

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів



**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Декан факультету харчових технологій  
та управління якістю продукції АПК  
Тариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО  
*Тариса* 2024р.

**“СХВАЛЕНО”**

на засіданні кафедри технології  
м'ясних, рибних та морепродуктів  
Протокол № 9 від “15” 052024р.

В.о. завідувача кафедри  
Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА

**”РОЗГЛЯНУТО”**

Гарант ОП «Харчові технології»  
Олександр САВЧЕНКО

**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 технологій та управління якістю продукції АПК

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

**1. Опис навчальної дисципліни****КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКИ  
ПРОДУКЦІЇ РИБОПЕРЕРОБНОЇ  
ГАЛУЗІ**

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	181 «Харчові технології»	
Освітня програма	Харчові технології	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
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	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання</b>		
	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.

**Завданням** дисципліни є підготовка майбутніх фахівців, які чітко розуміють контроль якості та безпеки рибних продуктів, критерії гігієнічної оцінки виробництва рибних продуктів та орієнтуються в сучасних системах забезпечення безпечності рибних продуктів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **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.

**Уміти**: застосовувати нормативно-правові документи з питань безпеки в умовах виробництва; попереджувати потрапляння шкідливих речовин у рибні продукти; 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; Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю); впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства; дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності; організовувати та координувати служби вхідного, операційного та приймального контролю якості та безпеки харчової продукції: перевіряти якість виробів (товарів), сировини, напівфабрикатів, які використовуються для виготовлення харчової продукції, їхній стан та умови зберігання; приймати участь у проведенні контролю витрат сировини і виходу готової продукції.

### ***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.

**2. 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	
<b>Змістовий модуль 1</b>														
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							
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>		<b>56</b>	<b>7</b>		<b>14</b>		<b>35</b>							
<b>Змістовий модуль 2</b>														

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 HACCP	8	16	2	4	10							
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>		<b>64</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>40</b>							
<b>Усього годин</b>		<b>120</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>75</b>							

### 3.Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		Денна форма
<b>1-й змістовий модуль</b>		
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

<b>Разом по першому змістовому модулю</b>		<b>14</b>
<b>2-й змістовий модуль</b>		
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
<b>Разом по першому змістовому модулю</b>		<b>16</b>
<b>Разом</b>		<b>30</b>

#### 4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		Денна форма
<b>1-й змістовий модуль</b>		
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
<b>Разом по першому змістовому модулю</b>		<b>35</b>
<b>2-й змістовий модуль</b>		
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
<b>Разом по першому змістовому модулю</b>		<b>40</b>
<b>Разом</b>		<b>75</b>

## **5. Засоби діагностики результатів навчання**

Важливою передумовою успішного засвоєння студентами теоретичних знань, умінь і набуття практичних навичок з курсу “Сенсорний аналіз” є наполеглива, ритмічна робота над навчальною дисципліною протягом навчального семестру, своєчасне виконання ними усіх завдань, передбачених програмою.

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання є:

- модульні тести;
- захист лабораторних робіт;
- презентації результатів виконаних самостійних робіт;
- екзамен.

## **6. Методи навчання**

Під час викладення лекційного матеріалу використовується слайдова презентація (у програмі Microsoft Office PowerPoint), роздатковий матеріал, дискусійне обговорення різних питань з вивчення даної дисципліни.

На лабораторних заняттях використовується наочне обладнання для проведення лабораторних досліджень якості сировини, готової продукції та допоміжних матеріалів, для аналізу використовуються нормативні документи, наочні стенди, каталоги нормативних документів, Закони України тощо.

Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дуальна форма навчання, дистанційна тощо) можуть використані платформи Webex, ZOOM, Google-платформа. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднання як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.

## **7. Методи оцінювання**

Контроль у формі захисту лабораторних занять, усного та письмового опитування, модульного тестування. Формою самостійної роботи студента є вивчення спеціальної літератури та виконання індивідуальних завдань, з підготовкою слайдової презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint.

Формою контролю з дисципліни є **екзамен**.

## **8. Розподіл балів, які отримують студенти.**

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни  $R_{\text{дис}}$  (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи  $R_{\text{НР}}$  (до 70 балів):

$$R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$$

### 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 оболонок. 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.