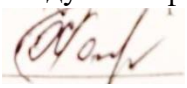
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

підпис ___Галина Хомич__
ініціали, прізвище

«_01» вересня_____ 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни
«Організація НАССР на підприємствах харчової галузі»

освітня програма «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції»

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології_

ступінь вищої освіти _____магістр_____
бакалавр, магістр, доктор філософії

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація НАССР на підприємствах харчової галузі » схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від « 01 » вересня 2023 року № 1

Полтава 2023

Укладач: Суткович Т.Ю., доцент кафедри ТХВРГ ПУЕТ, к.т.н., доцент

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції»

спеціальності 181 Харчові технології

ступеня магістр

Тюрікова І.С.

підпис ініціали, прізвище

« 01 » вересня 2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Організація НАССР на підприємствах харчової галузі»	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни…….....	7
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів.....	12
Розділ 6. Інформаційні джерела .....…….....	13
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	14

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Організація НАССР на підприємствах харчової галузі»

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Організація НАССР на підприємствах харчової галузі»

Місце у структурно- логічній схемі підготовки	*Пререквізити: «НАССР дослідження операторів ринку»,«Технологічна експертиза продовольчої сировини та харчової продукції», «Безпека продовольчої сировини та харчової продукції на основі принципів НАССР»*
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни – забезпечує обов'язкові освітні компоненти в циклі професійної підготовки	
Курс/семестр вивчення	2/1
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3/2
Денна форма навчання: 3 семестр	
Кількість годин: – загальна кількість: - 90	
- лекції: - 20	
- практичні заняття: - 16	
- самостійна робота: - 54	
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК	
Заочна форма навчання: 3 семестр	
Кількість годин: – загальна кількість: - 90 .	
- лекції: - 8 .	
- практичні заняття: - 4	
- самостійна робота: - 78	
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 3 семестр - ПМК	

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

№ з/п	Програмні компетентності	
1.	**Загальні компетентності**	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті
2.	**Спеціальні (фахові, предметні) компетентності**	СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 7 (1). Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі СК 8 (2). Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологій, оптимізації технологічних процесів. СК 12 (6). Здатність розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.
3.	**Програмні**	РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність

№ з/п	Програмні компетентності	
	результати навчання	ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 16. Вміти розробляти заходи з підвищення рівня якості та безпечності харчового продукту, розробляти документацію систем управління якістю та безпечністю відповідно до вимог міжнародних стандартів. РН 17. Вміти розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Система НАССР. Основні поняття системи

Тема 1. Поняття системи НАССР

Основні поняття та визначення в області безпеки харчової продукції. Законодавчо-правова база системи НАССР для харчової промисловості. Європейського співтовариства і України. Переваги від впровадження системи НАССР.

Модуль 2. Особливості впровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості

Тема 2. Комплексна система забезпечення якості харчової продукції на підприємствах переробної промисловості (консервне виробництво)

Основні критерії формування якості та управління безпекою харчових продуктів на консервному підприємстві. Етапи впровадження НАССР на підприємствах з виробництва консервів. . Переваги та перспективи підприємств даної галузі, які працюють за системою НАССР.

Тема 3. Впровадження системи НАССР на підприємствах з виробництва олії.

Основні критерії формування якості та управління безпекою харчових продуктів на підприємстві з виробництва олії. Етапи впровадження системи НАССР на підприємствах з виробництва олії. Переваги та перспективи підприємств з виробництва олії, які працюють за системою НАССР

Тема 4. Комплексна система забезпечення якості харчової продукції на підприємствах по переробці риби та нерибної сировини

Основні критерії формування якості та управління безпекою харчових продуктів на даному підприємстві. Етапи впровадження НАССР на підприємствах по переробці риби та нерибної сировини.
Переваги та перспективи підприємства при впроваджені системи НАССР.

Тема 5. Впровадження системи НАССР у виробництві хлібобулочних виробів

Основні критерії формування якості та управління безпекою харчових продуктів. Етапи впровадження НАССР на підприємствах хлібобулочної промисловості. Переваги підприємств хлібопекарської галузі, які працюють за системою НАССР.

Тема 6. Особливості впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясопереробної галузі

Основні критерії формування якості та управління безпекою м'ясних харчових продуктів. Етапи впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясопереробної галузі. Переваги підприємств м'ясної галузі, які працюють за системою НАССР.

Тема 7. Особливості впровадження системи НАССР на підприємствах кондитерської промисловості

1. Особливості формування якості продукції кондитерської галузі. Етапи впровадження системи НАССР напідприємствах кондитерської галузі. Переваги підприємств кондитерської промисловості, які працюють за системою НАССР

Тема 8. Комплексна система забезпечення якості при виробництві сирого молока і молочної продукції

Забезпечення якості в процесі виробництва молока в господарстві. Застосування міжнародної системи якості НАССР для отримання якісного сирого молока в сільськогосподарському підприємстві. Застосування міжнародної системи якості НАССР на переробному підприємстві

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4 - Тематичний план навчальної дисципліни «Організація НАССР на підприємствах харчової галузі»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
Модуль 1.					
Тема 1. Поняття системи НАССР Лекція 1 1. Основні поняття та визначення в області безпеки харчової продукції. 2. Законодавчо-правова база системи НАССР для харчової промисловості. 3. Європейського співтовариства і України.	2	Практичне заняття за цією темою не передбачається		***Завдання для самопідготовки:*** Огляд міжнародного та вітчизняного законодавства в області виготовлення харчової продукції: Стандарти ISO: ISO 22000, ISO 9001, ISO 14000 та ін. Кодекс Аліментаріус і НАССР.	5
Модуль 2. Особливості впровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості					
Тема 2. Комплексна система забезпечення якості харчової продукції на підприємствах переробної промисловості (консервне виробництво). Лекція 2 1. Основні критерії формування якості та управління безпекою харчових продуктів на консервному підприємстві. 2. Етапи впровадження НАССР на підприємствах з виробництва консервів. 3. Переваги та перспективи підприємств даної галузі, які працюють за системою НАССР	2	Практичне заняття 1. ***Вивчення етапів впровадження системи НАССР на підприємстві з консервного виробництва*** ***Завдання 1.*** Вивчення основ технології виробництва консервованої продукції (технологія виробництва, вимоги до готової продукції). ***Завдання 2.*** Вивчення основних етапів впровадження системи НАССР на консервному підприємстві. ***Завдання 3.*** Дослідження опису сировини та кінцевого продукту. ***Завдання 4.*** Розроблення блок-схеми виробництва одного із видів консервної продукції із визначенням потенційних ризиків та критичних контрольних точок (ККТ).	4	***Завдання для самопідготовки:*** 1.Підготовка до проведення аналізу небезпек, опис продуктів і процесу їх виробництва. 2.Визначення області застосування продукції, опис технологічних процесів виробництва і блок-схеми. Підтвердження технологічних процесів і блок-схем на об'єкті. 3. Проведення аналізу небезпечних чинників. 4. Оцінка ризиків - матриця ризиків і контролю. 5. Визначення точок критичного контролю (етапів), встановлення критичних меж. 6. Встановлення системи моні-	7

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
				торингу для кожної критичної контрольної точки. 7. Провести розробку коригуючи дій на підприємствах харчової промисловості (можна взяти конкретне одне виробництво). 8. Проаналізувати систему ведення документації. 9. Розробити документацію щодо всіх процедур. 10. Оформити вимоги до документів, обов'язкові методики та протоколи. 11. Розробити алгоритм забезпечення безпеки харчової продукції в усіх критичних точках	
Тема 3. Впровадження системи НАССР на підприємствах з виробництва олії. Лекція 3 1.Основні критерії формування якості та управління безпекою харчових продуктів на підприємстві з виробництва олії. 2. Етапи впровадження системи НАССР на підприємствах з виробництва олії. 3. Переваги та перспективи підприємств з виробництва олії, які працюють за системою НАССР		Практичне заняття за цією темою не передбачається		***Завдання для самопідготовки:*** 1.Ознайомитись із мікробіологічними показниками, які нормуються в готовій продукції. 2. Дослідити чинники, які впливають на стан, концентрацію та стійкість мікробіологічних показників в готовій продукції та на харчовому підприємстві в цілому. 3.Запропонувати методику визначення контрольних точок (КТ) для оцінки ступеня ризиків через неналежний санітарний стан приміщень і технологічного обладнання підприємств харчової промисловості.	7
Тема 4. Комплексна система забезпечення якості харчової продукції на підприємствах по переробці риби та		Практичне заняття за цією темою не передбачається		***Завдання для самопідготовки:*** 1.Створення групи НАССР, лідер і склад групи.	7

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
нерибної сировини. Лекція 4 1. Основні критерії формування якості та управління безпекою харчових продуктів на даному підприємстві. 2. Етапи впровадження НАССР на підприємствах по переробці риби та нерибної сировини. 3. Переваги та перспективи підприємства при впроваджені системи НАССР.				2. Розробка НАССР-плану. Підготовка до проведення аналізу небезпек, опис продуктів і процесу їх виробництва. 3. Визначення області застосування продукції, опис технологічних процесів виробництва і блок-схеми. 4. Підтвердження технологічних процесів і блок-схем на об'єкті. 5. Проведення аналізу небезпечних чинників. 6.Оцінка ризиків - матриця ризиків і контролю. 7.Визначення точок критичного контролю (етапів), встановлення критичних меж. 8.Встановлення системи моніторингу для кожної критичної контрольної точки	
Тема 5. Впровадження системи НАССР на підприємствах хлібопекарської галузі Лекція 5 1. Основні критерії формування якості та управління безпекою харчових продуктів. 2. Впровадження НАССР на підприємствах хлібобулочної промисловості. Переваги підприємств хлібопекарської галузі, які працюють за системою НАССР		Практичне заняття 2. ***Вивчення етапів впровадження системи НАССР на підприємстві з виробництва хлібобулочних виробів*** ***Завдання 1.*** Вивчення основ технології виробництва хлібобулочної продукції (технологія виробництва, вимоги до готової продукції). ***Завдання 2.*** Вивчення основних етапів впровадження системи НАССР на підприємстві з виробництва хлібобулочних виробів. ***Завдання 3.*** Дослідження опису сировини та кінцевого продукту. ***Завдання 4.*** Розроблення блок-схеми виробництва одного із видів хлібобулочної продукції із	4	***Завдання для самопідготовки:*** 1. Провести аналіз технологічних особливостей виробництва хлібобулочних виробів, факторів, які впливають на формування якості готового продукту. 2. Описати особливості впровадження НАССР на підприємствах хлібобулочного виробництва	7

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
		визначенням потенційних ризиків та критичних контрольних точок (ККТ).			
Тема 6. Особливості впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясопереробної галузі Лекція 6 1. Основні критерії формування якості та управління безпекою м'ясних харчових продуктів. 2. Впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясопереробної галузі 3. Переваги підприємств м'ясної галузі, які працюють за системою НАССР		Практичне заняття 3. ***Вивчення етапів впровадження системи НАССР на підприємстві м'ясопереробної галузі*** ***Завдання 1.*** Вивчення основ технології виробництва м'ясної продукції (технологія виробництва, вимоги до готової продукції). ***Завдання 2.*** Вивчення основних етапів впровадження системи НАССР на підприємстві з переробки м'яса. ***Завдання 3.*** Дослідження опису сировини та кінцевого продукту. ***Завдання 4.*** Розроблення блок-схеми виробництва одного із видів м'ясної продукції із визначенням потенційних ризиків та критичних контрольних точок (ККТ).	4	***Завдання для самопідготовки:*** 1. Провести аналіз технологічних особливостей виробництва м'ясних харчових продуктів факторів, які впливають на формування якості готового продукту. 2. Описати особливості впровадження НАССР на підприємствах м'ясного виробництва	7
Тема 7. Особливості впровадження системи НАССР на підприємствах кондитерської промисловості Лекція 7 1. Особливості формування якості продукції кондитерської галузі. 2. Етапи впровадження системи НАССР на підприємствах кондитерської галузі. 3. Переваги підприємств кондитерської промисловості, які працюють за системою НАССР		Практичне заняття 4. ***Вивчення етапів впровадження системи НАССР на підприємстві з виробництва кондитерських виробів*** ***Завдання 1.*** Вивчення основ технології виробництва кондитерської продукції (технологія виробництва, вимоги до готової продукції. ***Завдання 2.*** Вивчення основних етапів впровадження системи НАССР на кондитерському підприємстві. ***Завдання 3.*** Дослідження опису сировини та кінцевого продукту. ***Завдання 4.*** Розроблення блок-схеми виробництва одного із видів кондитерської продукції із визначенням потенційних ризиків та критичних контрольних точок (ККТ).	4	***Завдання для самопідготовки:*** 1. Провести аналіз технологічних особливостей виробництва кондитерської продукції та факторів, які впливають на формування якості готового продукту. 2. Описати особливості впровадження НАССР на підприємствах кондитерської промисловості	7
Тема 8. Комплексна система забезпе-		Практичне заняття 5. ***Вивчення етапів впрова-***		***Завдання для самопідготовки:***	7

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
чення якості при виробництві сирого молока і молочної продукції. Лекція 8 1. Забезпечення якості в процесі виробництва молока в господарстві. 2. Застосування міжнародної системи якості НАССР для отримання якісного сирого молока в сільськогосподарському підприємстві. 3.Застосування міжнародної системи якості НАССР на переробному підприємстві		***дження системи НАССР на підприємстві з виробництва сирого молока і молочної продукції*** ***Завдання 1.*** Вивчення основ технології виробництва молочної продукції, вимоги до готової продукції. ***Завдання 2.*** Вивчення основних етапів впровадження системи НАССР на молочному підприємстві. ***Завдання 3.*** Дослідження опису сировини та кінцевого продукту. ***Завдання 4.*** Розроблення блок-схеми виробництва одного із видів молочної продукції із визначенням потенційних ризиків та критичних контрольних точок (ККТ).	4	1. Провести аналіз технологічних особливостей виробництва молочної продукції та факторів, які впливають на формування якості готового продукту. 2. Описати особливості впровадження НАССР на підприємствах молочної промисловості	
Разом	**16**		**20**		**54**

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 - Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Організація НАССР на підприємствах харчової галузі»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Модуль 1. Система НАССР. Основні поняття системи		
Тема 1. Поняття системи НАССР.	Навчальна робота на практичних заняттях 1 х 2 = 2 бали; Тестування 1 х 4 = 4 бали;	2 4
Модульна контрольна робота 1		4
Разом за модулем 1		10
Модуль 2. Особливості впровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості		
Тема 2. Комплексна система забезпечення якості харчової продукції на підприємствах переробної промисловості (консервне виробництво) Тема 3. Впровадження системи НАССР на підприємствах з виробництва олії. Тема 4. Комплексна система забезпечення якості харчової продукції на підприємствах по переробці риби та нерибної сировини Тема 5. Впровадження системи НАССР у виробництві хлібобулочних виробів Тема 6. Особливості впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясопереробної галузі Тема 7. Особливості впровадження системи НАССР на підприємствах кондитерської промисловості Тема 8. Комплексна система забезпечення якості при виробництві сирого молока і молочної продукції	Навчальна робота на практичних заняттях 7 х 2 = 14 бали; Тестування 7 х 4 = 28 бали	14 28
Модульна контрольна робота 2		8
Разом за модулем 2		**50**
Відвідування занять		20
Підсумковий контроль (залік)		20
Всього		100

Таблиця 6 - Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація НАССР на підприємствах харчової галузі»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. Інформаційні джерела

Законодавча

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів і продовольчої сировини»
2. Закон України «Про захист прав споживачів» № 234 від 15.12.1993р.

Нормативно-правова

3. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
4. ДСТУ ISO 22000:2007 "Системи управління безпечністю харчових продуктів»/ К.: Держспоживстандарт України, 2007. 30 с.
5. Методичні вказівки МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР. МОЗ України. 34с.
6. ГН 4.4.8.073-2001 Тимчасові гігієнічні нормативи вмісту контамінантів хімічної і біологічної природи в біологічно активних добавках. – Київ: МОЗ України. – 2001.
7. ДСаНПіН 8.8.8.1.2.3.4.-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, грунті: Державні санітарні правила та норми. Київ. 2001.
8. ДСП 4.4.5-078-2001 Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування: Державні санітарні правила. Київ. 2001. 14с.
9. Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених до використання у харчових продуктах: Постанова Кабінету Міністрів від 4 січня 1999р. № 12.
10. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів 137Cs і 90Sr у продуктах харчування та питній воді (ГН-2006) Київ. 2006. 13.Декрет КМУ «Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальності за їх порушення» №30-93 від 08.04.1993р.
11. МВ Методичні вказівки (Настанова) Процедури проведення офіційних інспекцій (аудитів) системи НАССР на підприємствах з виробництва та обігу харчових продуктів МВ 4.4.5.6.-000-2010.
12. Наказ N 183/18921 від 11 лютого 2011 р. Державного Комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики «Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів» в 29.10.2010. N487. 31с.
13. ДСТУ4518-2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила»/ К.:Держспоживстандарт України. 2010. 41 с.

Базова

14. Система НАССР. Hazard Analysis and Critical Control Point. Львів: Леонорм, 2003. 216с.
15. Богомолов О.В. Управління якістю переробних і харчових виробництв/ О.В. Богомолов, О.І. Шаповаленко, О.М. Сафонова, [та ін.]: Навч.посібник. Харків: «Еспада». 2006. 296с.
16. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини: підручник / Т.М.Димань, Т.Г.Мазур. К.: ВЦ «Академія». 2011. 520 с.

17. Посібник для малих середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР / Г. Василенко, О. Дорофєєва, Б. Голуб, Г. Миронюк. Київ, 2011. 236 с.

Допоміжна

18. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) зареєстровано в Міністерстві юстиції України 09 жовтня 2012 р. за N 1704/22016. 14 с.

19. Райнер Ф., Грифцова Ю. Загальний огляд впровадження стандартів з якості та безпеки харчових продуктів / за ред. А. Білич, Ю. Грифцова, Б. Драйхаупт. Київ, Берлін : Агроторгівля України, 2021. 92 с. URL : https://export.gov.ua/storage/PDF/Ogliad_standarti_iakosti_i_bezpeki_kharch_produktiv_v_ies.pdf (дата звернення: 07.01.2022).

20. Рудавська Г. Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів. Київ : КНЕУ, 2003. 409 с. 36. Система НАССР. Довідник. Львів : НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003. 218 с. (Серія «Нормативна база підприємства»). 73с.

21. НАССР на хлібозаводі : принципи, порядок втілення і сертифікації. URL : https:// https://eacaudit.ru/expert-article/hassp-na-hlebozavode-principyporyadok-vnedreniya-i-sertifikacii (дата звернення: 20.12.2021).

22. Хилько М. І. Екологічна безпека України : Навчальний посібник. Київ, 2017. 267 с.

23. Хлібопекарські дріжджі та хімічні розпушувач. Технологія хліба та хлібобулочних виробів. URL:https://baker-group.net/bread-and-bakeryproducts/technology-of-bread-and-bakery-products/2015-09-29-20-08-53- 546.html (дата звернення: 15.12.2021).

24. Цукор, сіль, патока. Технологія хліба та хлібобулочних виробів. URL : https://baker-group.net/bread-and-bakery-products/technology-of-bread-andbakery-products/2015-09-29-20-08-53-546.html

25. Шаповал М.І. Менеджмент якості. Київ : Центр учбової літератури, 2005. 256 с.

26. Лойко Д.П. Управління якістю (Текст): навч. посіб. 2-е вид. / Д.П.Лойко, О.П.Вотченікова, О.П.Удовіченко, М.А.Котляр. Львів: «Магнолія – 2006», 2010. 240 с.

27. Агєєв Є.Я. Управління якістю: навчально-методичний посібник для самостійної роботи по вивченню дисципліни Львів: «Світ -2000». 240с.

28. Траченко Л.А. Блок-схема управління якістю на підприємства харчової промисловості. Науковий журнал «Вісник». Тернопіль; «Економічна думка ТНЕУ, 2007. №1. С.79-86.

29. Продержавний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя URL: https://zakon.rada. gov.ua /laws /show /2042 -19 (дата звернення: 15. 04. 2019).

30. Система аналізу ризиків і критичних контрольних точок ХАССП UR L: http://www .- m ilkila nd.nl/uplo ad /pdf/laws /ua /Instruktsiya HACCP.pdf (дата звернення: 20.04.2019).

31. Комісія Кодекс Аліментаріус . Принципи і керівні вказівки попроведенню оцінки мікробіологічного ризик. С А С /G L , 1999.

32. Крутяк Н. Р. Система НАССР. Довідник . Ред. В.С.Тимошенко. Львів. 2003. С. 218 .

33. Белов Ю. П. Розробка та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАСС. Світ якості України. Київ, 2005. №2. С.42-45.

7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, Microsoft PowerPoint

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf

Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf

«Положення про академічну доброчесність»:
http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf

Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciynoyi_sesiyi.pdf

Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vminta_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf

Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ» https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect

З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet

З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського *омбудсмена* http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen

Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в 15н.ших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти:
http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf