



КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ЛЕКЦІЙ

з Системи забезпечення безпеки харчових продуктів
для 2 курсу спеціальності 073 Менеджмент
ОП "Якість, стандартизація та сертифікація"

ЯССм23(1,5д)

осінній семестр 2024-2025 н.р.

№ з/п	0	Тема лекції	Обсяг у год.	Лектор
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Загальні принципи та правові засади безпеки харчових продуктів.				
1	30.09.2024	Тема 1. Терміни та визначення щодо безпеки харчових продуктів. Хронологія світового розвитку контролю якості та безпеки харчових продуктів.	2	Крутських Т.В.
2	07.10.2024	Тема 2. Національна та міжнародна нормативно-правова база щодо якості і безпеки харчових продуктів.	2	Крутських Т.В.
3	14.10.2024	Тема 3. Загальні принципи безпеки харчової продукції, показники безпеки, критерії якості, харчові ризики.	2	Крутських Т.В.
4	21.10.2024	Тема 4. Небезпечні чинники. Ідентифікація, аналіз та контроль мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників.	2	Крутських Т.В.
5	28.10.2024	Тема 5. Система НАССР – аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю.	2	Крутських Т.В.
6	04.11.2024	Тема 6. Належна виробнича практика. Стандартні санітарні робочі процедури.	2	Крутських Т.В.
7	11.11.2024	Тема 7. Використання ГМО та харчових добавок у виробництві харчової продукції.	1	Крутських Т.В.
		Тема 8. Фальсифікація продуктів харчування, способи і методи її ідентифікації.	1	Крутських Т.В.
Всього:			14	

Примітка: лекції - онлайн

Завідувач кафедри
Менеджменту, маркетингу та забезпечення
якості у фармації

професор

Володимир МАЛИЙ



**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН
ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ**
з Системи забезпечення безпеки харчових продуктів
для 2 курсу спеціальності 073 Менеджмент
ОП "Якість, стандартизація та сертифікація"
ЯССм23(1,5д)

осінній семестр 2024-2025 н.р.

№ з/п	Дата	Тема заняття	Обсяг у год.	Система оцінювання знань, бали	
				min	max
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Загальні принципи та правові засади безпеки харчових продуктів.					
1	11.10.2024	Тема 1. Терміни та визначення щодо безпеки харчових продуктів. Хронологія світового розвитку контролю якості та безпеки харчових продуктів.	2	2,5	4
		Тема 2. Національна та міжнародна нормативно-правова база щодо якості і безпеки харчових продуктів.	2	2,5	4
2	18.10.2024	Тема 3. Загальні принципи безпеки харчової продукції, показники безпеки, критерії якості, харчові ризики.	2	5	8
		Тема 4. Небезпечні чинники. Ідентифікація, аналіз та контроль мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників.	2	5	8
3	25.10.2024	Тема 5. Система НАССР – аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю.	4	10	16
4	01.11.2024	Тема 6. Належна виробнича практика. Стандартні санітарні робочі процедури.	2	5	8
		Тема 7. Використання ГМО та харчових добавок у виробництві харчової продукції.	2	5	8
5	08.11.2024	Тема 8. Фальсифікація продуктів харчування, способи і методи її ідентифікації.	2	5	8
		Контроль засвоєння Змістового модуля 1	2	20	36
	15.11.2024	Семестровий залік з модуля 1	1		
		Всього	21	60	100

Примітка: практичні заняття - онлайн, викладач проф. Крутських Т.В.

Завідувач кафедри
Менеджменту, маркетингу та забезпечення
якості у фармації

професор

Володимир МАЛИЙ

