

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

**СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

*Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)*

**Кафедра туризму та готельно-ресоранної справи**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Постанова вченої ради  
29.06.2021  
протокол № 6, п. 13

**ВВЕДЕНО В ДІЮ**  
Наказ від 29.06.2021 № 137

**МІЖНАРОДНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВОЇ  
ПРОДУКЦІЇ /  
INTERNATIONAL REGULATION AND MANAGEMENT OF FOOD QUALITY**

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

Ступінь вищої освіти	«магістр» / master
Галузь знань	18 «Виробництво та технології» / Manufacturing and Technology
Спеціальність	181 «Харчові технології» / Food Technology
Освітня програма	«Ресторанні технології» / Restaurant Technology

**Розробник(и):** Семко Тетяна, кандидат технічних наук, доцент

**Гарант освітньої програми** «Ресторанні технології» - Бандура Валентина,  
кандидат технічних наук, професор \_\_\_\_\_

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 28.05.2021 протокол №17 ;  
на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 18.06.2021 протокол №6.

Рецензенти:

Чорна Наталія, доктор історичних наук, професор (внутрішня рецензія)

Орочинська Жанна, директор Заміського комплексу «Баттерфляй» (зовнішня рецензія)

Редактор: Фатєєва Т.  
Комп'ютерна верстка: Тимощук М.

Підп. до друку 02.07.2021. Формат 60x84/16. Папір офсетний  
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,33.  
Обл.-вид. арк. 1,07. Тираж 5. Зам. № 301.

---

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ  
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

## ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ:

### Мета вивчення дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів системи знань з теорії та методології застосування на практиці «Міжнародного регулювання та управління якістю харчовою продукції» у діяльності підприємств, що складають безперервний ланцюг виробництва та розподілу харчових продуктів, набуття ними навичок з розробки, впровадження та розвитку систем управління безпечністю продукції на підприємствах з виробництва та обігу харчових продуктів і продовольчої сировини, формування у студентів знань щодо мети, загальних підходів та організації контролю безпечності споживних товарів на основі вітчизняних та закордонних досвіду і практики. Вивчення дисципліни базується на поєднанні різноманітних форм навчального процесу: лекцій, лабораторних занять, самостійної роботи студентів.

**Результатом вивчення навчальної дисципліни в освітньому процесі «Міжнародного регулювання та управління якістю харчовою продукції» для здобувачів вищої освіти ОС «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Ресторанні технології» є формування комплексу компетентностей: інтегральна компетентність:** Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

### Загальні компетентності:

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

### Фахові (спеціальні, предметні) компетентності:

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 7. Здатність розробляти та реалізовувати науково-дослідні роботи у сфері ресторанних технологій з урахуванням інноваційних та інших аспектів.

## **Програмні результати навчання**

РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Міждисциплінарні зв'язки: програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми підготовки здобувачів другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології», класифікації: ступінь вищої освіти «магістр» спеціальність «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології» та базується на вивченні таких нормативних дисциплін: Професійна комунікація іноземною мовою / Professional Communication in Foreign Language; Методологія і організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності / Methodology and Organization of Scientific Research.

## **Критерії оцінювання результатів навчання**

Кредитно-трансферна система організації навчального процесу у вищому навчальному закладі передбачає введення системи комплексної діагностики знань здобувачів.

Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Міжнародного регулювання та управління якістю харчовою продукції» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття із значенням теми та якість виконання відповідних лабораторних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає обговорення питань, опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування. Максимальна сума балів за поточну навчальну роботу складає 63 бали (21 заняття x 3 бали = 63 бали/за семестр), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.

Вивчення дисципліни «Міжнародного регулювання та управління якістю харчовою продукції» передбачає також виконання здобувачами самостійної роботи (виконання індивідуальних завдань, підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 37 балів.

Рівні компетентності	За шкалою КНТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Якщо здобувач вищої освіти повністю виконав програму дисципліни та набрав протягом семестру 75 і більше балів, то підсумкова оцінка може бути виставлена без опитування чи виконання екзаменаційного завдання на момент проведення екзамену.

У разі якщо здобувач вищої освіти бажає поліпшити свою оцінку, або не набрав 75 балів, він складає екзамен з усієї навчальної дисципліни у вигляді письмового опитування знань згідно завдань встановленого зразка.

Результат виконання екзаменаційних завдань з дисципліни «Міжнародного регулювання та управління якістю харчовою продукцією» оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переводу поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці.

## Обсяг дисципліни в кредитах та його розподіл

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього год/кредитів	з них			
		Лекції	Лабораторні заняття	СРС	
1	2	3	4	5	6
Тема 1. Міжнародне регулювання харчового законодавства. Законодавчі аспекти запровадження систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів в Україні та світі.	15	4	4	7	Т, ІЗ, РП
Тема 2. Нові вимоги до операторів ринку харчових продуктів	15	4	4	7	УО, ІЗ, КТ
Тема 3. Безпечність і якість харчових продуктів	15	2	2	11	УО, ІЗ, КТ
Тема 4. Вимоги законодавства щодо впровадження УЯХП. Основні положення концепції УЯХП. Переваги для підприємств	15	2	2	11	УО, Т, ІЗ, КТ
Тема 5. Основні поняття НАССР. Небезпечні чинники в системі НАССР	15	2	2	11	ІЗ, РП, КТ
Тема 6. Послідовність впровадження НАССР. Програми-передумови загальних санітарно-гігієнічних вимог та обов'язкових програм-передумов при запровадженні вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2007	15	2	2	11	УО, Т, ІЗ, РП
Тема 7. Порядок аудиту систем управління безпечністю харчових продуктів на відповідність сучасним критеріям	15	2	2	11	УО, ІЗ, КТ
Тема 8. Перевірка держави операторів ринку харчових продуктів	15	2	2	11	УО, ІЗ, КТ
Тема 9. Порядок сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів на відповідність сучасним критеріям	15	2	2	11	УО, ІЗ, КТ
Тема 10. Засади організації обов'язкового контролю безпечності споживних товарів в Україні та світі	15	2	2	11	УО, ІЗ, КТ
Тема 11. Організація санітарно-ідеміологічного контролю безпечності харчових продуктів, продовольчої сировини, зберігання та застосування пестицидів в Україні	15	2	2	11	УО, ІЗ, КТ
Тема 12. Застосування принципів УЯХП. Проведення аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах управління якістю харчовою продукції	15	2	2	11	УО, ІЗ, КТ
Разом	180	28	28	124	
Підсумковий контроль – екзамен					

**Умовні позначення:** Т – тестування; УО – усне опитування; ІЗ – індивідуальне завдання; РП – рефератне повідомлення; КТ – комп'ютерне тестування в MOODLE.

## **II. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **Зміст дисципліни (теми програми)**

#### **Тема 1. Міжнародне регулювання харчового законодавства. Законодавчі аспекти запровадження систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів в Україні та світі**

Термінологія та категоріальний апарат у сфері управління безпечністю та якістю харчових продуктів. Міжнародні правові аспекти запровадження систем СУБХП за принципами НАССР. Державна політика України у сфері безпечності товарів. Структура, сфера застосування та відмінності найбільш поширених стандартів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції щодо державної політики України у сфері безпечності товарів. Законодавчі передумови запровадження СУБХП у сфері виробництва та обігу харчових продуктів продовольчої сировини.

Структура, сфера застосування та відмінності найбільш поширених стандартів, що можуть використовуватися з метою підтвердження відповідності систем управління безпечністю продукції: ДСТУ 4161-2003, ДСТУ ISO 22000:2007, FSSC 22000, IFS Food, BRC Food, SQF Code, GlobalGap. Основні характеристики, структура та відмінності стандартів, схвалених GFSI. Підхід та критерії обрання стандарту до запровадження. Практика та перспективи запровадження вимог стандартів на СУБХП на підприємствах з виробництва та реалізації харчових продуктів в Україні .

#### **Тема 2. Нові вимоги до операторів ринку харчових продуктів**

Передумови розроблення та застосування НАССР. Основні принципи та рекомендації Комісії з Codex Alimentarius. Сутність концепції НАССР відповідно до настанов Codex Alimentarius. Сутність концепції НАССР відповідно до настанов Codex Alimentarius. Попередні кроки до застосування концепції НАССР: створення групи НАССР, характеристика кінцевих продуктів, визначення використання за призначенням, опис технологічного процесу виробництва продукції. Сім основоположних принципів. Загальний порядок розроблення плану НАССР.

#### **Тема 3. Безпечність і якість харчових продуктів**

Роль і місце систем управління безпечністю у практиці підприємств виробничої і торговельної галузі в Україні. Переваги та недоліки стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів.

Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Контроль біологічного, хімічного та фізичного забруднення продукту. Сфера застосування стандарту. Термінологічний апарат. Загальні вимоги. Загальні вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів. Відповідальність керівництва. Планування системи управління безпечністю харчових продуктів. Розподілення відповідальності і повноважень в рамках системи управління безпечністю харчових продуктів. Процедури інформування (зовнішнє та внутрішнє). Аналізування з боку керівництва. Керування та забезпечення ресурсами: людські ресурси, інфраструктура, робоче середовище. Вимоги до програм-передумов (ПП). Попередні кроки, щоб уможливити аналіз небезпечних чинників. Проведення аналізування небезпечних чинників, встановлення операційних програм-передумов та плану НАССР. Керування невідповідністю. Планування та здійснення відкликання та вилучення. Підтвердження, перевіряння та поліпшування системи управління безпечністю харчових продуктів. Підтвердження комбінацій заходів керування. Керування моніторингом та вимірюванням. Перевіряння системи управління безпечністю харчових продуктів. Проведення внутрішніх аудитів. Вимоги до документації. Організація простежуваності у СУБХП.

#### **Тема 4. Вимога законодавства щодо впровадження УЯХП. Основні положення концепції. Переваги для підприємств**

Стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Стандарту ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління». Стандарт ДСТУ-П ISO/TS 22003:2009 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів». . Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів». Кваліфікаційні вимоги до аудиторів систем управління безпечністю харчових продуктів. Етапи здійснення сертифікаційних аудитів (попереднє та остаточне оцінювання). Приклади типових невідповідностей, що виявляються під час сертифікаційних аудитів. Подальші дії після проведення сертифікаційних аудитів. Планування наглядових аудитів. Аудити другої сторони на вимогу замовників, торговельних мереж тощо. Вимоги до аудиторів. Критерії для проведення аудитів: IFS, BRC, корпоративні вимоги.



## **Тема 5. Основні поняття НАССР. Небезпечні чинники в системі НАССР**

Зміст та основні положення стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Основні поняття НАССР. Небезпечні чинники системи НАССР. Міжнародне регулювання безпеки споживних товарів. Роль комісії Codex Alimentarius у міжнародній гармонізації національного законодавства у сфері безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини. Значення Міжнародного епізоотичного бюро у організації міжнародного та національного ветеринарного контролю необроблених продуктів тваринного походження.

## **Тема 6. Послідовність впровадження НАССР. Програми-передумови загальних санітарно-гігієнічних вимог та обов'язкових програм-передумов при запровадженні вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2007**

Поняття у площині безпеки харчових продуктів. Основні поняття та послідовність впровадження НАССР. Програми передумови системи НАССР згідно стандарту ДСТУ ISO 22000:2007. Правове регулювання та інституціональна інфраструктура державного контролю безпеки харчових продуктів. Порядок отримання експлуатаційного дозволу на потужності операторів ринку харчових продуктів. Правова регламентація розробки, впровадження та функціонування систем управління безпекою товарів в Україні. Державний аудит та інспектування систем управління безпекою товарів і потужностей операторів ринку продовольчих товарів.

## **Тема 7. Порядок аудиту систем управління безпекою харчових продуктів на відповідність сучасним критеріям**

Порядок проведення аудиту. Стандарту ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління».

Програми передумови системи НАССР згідно стандарту ДСТУ ISO 22000:2007. Правове регулювання та порядок здійснення аудиту контролю харчових продуктів та продовольчої сировини в Україні. Запобіжний та поточний санітарно-епідеміологічний нагляд. Система документального підтвердження санітарної безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини. Аудит та порядок здійснення санітарно-епідеміологічної експертизи. Порядок пропуску об'єктів санітарно-епідеміологічного контролю через митний кордон України. Регламентація та порядок здійснення аудитів. Відповідальність за порушення санітарного законодавства щодо безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини.

## **Тема 8. Перевірка держави операторів ринку харчових продуктів**

Порядок проведення аудиту. Стандарту ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління». Програми передумови системи НАССР згідно стандарту ДСТУ ISO 22000:2007. Правове регулювання та порядок здійснення аудиту контролю харчових продуктів та продовольчої сировини в Україні. Запобіжний та поточний санітарно-епідеміологічний нагляд. Система документального підтвердження санітарної безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини. Аудит та порядок здійснення санітарно-епідеміологічної експертизи. Порядок пропуску об'єктів санітарно-епідеміологічного контролю через митний кордон України. Регламентація та порядок здійснення аудитів. Відповідальність за порушення санітарного законодавства щодо безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини.

## **Тема 9. Порядок сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів на відповідність сучасним критеріям**

Порядок проведення сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів згідно стандарту ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління». Порядок проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи на етапах розробки, виробництва, транспортування, зберігання, реалізації. Умови надання дозволу на виробництво. Порядок визначення показників безпеки для здоров'я людини. Контроль за дотриманням технологій, рецептур, вимог транспортування та зберігання продукції. Органи, які проводять дослідження продукції. Документи, які подаються до відповідних органів з метою випробування продукції Правила відбору проб для випробування її безпечності

## **Тема 10. Засади організації обов'язкового контролю безпечності споживних товарів в Україні та світі**

Контроль за застосуванням солей важких металів. Контроль за застосуванням пестицидів. Контроль за застосуванням агрохімікатів та залишків заборонених і непридатних до використання

## **Тема 11. Організація санітарно-епідеміологічного контролю безпечності харчових продуктів, продовольчої сировини, зберігання та застосування пестицидів в Україні**

Органи, які здійснюють державний нагляд і державний контроль. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, зберігання та застосування пестицидів. Документи, які підтверджують право здійснення робіт з пестицидами і агрохімікатами. Порядок пропуску об'єктів через митний кордон України. порядок здійснення санітарних розслідувань. Відповідальність за порушення санітарного законодавства

## **Тема 12. Застосування принципів УЯХП. Проведення аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах управління якістю харчовою продукції**

Порядок проведення сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів згідно стандарту ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління». Порядок проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи на етапах розробки, виробництва, транспортування, зберігання, реалізації. Правове регулювання та інституціональна інфраструктура державного контролю безпечністю харчових продуктів. Порядок отримання експлуатаційного дозволу на потужності операторів ринку харчових продуктів. Правова регламентація розробки, впровадження та функціонування систем управління безпечністю товарів в Україні. Державний аудит та інспектування систем управління безпечністю товарів і потужностей операторів ринку продовольчих товарів.

## Структура навчальної дисципліни

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час здобувача, год
1	2	3
Знати: теоретичних знань щодо запровадження систем управління якістю в ресторанному господарстві	Тема 1. Міжнародне регулювання харчового законодавства. Законодавчі аспекти запровадження систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів в Україні та світі. Лекція № 1-2 План лекції 1. Термінологія та категоріальний апарат у сфері управління безпечністю харчових продуктів. 2. Міжнародні правові аспекти запровадження систем УЯХП за принципами НАССР. 3. Державна політика України у сфері безпеності товарів. 4. Структура, сфера застосування та відмінності найбільш поширених стандартів. Література: Основна: 1 . Додаткова: 2,5,6,7,8,11,25. Інтернет-ресурси: 1, 2.	4
Вміти: трактувати найбільш поширені стандарти	Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції щодо державної політики України у сфері безпеності товарів. Законодавчі передумови запровадження СУБХП у сфері виробництва та обігу харчових продуктів продовольчої сировини. Структура, сфера застосування та відмінності найбільш поширених стандартів, що можуть використовуватися з метою підтвердження відповідності систем управління безпечністю продукції: ДСТУ 4161-2003, ДСТУ ISO 22000:2007, FSSC 22000, IFS Food, BRC Food, SQF Code, GlobalGap. Основні характеристики, структура та відмінності стандартів, схвалених GFSI. Підхід та критерії обрання стандарту до запровадження. Практика та перспективи запровадження вимог стандартів на СУБХП на підприємствах з виробництва та реалізації харчових продуктів в Україні .	7
	Практичне заняття №1-2 План 1.Визначення поняття “безпеності харчових продуктів”, поняття НАССР”. 2. Настанови та рекомендації Комісії Codex Alimentarius. 3. ДСТУ 4161-2003, ДСТУ ISO 22000:2007, FSSC 22000, IFS Food, BRC Food, SQF Code, GlobalGap.	4

<p>Знати: передумови та застосування НАССР, основні принципи</p>	<p>Тема 2. Нові вимоги до операторів ринку харчових продуктів Лекція № 3-4 План лекції 1. Передумови розроблення та застосування НАССР. 2. Основні принципи та рекомендації Комісії з Codex Alimentarius. 3. Сутність концепції НАССР відповідно до настанов Codex Alimentarius. Література: Основна: 1 . Додаткова: 2,5,6,7,8,11,25. Інтернет-ресурси: 1, 2.</p>	<p>4</p>
<p>Вміти: застосовувати концепцію НАССР</p>	<p>Самостійна робота. Сутність концепції НАССР відповідно до настанов Codex Alimentarius. Попередні кроки до застосування концепції НАССР: створення групи НАССР, характеристика кінцевих продуктів, визначення використання за призначенням, опис технологічного процесу виробництва продукції. Сім основоположних принципів. Загальний порядок розроблення плану НАССР.</p>	<p>7</p>
	<p>Практичне заняття №3-4 План 1. Концепції НАССР: створення групи НАССР. 2. Порядок розроблення плану НАССР. 3. Опис технологічного процесу виробництва продукції</p>	<p>4</p>
<p>Знати: стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпекою харчових продуктів»</p>	<p>Тема 3. Безпечність і якість харчових продуктів Лекція № 5 План лекції 1. Роль і місце систем управління безпекою у практиці підприємств виробничої і торговельної галузі в Україні. 2. Переваги та недоліки стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». 3. Контроль біологічного, хімічного та фізичного забруднення продукту. 3. Сфера застосування стандарту. Термінологічний апарат. Загальні вимоги. Література: Основна: 1 . Додаткова: 2, 6, 8, 9, 10, 11, 25, 28. Інтернет-ресурси: 1, 2.</p>	<p>2</p>

<p>Вміти: застосування стандарту, термін ологічний апарат, загальні вимоги</p>	<p>Самостійна робота. Загальні вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів. Відповідальність керівництва. Планування системи управління безпечністю харчових продуктів. Розподілення відповідальності і повноважень в рамках системи управління безпечністю харчових продуктів. Процедури інформування (зовнішнє та внутрішнє). Аналізування з боку керівництва. Керування та забезпечення ресурсами: людські ресурси, інфраструктура, робоче середовище. Вимоги до програм-передумов (ПП). Попередні кроки, щоб уможливити аналіз небезпечних чинників. Проведення аналізування небезпечних чинників, встановлення операційних програм-передумов та плану НАССР. Керування невідповідністю. Планування та здійснення відкликання та вилучення. Підтвердження, перевіряння та поліпшування системи управління безпечністю харчових продуктів. Підтвердження комбінацій заходів керування. Керування моніторингом та вимірюванням. Перевіряння системи управління безпечністю харчових продуктів. Проведення внутрішніх аудитів. Вимоги до документації. Організація простежуваності у СУБХП.</p>	<p>11</p>
	<p>Практичне заняття №5 План 1. Контролювання виробничих операцій. 2. Процедури інформування (зовнішнє та внутрішнє). 3. Аналізування з боку керівництва.</p>	<p>2</p>
<p>Знати: стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів»</p>	<p>Тема 4. Вимога законодавства щодо впровадження УЯХП. Основні положення концепції . Переваги для підприємств Лекція № 6 План лекції 1. Стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». 2. Стандарту ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління». 3. Стандарт ДСТУ-П ISO/TS 22003:2009 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів». Література: Основна: 1 . Додаткова: 2, 6, 8, 9, 10, 11, 25, 28. Інтернет-ресурси: 1, 2.</p>	<p>2</p>
	<p>Самостійна робота. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів». Кваліфікаційні вимоги до аудиторів систем управління безпечністю харчових продуктів. Етапи здійснення сертифікаційних аудитів</p>	<p>11</p>

<p>Вміти: застосовувати стандарт, терміно логічний апарат, загальні вимоги</p>	<p>(попереднє та остаточне оцінювання). Приклади типових невідповідностей, що виявляються під час сертифікаційних аудитів. Подальші дії після проведення сертифікаційних аудитів. Планування наглядових аудитів. Аудити другої сторони на вимогу замовників, торговельних мереж тощо. Вимоги до аудиторів. Критерії для проведення аудитів: IFS, BRC, корпоративні вимоги.</p> <p>Практичне заняття № 6 План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прописати відмінності та особливості організації аудитів згідно IFS Food та BRC Food.</li> <li>2. Кваліфікаційні вимоги до аудиторів систем управління безпечністю харчових продуктів.</li> <li>3. Вимоги до аудиторів.</li> </ol>	<p>2</p>
<p>Знати: основні положення стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів</p>	<p>Тема 5. Основні поняття HACCP. Небезпечні чинники в системі HACCP Лекція № 7. План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зміст та основні положення стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».</li> <li>2. Основні поняття HACCP.</li> <li>3. Небезпечні чинники системи HACCP.</li> </ol> <p>Література: Основна: 1 . Додаткова: 2, 6, 8, 9, 10, 11, 25, 28. Інтернет-ресурси: 1, 2.</p>	<p>2</p>
<p>Вміти: застосовувати стандарт, терміно логічний апарат, загальні вимоги, Codex Alimentarius</p>	<p>Самостійна робота. Міжнародне регулювання безпеності споживних товарів. Роль комісії Codex Alimentarius у міжнародній гармонізації національного законодавства у сфері безпеності харчових продуктів і продовольчої сировини. Значення Міжнародного епізоотичного бюро у організації міжнародного та національного ветеринарного контролю необроблених продуктів тваринного походження.</p>	<p>11</p>
	<p>Практичне заняття №7. План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сфера застосування, термінологія, загальні вимоги.</li> <li>2. Інформаційне та ресурсне забезпечення організацій з аудиту та сертифікації систем управління.</li> </ol>	<p>2</p>

<p>Знати: основні положення стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів»</p>	<p>Тема 6. Послідовність впровадження НАССР. Програми-передумови загальних санітарно-гігієнічних вимог та обов'язкових програм-передумов при запровадженні вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 Лекція № 11 План лекції 1. Поняття у площині безпечністі харчових продуктів. 2. Основні поняття та послідовність впровадження НАССР. 3. Програми передумови системи НАССР згідно стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 Література: Основна: 1 . Додаткова: 2, 6, 8, 9, 10, 11, 25, 28. Інтернет-ресурси: 1, 2.</p>	<p>2</p>
<p>Вміти: застосовувати стандарт, терміно логічний апарат, загальні вимоги, Codex Alimentarius</p>	<p>Самостійна робота. Правове регулювання та інституціональна інфраструктура державного контролю безпечністі харчових продуктів. Порядок отримання експлуатаційного дозволу на потужності операторів ринку харчових продуктів. Правова регламентація розробки, впровадження та функціонування систем управління безпечністю товарів в Україні. Державний аудит та інспектування систем управління безпечністю товарів і потужностей операторів ринку продовольчих товарів.</p>	<p>11</p>
	<p>Практичне заняття № 8. План 1. Роль комісії Codex Alimentarius у міжнародній гармонізації національного законодавства 2. Державна політика України в галузі контролю безпечністі споживних товарів. 3. Правова регламентація розробки, впровадження та функціонування систем управління безпечністю товарів в Україні.</p>	<p>2</p>
<p>Знати: основні положення стандарту ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління»</p>	<p>Тема 7. Порядок аудиту систем управління безпечністю харчових продуктів на відповідність сучасним критеріям Лекція № 9. План лекції 1. Порядок проведення аудиту. 2. Стандарту ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління». 3. Програми передумови системи НАССР згідно стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 Література: Основна: 2, 3, 4, 5. Додаткова: 4, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 20, 22. Інтернет-ресурси: 1, 2.</p>	<p>2</p>



<p>Вміти: застосовувати стандарт, загальні вимоги, Codex Alimentarius</p>	<p>Самостійна робота. Правове регулювання та порядок здійснення аудиту контролю харчових продуктів та продовольчої сировини в Україні. Запобіжний та поточний санітарно-епідеміологічний нагляд. Система документального підтвердження санітарної безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини. Аудит та порядок здійснення санітарно-епідеміологічної експертизи. Порядок пропуску об'єктів санітарно-епідеміологічного контролю через митний кордон України. Регламентація та порядок здійснення аудитів. Відповідальність за порушення санітарного законодавства щодо безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини.</p>	<p>11</p>
	<p>Практичне заняття № 9. План 1. Види та об'єкти вітчизняних санітарних норм і правил. 2. Система документального підтвердження санітарної безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини. 3. Об'єкти та порядок здійснення санітарно-епідеміологічної експертизи.</p>	<p>2</p>
<p>Знати: ветеринарне законодавство</p>	<p>Тема 8. Перевірка держави операторів ринку харчових продуктів Лекція № 10. План лекції 1. Порядок проведення аудиту. 2. Стандарту ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління». 3. Програми передумови системи НАССР згідно стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 Література: Основна: 2, 3, 4, 5. Додаткова: 4, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 20, 22. Інтернет-ресурси: 1, 2.</p>	<p>2</p>
<p>Вміти: проводити процедуру аудиту з контролю</p>	<p>Самостійна робота. Правове регулювання та порядок здійснення аудиту контролю харчових продуктів та продовольчої сировини в Україні. Запобіжний та поточний санітарно-епідеміологічний нагляд. Система документального підтвердження санітарної безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини. Аудит та порядок здійснення санітарно-епідеміологічної експертизи. Порядок пропуску об'єктів санітарно-епідеміологічного контролю через митний кордон України. Регламентація та порядок здійснення аудитів. Відповідальність за порушення санітарного законодавства щодо безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини.</p>	<p>11</p>

	<p>Практичне заняття № 10.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Структура та порядок застосування національних санітарних норм і правил.</li> <li>2. Об'єкти та порядок здійснення санітарної експертизи</li> <li>3. Відповідальність за порушення санітарного законодавства</li> </ol>	2
Знати: стандарт по безпечності харчових продуктів № 2042	<p>Тема 9. Порядок сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів на відповідність сучасним критеріям</p> <p>Лекція № 11.</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Порядок проведення сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів.</li> <li>2. Стандарту ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління».</li> <li>3. Порядок проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи на етапах розробки, виробництва, транспортування, зберігання, реалізації</li> </ol> <p>Література:</p> <p>Основна: 2, 3, 4, 5.</p> <p>Додаткова: 4, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 20, 22.</p> <p>Інтернет-ресурси: 1, 2</p>	2
Вміти: визначати показники безпеки згідно технології та рецептур	<p>Самостійна робота. Умови надання дозволу на виробництво. Порядок визначення показників безпеки для здоров'я людини. Контроль за дотриманням технологій, рецептур, вимог транспортування та зберігання продукції. Органи, які проводять дослідження продукції. Документи, які подаються до відповідних органів з метою випробування продукції</p> <p>Правила відбору проб для випробування її безпечності.</p>	11
	<p>Практичне заняття № 11.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведення контролю за дотриманням технологій, рецептур, вимог транспортування та зберігання продукції</li> <li>2. Правила відбору проб для випробування її безпечності</li> </ol>	2
Знати: державний нагляд та контроль за застосуванням пестицидів	<p>Тема 10. Засади організації обов'язкового контролю безпечності споживних товарів в Україні та світі</p> <p>Лекція №12.</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за застосуванням солей важких металів</li> <li>2. Контроль за застосуванням пестицидів</li> <li>3. Контроль за застосуванням агрохімікатів</li> </ol> <p>Література:</p> <p>Основна: 2, 3, 4, 5.</p> <p>Додаткова: 4, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 20, 22.</p> <p>Інтернет-ресурси: 1, 2.</p>	2

Вміти: скласти графіки та документальний облік зі застосування небезпечних факторів	Самостійна робота. Контроль за застосуванням пестицидів, агрохімікатів та залишків заборонених і непридатних до використання	11
	Практичне заняття № 12. План 1. Системи і служби радіаційного контролю. 2. Радіаційний контроль сировини. 3. Вимоги до нормативних документів щодо контролю радіаційної безпеки.	2
Знати: санітарне законодавство України	Тема 11. Організація санітарно-ідеміологічного контролю безпеки харчових продуктів, продовольчої сировини, зберігання та застосування пестицидів в Україні Лекція № 13. План лекції 1. Органи, які здійснюють державний нагляд і державний контроль. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, зберігання та застосування пестицидів. 3. Документи, які підтверджують право здійснення робіт з пестицидами і агрохімікатами. Література: Основна: 2, 3, 4, 5. Додаткова: 4, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 20, 22. Інтернет-ресурси: 1, 2.	2
Вміти: проводити регулювання та порядок контролю харчових продуктів	Самостійна робота. Порядок пропуску об'єктів через митний кордон України. порядок здійснення санітарних розслідувань. Відповідальність за порушення санітарного законодавства	11
	Практичне заняття № 13. План 1. Органи, які здійснюють державний нагляд і державний контроль 2. Контроль за застосуванням пестицидів 3. Контроль за знешкодженням залишків заборонених і непридатних до використання пестицидів.	2

Знати: принципи НАССР, діючі процедури	<p>Тема 12. Застосування принципів УЯХП. Проведення аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах управління якістю харчовою продукції</p> <p>Лекція № 14</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Порядок проведення сертифікації систем управління безпекою харчових продуктів.</li> <li>2. Стандарту ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління».</li> <li>3. Порядок проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи на етапах розробки, виробництва, транспортування, зберігання, реалізації</li> </ol> <p>Література:</p> <p>Основна: 2, 3, 4, 5.</p> <p>Додаткова: 4, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 20, 22.</p> <p>Інтернет-ресурси: 1, 2.</p>	2
Вміти: застосовувати стандарт та термінологію по управлінню безпекою харчових продуктів	<p>Самостійна робота. Правове регулювання та інституціональна інфраструктура державного контролю безпеки харчових продуктів. Порядок отримання експлуатаційного дозволу на потужності операторів ринку харчових продуктів. Правова регламентація розробки, впровадження та функціонування систем управління безпекою товарів в Україні. Державний аудит та інспектування систем управління безпекою товарів і потужностей операторів ринку продовольчих товарів.</p>	11
	<p>Практичне заняття № 14</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Міжнародний досвід контролю безпеки та якості продуктів.</li> <li>2. Виробничий контроль сировини та готової продукції.</li> <li>3. Органи, які здійснюють контроль за дотриманням санітарних норм і правил</li> <li>4. Стандарт ДСТУ ISO 22000:2007.</li> </ol>	2
Разом		180

### III РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

#### Основні

1. Данусевич Х., Марченкова Т. *Настольная книга по гигиене для предприятий торговли: основные направления подлежащей гигиенической практики для предприятий розничной торговли (небольших магазинов) - самоконтроль (НАССР) на пищевом предприятии. Київ : КНТЕУ, 2012. 67 с.*
2. Димань Т.М., Мазур Т.Г. *Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підруч. для студ. вищ. навч. закл. Київ : Академія, 2011. 517 с.*
3. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. *Безопасность пищевой продукции. Москва : Пищепромиздат, 2001. 528 с.*
4. Рудавська Г.Б., Демкевич Л.І. *Санітарно-гігієнічна експертиза товарів : підруч. для студ. вищ. навч. закл. Київ: КНТЕУ, 2003. 408 с.*
5. Сенченко Б.С. *Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. Ростов на/Д: МарТ, 2001., 704с.*

#### Додаткові

1. GMP в пищевой промышленности. Москва: Профессия, 2017. 294 с.
2. Бочарова О.В. *Управління безпечністю товарів : підручник. Одеса: Атлант, 2014. 376 с.*
3. Галынкин В.А. *Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов. Москва: Проспект Науки, 2007. 288 с.*
4. Другов Ю.С. *Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента. Москва: БИНОМ, 2012. 440 с.*
5. Мейес Т., Мортимор С. *Эффективное внедрение ХАССП: Учимся на опыте других: учебник. Санкт-Петербург: Профессия, 2005. 288 с.*
6. Михальські Т. *Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського Харчового Кодексу і міжнародно визнаних стандартів. Львів: Львів, 2006. 336 с.*
7. Мортимор С. *НАССР. Практические рекомендации. Москва: Профессия, 2014. 520 с.*
8. Позняковский В. М. *Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник. Новосибирск : Новосиб. ун-т, 2005. 521с.*
9. Позняковский В.М. *Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания. Москва: Инфра-М, 2018. 336 с.*
10. *Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР / під ред. Василенко Г, Дорофєєвої О., Голуба Б., Миронюка Г. Київ: IFSQ, 2011. 236 с.*
11. *Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования. Москва: РИА «Стандарты и качество», 2006. 232с.*

12. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР *Урядовий кур'єр*. 1998. 24 січня.
13. Про ветеринарну медицину : Закон України від 25 червня 1992 № 2498-ХІІ *Відомості Верховної Ради*. 1992. 8 вересня.
14. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України від 18 травня 2017 № 2042-VIII *Відомості Верховної Ради*. 2017. 4 серпня.
15. Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції : Закон України від 02 грудня 2010 № 2735-VI *Відомості Верховної Ради*. 2011. 27 травня.
16. Про екологічну експертизу : Закон України від 9 лютого 1995 № 45/95-ВР *Відомості Верховної Ради*. 1995. 21 лютого.
17. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24 лютого 1994 № 4004-ХІІ *Відомості Верховної Ради*. 1994. 5 липня.
18. Про загальну безпечність нехарчової продукції : Закон України від 2 грудня 2010 № 2736-VI *Відомості Верховної Ради*. 2011. 3 червня.
19. Про затвердження положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні : постанова Кабінету Міністрів України від 22 червня 1999 № 1109. *Офіційний вісник України*. 1999. 9 липня.
20. Про затвердження Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів : постанова Кабінету Міністрів України від 2 вересня 2005 № 667. *Офіційний вісник України*. 2017. 22 вересня.
21. Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи : наказ Міністерства охорони здоров'я України від 09 жовтня 2000 № 247. *Офіційний вісник України*. 2001. 2 лютого.
22. Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності: Закон України від 5 квітня 2007 № 877-V *Відомості Верховної Ради*. 2007. 20 липня.
23. Тамим А. СІР-мойка на пищевых производствах. Москва: Профессия, 2009. 288 с.
24. Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность, торговля, общественное питание. Москва: Профессия, 2016. 288 с.
25. Фомина О.Н., Фомин Г.С. Пищевые продукты. Требования к качеству и контроль безопасности по международным и европейским стандартам. Москва: Протектор, 2017. 816 с.
26. Эдвардс М. Обнаружение инородных тел в пищевых продуктах. Москва: Профессия, 2009. 368 с.
27. Яценко І.В. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів. Київ: Еспада, 2011. 256 с.
28. ДСТУ ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів – Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. [Чинний від 2007-04-02]. Київ, 2007. 33 с. (Інформація та документація).

## Інтернет-ресурси

1. Комісія Codex Alimentarius [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)
2. Міжнародне епізоотичне бюро [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.oie.int>
3. Міжнародна організація стандартизації [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.iso.org>
4. Британський Консорціум роздрібних торговців [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.brcglobalstandards.com>
5. Організація IFS (International featured standards) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ifs-certification.com>
6. Розробник стандартів FCCS 22000 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)
7. Департамент сільського господарства США [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)
8. Управління США з контролю за харчовими продуктами та медикаментами [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www.fda.gov](http://www.fda.gov)
9. Міжнародний Альянс НАССР [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www.haccpalliance.org](http://www.haccpalliance.org)