

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

ЗАТВЕРДЖЕНО
факультет харчових наук,
нутриціології та управління якістю
№ 04 червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКИ ПРОДУКЦІЇ
РИБОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ**

Галузь знань – 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність – 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Харчові технології»

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

Розробники: к.т.н., доцент, Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА

Опис навчальної дисципліни

Мета – формування у студентів системи наукових знань щодо теоретичних та практичних основи технології переробки риби та інших гідробіонтів, показників їх якості та безпечності, умов зберігання, консервування, технологічного процесу виробництва рибопродукції. Вивчення цієї дисципліни дає майбутнім фахівцям можливість науково обґрунтувати і керувати технологічними процесами переробки риби та морепродуктів з метою виробництва високоякісної продукції. Знання дисципліни дають майбутнім фахівцям можливість організувати виробництво і вдосконалювати технологічні процеси з метою отримання високоякісної продукції

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	181 «Харчові технології»	
Освітня програма	Харчові технології	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4,0	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (якщо є в робочому навчальному плані)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	4	
Семестр	7	
Лекційні заняття	15 год.	
Практичні, семінарські заняття	-	
Лабораторні заняття	30 год.	
Самостійна робота	75 год.	
Індивідуальні завдання		
Кількість тижневих годин для денної форми навчання	3 год.	

1. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Мета – формування у студентів системи знань щодо засвоєння ними теоретичних та практичних основ контролю якості харчових виробництв, вивчення класифікації методів контролю, що використовуються, оволодіння навичками та вміннями виконувати контроль за показниками якості та безпеки сировини, готової продукції та проміжних стадій виробництва.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню курсу «Контроль якості і безпеки продукції рибопереробної галузі»: біохімія; мікробіологія; харчова хімія; стандартизація, метрологія та сертифікація; технологія переробки риби та гідробіонтів.

Набуття компетентностей:

- **інтегральна компетентність:**

Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

- **фахові (спеціальні) компетентності (ФК):**

СК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

- **програмні результати навчання (ПРН):**

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

1. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	Денна форма							Заочна форма						
	Тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1														
Тема 1. Вступ. Методологічні, організаційні та економічні аспекти контролю якості продукції галузі	1	8	1		2		5							
Тема 2. Методи оцінки і контролю якості продукції галузі	2	16	2		4		10							
Тема 3. Безпечність продукції харчової промисловості	3	16	2		4		10							

Тема 4. Контроль якості та безпеки при виробництві змішаних та нових видів рибних продуктів	4	16	2	4	10							
Разом за змістовим модулем 1		56	7	14	35							
Змістовий модуль 2												
Тема 5. Організація контролю якості на підприємстві	5	16	2	4	10							
Тема 6. Методи контролювання безпечності та якості харчових тваринних гідробіонтів	6	16	2	4	10							
Тема 7. Моніторинг контролю якості рибних продуктів	7	16	2	4	10							
Тема 8. Забезпечення контроль якості та безпеки при виробництві рибних продуктів шляхом застосування системи НАССР	8	16	2	4	10							
Разом за змістовим модулем 2		64	8	16	40							
Усього годин		120	15	30	75							

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1-й змістовий модуль		
1	Вступ. Методологічні, організаційні та економічні аспекти контролю якості продукції галузі	1
2	Методи оцінки і контролю якості продукції галузі	2
3	Безпечність продукції харчової промисловості	2
4	Контроль якості та безпеки при виробництві змішаних та нових видів рибних продуктів	2
Разом по першому змістовому модулю		7
2-й змістовий модуль		
5	Організація контролю якості на підприємстві	2
6	Методи контролювання безпечності та якості харчових тваринних гідробіонтів	2
7	Моніторинг контролю якості рибних продуктів	2
8	Забезпечення контроль якості та безпеки при виробництві рибних продуктів шляхом застосування системи НАССР	2
Разом по першому змістовому модулю		8
Разом		15

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1-й змістовий модуль		
1	Ознайомлення із Законом України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”. Визначення загальних положень безпеки м’ясних продуктів. Ознайомлення із Законодавство України щодо поводження з неякісними та небезпечними рибними продуктами	2
2	Якість і безпечність риби охолодженої	4
3	Якість і безпечність риби замороженої	4
4	Якість і безпечність риби соленої	4
Разом по першому змістовому модулю		14
2-й змістовий модуль		
1	Вивчення загальних положень про систему управління якістю рибної продукції. Критерії гігієнічної оцінки при виробництві рибних продуктів	4
2	Безпечність і якість риби в’яленої	4
3	Безпечність і якість риби гарячого коптіння	4
4	Дегустація м’яса коропів	4
Разом по першому змістовому модулю		16
Разом		30

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1-й змістовий модуль		
1	Сучасні методи вимірювання якості рибних продуктів	5
2	Які основні показники харчової цінності продуктів харчування	10
3	Які основні принципи державної політики із забезпечення якості та безпеки харчової продукції в Україні	10
4	Контроль якості та безпеки при виробництві продукції рослинного походження	10
Разом по першому змістовому модулю		35
2-й змістовий модуль		
1	Контроль якості та безпеки, критерії гігієнічної оцінки виробництва рибних продуктів	10
2	Контроль якості та безпеки при виробництві змішаних та нових видів рибних продуктів	10
3	Забезпечення контроль якості та безпеки при виробництві рибних продуктів шляхом застосування системи НАССР	10
4	Фізико-хімічні показники якості, контрольовані в рибопродуктах	10
Разом по першому змістовому модулю		40
Разом		75

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання

- екзамен;
- тестування;
- захист лабораторних робіт;
- виконання самостійних робіт.

7. Методи навчання

- словесний метод (лекція, дискусія);
- демонстрація презентацій
- метод навчання через дослідження;
- метод командної роботи;
- виконання завдань самостійної роботи.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінюють знання здобувача вищої освіти за 100-бальною шкалою, яку переводить у національну оцінку згідно з чинним «Положенням про екзамени та заліки у НУБіП України».

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Загальні основи гігієнічної оцінки якості харчових продуктів		
Лабораторна робота 1 Ознайомлення із Законом України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”. Визначення загальних положень безпеки м’ясних продуктів. Ознайомлення із Законодавство України щодо поводження з неякісними та небезпечними рибними продуктами	Знати основи гігієнічної оцінки м’ясних продуктів; основні шкідливі речовини, що можуть знаходитися в рибних продуктах; методи виявлення шкідливих речовин в рибних продуктах і способи зниження їх впливу на організм людини, небезпеки, пов’язані зі споживанням різних рибних продуктів; особливості ведення технологічного процесу, що дозволяють знизити вміст або інактивувати шкідливі речовини в рибних продуктах.	5
Самостійна робота 1 Сучасні методи вимірювання якості рибних продуктів	Вміти застосовувати нормативно-правові документи з питань безпеки в умовах виробництва; попереджувати потрапляння шкідливих речовин у рибних продуктах; здійснювати контроль санітарного стану в конкретних умовах виробництва; давати висновок про безпеку рибних продуктів; проводити гігієнічний аналіз основних технологічних процесів виробництва рибних продуктів та розробляти і запроваджувати систему НАССР; впроваджувати системи управління якістю та безпечністю продукції харчових підприємств, шляхом аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках або аналогічних систем забезпечення безпечності під час приймання і зберігання сировини, підготовки її до виробництва, під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання.	5
Лабораторна робота 2 Якість і безпечність риби охолодженої		10
Самостійна робота 2 Які основні показники харчової цінності продуктів харчування		10
Лабораторна робота 3 Якість і безпечність риби замороженої		10
Самостійна робота 3 Які основні принципи державної політики із забезпечення якості та безпеки харчової продукції в Україні		10
Лабораторна робота 4 Якість і безпечність риби соленої		10
Самостійна робота 4 Контроль якості та безпеки при виробництві продукції рослинного походження		10
Модульна контрольна робота 1.		30
		100
Модуль 2. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів		
Лабораторна робота 5 Вивчення загальних положень про систему управління якістю рибної продукції. Критерії гігієнічної оцінки при виробництві рибних продуктів	Знати основи гігієнічної оцінки рибних продуктів; основні шкідливі речовини, що можуть знаходитися в рибних продуктах; методи виявлення шкідливих речовин в рибних продуктах і способи зниження їх впливу на організм людини, небезпеки, пов’язані зі споживанням різних рибних продуктів; особливості ведення технологічного процесу, що дозволяють знизити вміст або інактивувати шкідливі речовини в рибних продуктах.	10
Самостійна робота 5 Контроль якості та безпеки, критерії гігієнічної оцінки виробництва рибних продуктів	Вміти застосовувати нормативно-правові	10
Лабораторна робота 6 Безпечність і якість риби в’яленої		10

Самостійна робота 6 Контроль якості та безпеки при виробництві змішаних та нових видів рибних продуктів	документи з питань безпеки в умовах виробництва; попереджувати потрапляння шкідливих речовин у рибних продуктах; здійснювати контроль санітарного стану в конкретних умовах виробництва; давати висновок про безпеку рибних продуктів; проводити гігієнічний аналіз основних технологічних процесів виробництва рибних продуктів та розробляти і запроваджувати систему НАССР; впроваджувати системи управління якістю та безпечністю продукції харчових підприємств, шляхом аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках або аналогічних систем забезпечення безпечності під час приймання і зберігання сировини, підготовки її до виробництва, під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання	10
Лабораторна робота 7 Безпечність і якість риби гарячого коптіння		10
Самостійна робота 7 Забезпечення контроль якості та безпеки при виробництві рибних продуктів шляхом застосування системи НАССР		10
Лабораторна робота 8 Дегустація м'яса коропів		5
Самостійна робота 8 Фізико-хімічні показники якості, контрольовані в рибопродуктах		5
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота		$(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70$
Екзамен/залік		30
Всього за курс		$(70+30) \leq 100$
Курсовий проект		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів їх здачі без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається виключно із дозволу лектора за наявності поважних причин: лікарняний тощо.
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування з будь якого джерела чи пристрою під час контрольних робіт, екзаменів, виконання тестів тощо заборонено. Реферати повинні мати відповідні посилання на використану літературу та список використаних джерел.
Політика щодо відвідування:	Відвідування усіх видів занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн форматі виключно за погодженням із деканом факультету).

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5201>;
- конспект лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикум;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Янчева М. О., Пешук Л. В., Гащук О. І. Технологія м'ясопродуктів з нетрадиційної м'ясної сировини. Київ: Центр навчальної літератури. 2017. 296 с.
2. Перцевий Ф. В. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби. Київ: Інкос, 2016, 340 с.
3. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі, Київ: Центр навчальної літератури, 2019, 368 с.
4. Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Є. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясних продуктів. Київ: Центр навчальної літератури, 2017, 304 с.
5. Оніщенко В. І. Технологія та товарознавство ковбасних оболонки. Київ: Видавництво Університетська книга, 2015, 224 с.
6. Безродна С. М. Управління якістю: навч. посіб. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
7. Баль-Прилипко Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: підручник. Київ, 2010. 469 с.
8. ДСТУ ISO 9000:2015. Видання. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2015, IDT).

9. Костенко Є. Є. Аналітичні методи контролю якості та безпеки харчових продуктів: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2016. 180 с.
10. Крайнюк Л. М. Методи контролю якості харчової продукції: навч. посібник; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Київ: Кондор, 2016. 512 с.
11. Троснікова І. Ю. Стандартизація, метрологія та контроль якості продукції: навч. посіб. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 89 с.
12. Яцков М. В., Корчик Н. М., Мисіна О. І. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації: навч. посіб. Рівне: НУВГП, 2014. 389 с.
13. Буденкова Н. М. Фізико-хімічні методи аналізу: Інтерактивний комплекс навально-методичного забезпечення. Рівне: НУВГП, 2006. 45 с.
14. Буденкова Н. М., Яцков М. В., Мисіна О. І. Фізико-хімічні методи аналізу: навч. посіб. Рівне: УДУВГП, 2002. 131 с.
15. Василенко Г., Дорофєєва О., Голуб Б., Миронюк Г. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР: посібник. Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів, м. Київ, 2011. 236 с.
16. Іващенко О. Д., Нікозять Ю. Б., Дмитренко В. І., Кудрик М. А., Стебліна К. П. Хімія і методи дослідження сировини та матеріалів: навч. посіб. Київ: Знання, 2011. 606 с.
17. Гурин В. А., Востріков В. П., Кузьмич Л. В. Основи промислових технологій і матеріалознавства: навч. посіб. Рівне: НУВГП, 2019. 310 с.
18. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство сировини, матеріалів і засобів виробництва: навч. посібн. Полтава: ПУЕТ, 2012. 512 с.