

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Олександра ГОРОБЕЦЬ

« 27 » червня 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Безпека продовольчої сировини та

харчової продукції на основі принципів HACCP»

освітні програми: «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції», «Технології в ресторанному господарстві», «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»,

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти магістр

Робоча програма навчальної дисципліни «Інтелектуальна власність» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

Протокол № 12 від «27» вересня 2024 року.

ПОЛТАВА – 2024


Укладачі програми;

Тюрікова І.С., д.т.н., професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі.

ПОГОДЖЕНО:


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

спеціальності 181 Харчові технології
ступеня магістр


підпис
І.С. Тюрікова
ініціали, прізвище
« 24 » 06 2024 року

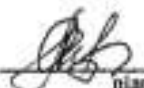
Гарант освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві»

спеціальності 181 Харчові технології
ступеня магістр


підпис
Г.П. Хомич
ініціали, прізвище
« 24 » 06 2024 року

Гарант освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

спеціальності 181 Харчові технології
ступеня магістр


підпис
Л.Б. Олійник
ініціали, прізвище
« 24 » 06 2024 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Безпека продовольчої сировини та харчової продукції на основі принципів НАССР».....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів.....	13
Розділ 6. Інформаційні джерела	14
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	16

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Інтелектуальна власність»

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Безпека продовольчої сировини та харчової продукції на основі принципів НАССР»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	Пререквізити: базові знання з біології, хімії, фізики достатні для сприйняття категоріального апарату предмету, розуміння загальних процесів, що протікають в процесі оброблення і перероблення сировини в готовий продукт, знання технологій виробництва харчової продукції		
Мова викладання	українська		
Статус дисципліни:	нормативна		
Курс/семестр вивчення	1/1		
Кількість кредитів ЄКТС/кількість модулів	4 кредити//2 модулі		
Денна форма навчання:			
Кількість годин:	120 – загальна кількість: 2 семестр – 120 год.		
- лекції:	16 год.,		
- лабораторні заняття:	32 год.		
- самостійна робота:	72		
- вид підсумкового контролю:	екзамен		

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЄ ДАНА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА, ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Мета навчальної дисципліни «Безпека продовольчої сировини та харчової продукції на основі принципів НАССР» полягає в одержанні здобувачами вищої освіти компетентностей, необхідних для виробничої та дослідницької діяльності на підприємствах і установах харчової галузі в процесі виготовлення харчових продуктів, розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом, яка включає системи ISO 9000 (управління якістю харчових продуктів) та ISO 22000 (управління безпекою харчових продуктів), чинні програми обов'язкових попередніх заходів GHP (належна гігієнічна практика), GMP (належна виробнича практика) і SSOP (стандартні санітарні робочі процедури), забезпечення якості та безпеки продовольчої сировини та харчових продуктів відповідно до вимог міжнародних стандартів і чинних нормативно-технічних документів в Україні щодо безпеки та якості харчових продуктів.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності		
1.	ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.	РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.
2.	ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.	РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
3.	СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.	РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
4.	СК 12. Здатність розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.	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

Змістовний модуль 1. Попередні кроки з впровадження системи безпечністю харчових продуктів.

Тема 1. Основи системи управління безпечністю харчових продуктів

У першій темі висвітлено питання щодо якості та безпечності продуктів харчування. Сутність системи НАССР. Історія її виникнення. Переваги впровадження НАССР. Основні терміни та визначення.

Тема 2. Харчове законодавство України

Тема розкриває питання підґрунтя для розроблення нового харчового законодавства. Нові вимоги до операторів ринку харчових продуктів. Обов'язки операторів ринку. Міжнародні та вітчизняні стандарти, нормативно-правові акти, що встановлюють вимоги щодо безпечності та якості харчових продуктів у процесі їх виготовлення.

Тема 3. Попередні кроки з впровадження системи НАССР

Тема присвячена попереднім крокам з впровадження НАССР: відповідальність керівництва, знання харчового законодавства, належне планування приміщень, комунікацій, облаштування території. Програми-передумови системи НАССР, яка повинна охоплювати усі потенційні загрози безпечності. Чинні програми обов'язкових попередніх заходів GHP (належна гігієнічна практика), GMP (належна виробнича практика) і SSOP (стандартні санітарні робочі процедури).

Змістовний модуль 2. Розроблення системи безпечності харчових продуктів та контроль її ефективності

Тема 4. Розроблення системи безпечності харчових продуктів

Тема розкриває основні шляхи розроблення системи НАССР. Вимоги до розташування підприємства. Проект та схема розташування внутрішніх приміщень харчових підприємств. Належні гігієнічні практики, включаючи захист від перехресного забруднення харчових продуктів між операціями та під час них.

Тема 5. Послідовність етапів впровадження системи НАССР

У темі розкривається послідовність етапів впровадження системи НАССР. Вимоги до створення робочої групи НАССР. Права та обов'язки керівництва, керівника групи НАССР та членів групи. Елементи опису готового продукту та визначення передбачуваного способу споживання продукту.

Тема 6. Технологічні процеси на виробництві за вимогами НАССР

Темою передбачено ознайомлення з основними теоретичними і практичними рекомендаціями щодо складання блок-схеми на групи харчових продуктів (страв). Розкриває стадії до надходження на підприємство або після відправлення з підприємства. Сутність перевірки блок-схеми. Розуміння всіх етапів виробництва до початку аналізу ризиків.

Тема 7. Аналіз небезпечних факторів та критичні точки контролю

У темі розкривається сутність проведення аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю. Методика визначення ймовірності виникнення небезпечних факторів на виробничих ланках. Причини виникнення і попередження небезпек.

Тема 8. Загальні вимоги до здійснення державного контролю операторів ринку

Темою передбачено розглянути основні положення щодо державного контролю та його характеристики. Основні обов'язки державних інспекторів та операторів ринку. Види заходів, які передбачаються в рамках державного контролю

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Безпека продовольчої сировини та харчової продукції на основі принципів НАССР»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Обсяг, годин
Модуль 1. Попередні кроки з впровадження системи безпечності харчових продуктів					
Тема 1. Основи системи управління безпечністю харчових продуктів 1. Питання якості та безпечності продуктів харчування. 2. Сутність системи НАССР. 3. Історія її виникнення. Терміни і визначення.	2	Практичне заняття 1. Огляд національної та міжнародної нормативно-правової бази щодо безпеки харчових продуктів, що регламентовані Законодавством Європейського Союзу та України. 1. Ознайомитись з основними нормативними документами Європейського парламенту і Ради Європи щодо харчової безпеки 2. Ознайомитись з основними нормативними документами щодо харчової безпеки України 3. Ознайомитись з основними термінами і поняттями щодо безпечності харчових продуктів	4	1. Історія створення системи НАССР. 2. Біла книга про безпеку харчових продуктів. Її особливості, мета створення. 3. Вимоги до безпеки харчових продуктів викладені в Білій книзі. 4. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки, розроблені в Україні. 5. Вимоги щодо продовольчої безпеки, викладені в Загальному продовольчому Законі.	9
Тема 2. Харчове законодавство України 1. Підґрунтя для розроблення нового харчового законодавства. 2. Нові вимоги до операторів ринку харчових продуктів. 3. Обов'язки операторів ринку.	4	Практичне заняття 2. Вивчення Українського законодавства щодо харчових продуктів 1. Ознайомитись з Законом України 771/97 Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів 2. Ознайомитись з обов'язками операторів ринку харчових	4	1. Вимоги щодо безпечності харчових продуктів, які регламентуються в Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів». 2. Основні положення Конституції України щодо	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Обсяг, годин
		<p>продуктів.</p> <p>3. Ознайомитись з обов'язками операторів ринку харчових продуктів</p> <p>4. Ознайомитися з об'єктами санітарних заходів, що підлягають Державній реєстрації</p>		<p>безпеки харчових продуктів.</p> <p>3. Вимоги щодо безпеки харчових продуктів викладені в Законі України “Про захист прав споживачів”.</p> <p>4. Основні положення Закону України “Про забезпечення санітарного та епідеміологічного забезпечення населення”.</p>	
<p>Тема 3. Попередні кроки з впровадження системи НАССР</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Відповідальність керівництва та знання харчового законодавства. 2. Належне планування приміщень, комунікацій, облаштування території. 3. Програми-передумови системи НАССР. 	2	<p>Практичне заняття 3. Попередні кроки з впровадження системи НАССР</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомитись з основними програмами-передумовами 2. Ділова гра 	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основні програми-передумовами для впровадження у ресторані. 2. Основні програми-передумовами для впровадження у пі церії. 3. Основні програми-передумовами для впровадження на хлібокомбінаті. 4. Основні програми-передумовами для впровадження на кондитерській фабриці. 	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Обсяг, годин
Модуль 2. Розроблення системи безпеки харчових продуктів та контроль її ефективності					
Тема 4. Розроблення системи безпеки харчових продуктів 1. Основні шляхи розроблення системи безпеки харчових продуктів. 2. Вимоги до розташування підприємства та внутрішніх приміщень. 3. Належні гігієнічні практики.	2	Практичне заняття 4. Логічні кроки впровадження системи НАССР 1. Ознайомитись з основними вимогами до групи НАССР 2. Ознайомитись з основними вимогами до опису харчового продукту 3. Опис харчового продукту	4	1. Вимоги до розташування харчового підприємства та внутрішніх приміщень. 2. Належні гігієнічні практики. 3. Належна виробнича практика. 4. Належна сільсько-господарські практики	9
Тема 5. Послідовність етапів впровадження системи НАССР 1. Послідовність етапів впровадження системи НАССР. 2. Вимоги до створення робочої групи НАССР. Права та обов'язки керівництва, керівника групи НАССР та членів групи. 3. Опис готового продукту та визначення передбачуваного способу споживання продукту;	2	Практичне заняття 5. Принципи системи НАССР 1. Ознайомитись з основними принципами НАССР 2. Ознайомитись з основними видами документації, передбаченої системою НАССР 3. Ознайомитися з вимогами до документації, передбаченої системою НАССР	4	1. Вимоги до документації, передбаченої системою НАССР для первинного виробництва 2. Документування системи НАССР на підприємствах харчової галузі 3. Документування системи НАССР в закладах ресторанного господарства	9
Тема 6. Технологічні процеси на виробництві за вимогами НАССР 1. Основні теоретичні і практичні поради щодо складання блок-схеми на групи харчових продуктів (страв). 2. Блок-схеми стадії до надходження на підприємство або після відправлення з підприємства сировини (готового продукту). 3. Сутність перевірки блок-схеми.	2	Практичне заняття 6. Основи розроблення блок-схеми технологічного процесу на виробництві 1. Ділова гра. Робота в групах.	4	1. Розроблення блок-схеми для первинного виробництва 2. Розроблення блок-схеми для підприємства харчової галузі: молокозавод, хлібокомбінат, кондитерська фабрика 3. Розроблення блок-схеми страв для в закладів ресторанного господарства	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Обсяг, годин
<p>Тема 7. Розроблення плану НАССР на підприємстві</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Структура НАССР-плану та його зміст. 1. Застосування принципів НАССР. Сутність проведення аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю. 2. Коригувальні дії. Процедури перевірки (верифікації) плану НАССР. 3. Вимоги до документування процедур та протоколів. 	2	<p>Практичне заняття 7. Визначення небезпечних факторів та ймовірності їх виникнення на технологічному процесі виробництва харчового продукту Ділова гра. Робота в групах.</p>	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перевірка дієвості плану НАССР. 2. Вимоги до документації, що розробляється в системі НАССР. 3. Процедура моніторингу НАССР-плану 4. Виникнення хімічних та фізичних небезпек і від чого вони залежать 5. Виникнення біологічних небезпек і від чого вони залежить 	9
<p>Тема 8. Загальні вимоги до здійснення державного контролю операторів ринку</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні положення щодо державного контролю та його характеристики. 2. Основні обов'язки державних інспекторів та операторів ринку. 3. Види заходів, які передбачаються в рамках державного контролю. 	2	<p>Практичне заняття 8. Державний контроль за дотриманням законодавства щодо безпечності харчових продуктів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомитись з основними термінами, які застосовуються під час проведення державного контролю 2. Ознайомитися з вимогами до заходів державного контролю 3. Ознайомитися із заходами державного контролю 	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основні повноваження компетентного органу у сфері державного контролю. 2. Основні права оператора ринку під час здійснення заходів державного контролю. 3. Заходи державного контролю, які здійснюються без/з попередженням (повідомленням) оператора ринку. 4. Установи, які можуть здійснюватись лабораторні дослідження для цілей державного контролю 	9
Разом	16		32		72

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Безпека продовольчої сировини та харчової продукції на основі принципів НАССР»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Модуль 1. Основи системи управління безпечністю харчових продуктів		
Тема 1. Основи системи управління безпечністю харчових продуктів	Відвідування занять	3
Тема 2. Харчове законодавство України	Навчальна робота на практичних заняттях	6
Тема 3. Попередні кроки з впровадження НАССР	Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань	3
	Захист виконання домашнього завдання	9
	Виконання індивідуальних завдань	6
	Оформлення конспекту лекцій та робочого зошита	3
Модульна контрольна робота		10
Разом за модулем		40
Модуль 2. Розроблення системи НАССР та контроль її ефективності		
Тема 4. Розроблення системи безпечності харчових продуктів	Відвідування занять	5
Тема 5. Послідовність етапів впровадження системи НАССР	Навчальна робота на практичних заняттях	15
Тема 6. Технологічні процеси на виробництві за вимогами НАССР	Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань	5
Тема 7. Аналіз небезпечних факторів та критичні точки контролю	Захист виконання домашнього завдання	10
Тема 8. Загальні вимоги до здійснення державного контролю операторів ринку	Виконання індивідуальних завдань	10
	Оформлення конспекту лекцій та робочого зошита	5
Модульна контрольна робота		10
Разом за модулем		60
Підсумковий контроль (екзамен)		100
Разом		100

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Безпека продовольчої сировини та харчової продукції на основі принципів НАССР»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Безпека продовольчої сировини та харчової продукції на основі принципів НАССР»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
	2. Підготовка рефератів і участь в проведенні круглих столів.	2,0
Науково – дослідна	1. Участь в наукових магістерських семінарах	2,0
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	2,0
	3. Підготовка до публікації тез за результатами наукових досліджень (за одні тези)	2,0
	4. Підготовка до публікації статей за результатами наукових досліджень (за одну статтю)	5,0
Кафедральна	1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання	1

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основна

1. Аналіз ризиків при виробництві харчових продуктів: Навчальний посібник / М.О. Дегтярьов, І.В. Яценко, Н.М. Жейнова, І.М. Дегтярьов. Харків: Цифра Прінт, 2020. 269 с.
2. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, кксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричковська, А.П. Белінська, В.В. Анан'єва та ін. Харків: НТУ «ХП», 2017. 98 с. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. Львів : Видавництво «Растр-7», 2018. 400с.
3. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А.С. Ткаченко, Ю.О. Басова, О.О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А.С. Ткаченко. - Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.
4. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник/Т.М. Димань, Т.Г.Мазур. К.: ВЦ «Академія». 2015. 520 с.
5. Тюрікова І.С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ: Монографія. Полтава: РВВПУСКУ, 2009. 237 с.
6. Hazard Analysis Critical Control Point (НАССР). URL: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/НАССР/>. (Дата звернення 20.08.2023).
7. Codex Alimentarius. Междунвродные стандарты на пищевые продукты. URL: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ru/>. (Дата звернення 20.08.2023).

Додаткова

8. Основні кроки із запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР (ХАССП) у закладах освіти: Порадник для голів та управлінців освітою територіальних громад / Сологуб О., Зільберт Є., Дробот М. / за заг. ред. Полторак В., Дробот М., Пуцовой А., Сидоренко Н. – Видання друге. Доповнене – Швейцарсько- український проєкт DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», К., 2021. 59 с.
9. РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 178/2002 від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог харчового права, створення Європейського органу з безпечності харчових продуктів та встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_005-02#Text(Дата звернення 20.08.2023).
10. РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 1829/2003 від 22 вересня 2003 року про генетично модифіковані харчові продукти та корми. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_007-03#Text (Дата звернення 20.08.2023).
11. РЕГЛАМЕНТ (ЄС) № 852/2004 ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ від 29 квітня 2004 року про загальні правила для підприємств харчового сектору щодо гігієни харчових продуктів, з урахуванням певних правил: головна відповідальність за безпеку харчових продуктів покладається на виробника, а харчова безпека повинна забезпечуватися в усьому ланцюгу харчової продукції, починаючи з первинної виробничої фази. Цей Регламент вносить зміни до низки регламентів та директив ЄС: http://www.aau.org.ua/media/publications_/1116/files/Manual-852-2004_2020_03_31_18_01_55_136192.pdf (Дата звернення 20.08.2023).

12. РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 853/2004 від 29 квітня 2004 року про встановлення спеціальних гігієнічних правил для харчових продуктів тваринного походження. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/994_a99#Text (Дата звернення 20.08.2023).
13. ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) Системи керування безпеністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі. ДП «УкрНДНЦ», 2021. 30 с.
14. Закон України 771/97 Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (Дата звернення 20.08.2023).
15. Кодекс Алиментаріус. URL: <https://fsvps.gov.ru/fsvps-docs/ru/importExport/tsouz/docs/kodeksAlimFish.pdf> (Дата звернення 20.08.2023).

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки навчального процесу з навчальної дисципліни «Інтелектуальна власність»

1. Комп'ютерна програма тестування знань студентів.

2. Дистанційний курс. Режим доступу:

<https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2798>

Пакет програмних продуктів Microsoft Office,

- MS PowerPoint;

- MS Word.