

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«Управління безпечністю товарів»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань №07 «*Управління та адміністрування*»

Код та найменування спеціальності №76 «*Підприємництво та торгівля*»

Освітньо-професійна програма «*Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі*»

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності №76 «*Підприємництво, торгівля та біржова діяльність*»
« 17 » квітня 2024 р. протокол № .

Реєстраційний номер в навчальному відділі К 11-02

1. Загальна інформація

Кафедра: [Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом.](#)

Викладач: **Верхівкер Яков Григорович**, професор кафедри Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом, доктор технічних наук

Контакти:
yaverkhivker@gmail.com,
048-712-40-01

[Профайл](#)



Освітній компонент викладається на 1 курсі у 2 семестрі

Кількість: кредитів - 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	40	18	22
заочна	18	10	8
Самостійна робота, годин	Денна – 80		Заочна – 102

[Розклад занятьhttps://rozklad.ontu.edu.ua/guest_n.php](https://rozklad.ontu.edu.ua/guest_n.php)

2. Анотація освітнього компоненту

Викладено базові положення сучасної концепції управління безпечністю товарів (сутність поняття якості та безпечності, їх сучасна концепція; еволюція підходів до управління безпечністю та якістю; функції управління безпечністю для одержання якісних товарів; методи та інструменти управління безпечністю товарів; концепція TQM – як ефективний спосіб управління технологіями для одержання безпечних товарів); створення системи управління якістю та безпечністю для ефективного функціонування технологій.(стандартизація вимог до якості, міжнародні стандарти ISO, QS, GMP; система аналізу небезпечних і критичних точок контролю – HACCP; принципи системи HACCP; запровадження системи HACCP на підприємствах; обов'язкова та рекомендована документація систем управління безпечністю товарів(згідно з вимогами ДСТУ ISO 22000:2007).

Освітній компонент «Управління безпечністю товарів» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент:

1. Основи технології виробництва товарів
2. Правила торгівлі та захист прав споживачів
3. Матеріалознавство

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – оволодіння студентами відповідної підготовки з теоретичних та практичних питань, які дозволять їм вільно володіти принципами системного аналізу, самостійно ставити завдання системного аналізу та вирішувати наукові, інженерні та виробничі завдання з питань управління безпекою товарів.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Управління безпечністю товарів» є:

- вивчення основних термінів, теорій, стадій формування та поняття забезпечення якості продукції в різних галузях народного господарства;
- вивчення підходу та вимог до систем управління якістю;

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Управління безпечністю товарів» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності : 076 «Підприємництво,](#)

[торгівля та біржова діяльність»](#) та [Освітньо-професійна програма «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»](#) для магістрів

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі промисловості безпеки та якості товарів та у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується комплексністю та невизначеністю умов і вимог.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК1. Знання і розуміння теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності.

СК 2. Здатність проводити оцінювання продукції, товарів і послуг в підприємницькій, торговельній та/або біржовій діяльності

СК 4. Здатність до вирішення проблемних питань і прийняття управлінських рішень у професійній діяльності

СК 6. Здатність розробляти та приймати рішення, спрямовані на проведення експертної діяльності, використовувати знання методів і критеріїв експертизи та ідентифікації товарів з метою уникнення ризиків їх фальсифікації

Програмні результати навчання:

ПРН 7. Визначати та впроваджувати стратегічні плани розвитку суб'єктів господарювання у сфері підприємництва та торгівлі

ПРН 8. Оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких та торговельних структурах, і робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень.

ПРН.10. Вміти вирішувати проблемні питання, що виникають в діяльності підприємницьких структур за умов невизначеності та ризиків.

ПРН. 12. Проводити експертну та митну діяльність при здійсненні експортно-імпорتنих торговельних операцій, вирішувати проблеми безпечності та фальсифікації товарів.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

з/п	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. БАЗОВІ ПОЛОЖЕННЯ СУЧАСНОЇ КОНЦЕПЦІЇ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ТОВАРІВ			
1	Тема 1. Сутність поняття безпечності та якості. Їх сучасна концепція	2,0	1,0
2	Тема 2..Еволюція підходів до управління безпечністю та якістю	2,0	1,0
3	Тема 3.Функції управління безпечністю для одержання якісних товарів	2,0	1,0
4	Тема 4. Методи та інструменти управління безпечністю товарів	2,0	1,0
5	Тема 5. Концепція TQM – як ефективний спосіб управління технологіями для одержання безпечних товарів	2,0	1,0
Змістовний модуль 2.СТВОРЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ТОВАРІВДЛЯ ЕФЕКТИВНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ЇХ ОДЕРЖАННЯ.			
6	Тема 6. Стандартизація вимог до якості. Міжнародні стандарти ISO, QS, GMP.	2,0	1,0
7	Тема 7. Система аналізу небезпечних і критичних точок контролю - НАССР. Принципи системи НАССР.	2,0	1,0

8	Тема 8..Запровадження системи НАССР на підприємствах	2,0	1,0
9	Тема 9. Обов'язкова та рекомендована документація систем управління безпечністю товарів	2,0	2,0
Разом за ОК:		18	10

5.2 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Складання блок-схеми технологічного процесу та опис готової продукції для формування плану НАССР.	6	2
2	Визначення в технологічному процесі виробництва товарів мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників.	6	2
3	Методи ідентифікації мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників..	4	2
4	Складання протоколів ідентифікації та оцінювання небезпечних чинників, протоколу вибору та оцінювання заходів керування, протоколу заходів керування за категоріями для підходу до складання плану НАССР	6	2
Разом за ОК:		22	8

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Написання реферату з теми:		
	1. Безпечність та якість продукції	20	25
	2. Управління безпечністю та якістю продукції на підприємстві	20	26
	3. Планування та контроль безпечності та якості продукції.	20	26
2	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді:		
	1.Технологічний процес виробництва різних видів споживчих товарів	20	25
Разом за ОК:		80	102

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- виконання і захист лабораторних робіт;
- усне опитування;

Підсумковий контроль – *екзамен*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
Змістовний модуль 1.БАЗОВІ ПОЛОЖЕННЯ СУЧАСНОЇ КОНЦЕПЦІЇ УПРАВЛІННЯ	

БЕЗПЕЧНІСТЮ ТОВАРІВ		
	Денна	Заочна
Лекційний курс*	5	5
Практичні роботи*	10	10
Самостійна робота*	20	20
Всього за змістовний модуль 1	35	35
Змістовний модуль 2. СТВОРЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ТОВАРІВ ДЛЯ ЕФЕКТИВНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ЇХ ОДЕРЖАННЯ		
Лекційний курс*	5	5
Практичні роботи*	10	10
Самостійна робота*	20	20
Всього за змістовний модуль 2	35	35
Екзамен	30,0	30,0
Всього	100,0	

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів Підсумковий контроль – екзамен

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними умінями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, умінями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Контрольні заходи під час лекційного курсу (для денної та заочної форм навчання)

Бали	Критерії оцінювання	Оцінка за національною шкалою
4,5 - 5балів	90 - 100 % правильних відповідей у модульній контрольній роботі	відмінно
3,5 - 4,4балів	70 – 89% правильних відповідей у модульній контрольній	добре

	роботі	
2,1– 3,4балів	35 – 70% правильних відповідей у модульній контрольній роботі	задовільно
0–2,0балів	0–35% правильних відповідей у модульній контрольній роботі	незадовільно

Практичні роботи (оцінювання однієї роботи) для денної та заочної форм навчання

4,5 - 5балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 4,4балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота

18,0 –20,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
15,0 – 18,9 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
10,0 – 14,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
4,0 – 9,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 –3,9 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

- наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій, практичних та лабораторних занять, проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозговий штурм, проектний метод),
- словесні: лекції у традиційному їх викладі;
- практичні: лабораторні з виконанням лабораторних робіт та практичні заняття для вивчення технологічних схем.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Food safety and security: an international aspect [Текст] = Безпечність харчових продуктів та продовольча безпека: міжнародний аспект: monography / N. Kordzaia, B. Iegorov, B. Trajkovska and etc. — Kherson : OLDI-PLUS, 2020. — 128 p. ISBN 978-966-289-392-2 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1576809>
2. Бочарова, Оксана Володимирівна. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції [Текст] : підручник / О. В. Бочарова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Атлант, 2019. — 376 с. : табл., рис. — Бібліогр. в кінці розд. ISBN 978-617-7253-96-8 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT->

cnv.BibRecord.166277

3. Кордзая, Натела Ревазівна.

Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції [Текст] : монографія / Н. Р. Кордзая, Б. В. Єгоров. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 160 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 139-156. ISBN 978-966-289-320-5

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1306302>

4. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з дисципліни "Управління безпечністю товарів" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за навч. планами магістрів за спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" галузі знань "Управління та адміністрування" освіт.-проф. програми "Комерційна діяльність та товарознавство і експертиза в митній справі" всіх форм навчання / Я. Г. Верхівкер, О. М. Мирошніченко, Т. А. Манолі, І. М. Когут ; відп. за вип. Я. Г. Верхівкер ; Каф. товарознавства та митної справи. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 11 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1716456>

5. Опорний конспект лекцій з дисципліни "НАССР та системи управління безпечністю харчових продуктів" на англійській мові [Електронний ресурс] = Conspect of topics "НАССР AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS" : для студентів спец. 181 "Харчові технології" / О. V. Vocharova ; Каф. товарознавства та митної справи. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — 56 р. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.165382>

Додаткові:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>
2. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.ua/> ДСТУ 4260:2003. Тара і пакування спожиткові. Маркування. Загальні вимоги
3. Закон України «Про захист прав споживачів», № 3161-ІУ від 01.01.2005 р.
4. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини», № 2116-15 від 21.10.2004 р.
5. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів», №2809-15 від 05.09.2005 р.
6. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT)

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#).

Викладач

 Яков ВЕРХІВКЕР

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Протокол від « 29 » січня 2024 р. № 9


Завідувач кафедри

 Наталя БАСЮРКІНА

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП

доцент кафедри ТПТта УБ

 Володимир ШАЛЕНИЙ