МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МИТНОЇ СПРАВИ, МАТЕРІАЛІВ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА ГОСТИННОСТІ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Валентина ТКАЧУК
«13» жовтня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
_____ Надія КОВАЛЬЧУК
«26» серпня 2026 р.

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів»

ступінь вищої освіти – магістр

галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво

спеціальність – G13 Харчові технології

освітня програма – Крафтові харчові технології

Кафедра харчових технологій та хімії

Силабус склав(ла) доцент кафедри харчових технологій та хімії, к.т.н., доцент Світлана ПАНАСЮК

Силабус затверджений на засіданні кафедри харчових технологій та хімії, протокол № 12 від «26» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри д.т.н., професор Ігор ДУДАРЄВ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Крафтові харчові технології», протокол № 5 від «26» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Крафтові харчові технології» д.т.н., професор Ігор ДУДАРЄВ

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 1 від «26» серпня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/1911

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів»

Освітня програма	Крафтові харчові технології
Галузь знань / Спеціальність	G Інженерія, виробництво та будівництво / G13 Харчові технології
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Статус дисципліни	нормативна
Мова викладання	українська
Обсяг	3 кредити ECTS / 90 годин, семестр 1
Форма контролю	залік
Викладач(і)	к.т.н., доцент Світлана ПАНАСЮК

1. Мета і завдання дисципліни

Мета: Метою викладання навчальної дисципліни «Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів» є надання студентам системних знань та практичних навичок з управління якістю і безпечністю харчових продуктів у сфері крафтового виробництва, формування розуміння сучасних стандартів (HACCP, ISO, національні та європейські норми) та надання навичок застосовувати їх для створення конкурентоспроможної, інноваційної та екологічно відповідальної продукції.

Завдання: Основні завдання навчальної дисципліни «Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів»:
– ознайомити студентів із теоретичними основами управління якістю та безпечністю харчових продуктів;
– вивчити національні та міжнародні вимоги і стандарти щодо якості та безпечності харчової продукції (HACCP, ISO 22000, Codex Alimentarius тощо);
– розвинути навички розроблення, впровадження та контролю систем менеджменту якості у виробничому процесі;
– навчити здійснювати оцінку ризиків та впроваджувати превентивні заходи для забезпечення безпечності продукції;
– ознайомити з практиками маркування, простежуваності, екологічності та сталого розвитку у крафтовому виробництві.

Пререквізити: фахові знання з харчових технологій, що отримані на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.

2. Компетентності

ІК — інтегральна компетентність: Здатність розв’язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

ЗК01 — Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК03 — Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК04 — Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК05 — Здатність працювати в міжнародному контексті.

СК06 — Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

3. Структура дисципліни, розподіл годин, зв'язок тем з компетентностями

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**ЗК та СК**
Змістовий модуль 1. Менеджмент якості крафтових харчових продуктів								
1	Тема 1. Основи менеджменту якості крафтових харчових продуктів	3/0,5	2/0,5	10/14	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7	ЗК01, ЗК03, ЗК04, ЗК05, СК06
2	Тема 2. Міжнародна стандартизація систем управління якістю харчових продуктів.	3/0,5	3/0,5	10/15	16/16	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7	ЗК01, ЗК03, ЗК04, ЗК05, СК06
3	Тема 3. Практичні аспекти менеджменту якості та безпечності у крафтовому виробництві.	2/0	2/1	10/13	14/14	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7	ЗК01, ЗК03, ЗК04, ЗК05, СК06
Змістовий модуль 2. Безпечність крафтових харчових продуктів								
4	Тема 4. Системи забезпечення безпечності харчових продуктів	3/0,5	3/1	10/14,5	16/16	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7	ЗК01, ЗК03, ЗК04, ЗК05, СК06
5	Тема 5. Управління ризиками та простежуваність у харчовому виробництві	2/0,5	3/0,5	10/14	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7	ЗК01, ЗК03, ЗК04, ЗК05, СК06
6	Тема 6. . Маркування, упаковка та екологічна відповідальність	2/0	2/0,5	10/13,5	14/14	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7	ЗК01, ЗК03, ЗК04, ЗК05, СК06
	Разом	**15/2**	**15/4**	**60/84**	**90/90**			

Легенда: ЗК — загальна компетентність (номер за п. 2); СК — спеціальна (фахова) компетентність (номер за п. 2). Повне формулювання кожного коду наводиться в ОП / стандарті спеціальності.

Методи навчання: МН1 — словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 — практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 — наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 — робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 — відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 — самостійна робота (розв'язання

завдань).

Методи оцінювання: МО2 — усне або письмове опитування; МО4 — тестування; МО7 — презентації результатів виконаних завдань та досліджень.

4. Результати навчання

ПРН01. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН02. 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.

ПРН05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН06. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН07. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

5. Цілі сталого розвитку

ЦСР 2 – Подолання голоду, розвиток сільського господарства

ЦСР 4 – Якісна освіта

ЦСР 6 – Чиста вода та належні санітарні умови

6. Неформальна освіта

Рекомендовані курси, тренінги, стажування та інші: результати навчання, здобуті у формальній, неформальній чи інформальній освіті, можуть бути визнані відповідно до процедур ЛНТУ. Підтвердженнями можуть бути сертифікати тематичних тренінгів, вебінарів чи онлайн-курсів разом з описом досягнутих результатів навчання та, за потреби, коротке верифікаційне завдання або портфоліо.
Рекомендовані курси:
1. Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач. Онлайн-курс на платформі професійного розвитку Prometheus. https://prometheus.org.ua/prometheus-free/food-safety-law/
2. Впровадження HACCP: як уникнути помилок, типових для початківців. Вебінар USAID АГРО на каналі youtube: https://www.youtube.com/watch?v=3twzPp83MI4&t=27s&ab_channel=USAID%D0%90%D0%93%D0%A0%D0%9E
3. HACCP. Перевірки, вимоги, штрафи. Вебінар USAID АГРО на каналі youtube: https://www.youtube.com/watch?v=2z6fTJaV6qg&t=1824s&ab_channel=USAID%D0%90%D0%93%D0%A0%D0%9E
4. Гнучкий підхід до впровадження HACCP на малих потужностях: Вебінар USAID АГРО на каналі youtube: https://www.youtube.com/watch?v=xdgKKVF2SRM&t=3318s&ab_channel=USAID%D0%90%D0%93%D0%A0%D0%9E

7. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС). Підсумковий бал =

поточний контроль (55 %) + модульний контроль (45 %).

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань; коректне посилання на джерела; позначення частин тексту, згенерованих засобами ШІ. Порушення академічної доброчесності не толеруються.

8. Зміст тем

Тема 1. Основи менеджменту якості крафтових харчових продуктів

1. Історія та еволюція концепції якості (TQM, Kaizen, Lean).
2. Забезпечення якості крафтових харчових продуктів.
3. Основні інструменти (методи) контролю якості

Тема 2. Міжнародна стандартизація систем управління якістю харчових продуктів.

1. Міжнародні організації з стандартизації.
2. Міжнародні стандарти: ISO 22000, BRC, IFS, FSSC 22000. Codex Alimentarius як глобальна база вимог.

Тема 3. Практичні аспекти менеджменту якості та безпечності у крафтовому виробництві.

1. Розроблення внутрішніх стандартів підприємства.
2. Аудит та інспекційний контроль якості.
3. Інноваційні підходи до забезпечення якості та безпечності.

Тема 4. Системи забезпечення безпечності харчових продуктів

1. Основи та принципи HACCP.
2. Вимоги законодавства України та ЄС у сфері безпечності харчових продуктів.

Тема 5. Управління ризиками та простежуваність у харчовому виробництві

1. Небезпечні фактори у виробництві харчових продуктів (біологічні, хімічні, фізичні).
2. Методи оцінки та управління ризиками.
3. Система простежуваності від сировини до готової продукції.
4. Превентивні заходи для мінімізації ризиків у крафтовому виробництві

Тема 6. . Маркування, упаковка та екологічна відповідальність

1. Вимоги до маркування харчових продуктів (законодавство України та ЄС).
2. Інформація для споживача: харчова цінність, склад, алергени, походження.
3. Сучасні тенденції в пакуванні (екологічність, біорозкладні матеріали, смарт-упаковка).
4. Роль брендингу та етики у просуванні крафтової продукції.

9. Опис ІЗ/КПІЗ

Із дисципліни **«Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів»** передбачене індивідуальне завдання (ІЗ), яке виконується упродовж семестру. ІЗ передбачає системне осмислення і практичне застосування набутих знань умінь і навичок, отриманих здобувачем вищої освіти в процесі вивчення навчальної дисципліни. Виконання ІЗ формує здатність здобувача вищої освіти до самоосвіти, самоорганізації і автономної навчальної, наукової/дослідницької, пізнавальної/творчої діяльності, сприяє розвитку soft skills. ІЗ виконуються здобувачем вищої освіти самостійно при консультуванні науково-педагогічного працівника, який викладає навчальну дисципліну. ІЗ є окремим заліковим модулем з навчальної дисципліни.

ІЗ передбачає самостійне розроблення плану HACCP для виробництва крафтового харчового продукту (за погодженням з науково-педагогічним працівником, який викладає навчальну дисципліну), та його представлення.

ІЗ оцінюється за 100-бальною шкалою. Виконання ІЗ є одним із обов’язкових складових модулів залікового кредиту.

10. Самостійна робота

Види самостійної роботи: опрацювання навчальної та наукової літератури; підготовка до

практичних занять; виконання індивідуальних завдань; розв’язування розрахункових задач; підготовка презентацій; підготовка до модульного та підсумкового контролю.

Форми звітності та контролю: усне опитування та співбесіда; перевірка виконання практичних робіт; перевірка індивідуальних завдань; тестування; оцінювання презентацій; модульний контроль; підсумковий контроль.

11. Загальні вимоги

Освітній процес регулюється академічними правилами ЛНТУ. Здобувачі освіти зобов’язані ознайомитися з вимогами, визначеними Кодексом академічної доброчесності ЛНТУ та Політикою етичного використання штучного інтелекту в ЛНТУ, і дотримуватися принципів академічної доброчесності та етичного використання штучного інтелекту в освітній діяльності.

Академічна доброчесність. Учасники освітнього процесу зобов’язані дотримуватися Закону України «Про академічну доброчесність» від 18.12.2025 № 4742-IX та внутрішніх нормативних документів ЛНТУ. Не допускаються академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, привласнення авторства, несамостійне виконання завдань, а також недоброчесне використання результатів, згенерованих штучним інтелектом.

Використання штучного інтелекту. Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися для пошуку ідей, пояснення методів, попереднього структурування, мовного редагування та допоміжного аналізу неконфіденційних даних, якщо конкретне завдання не передбачає повністю самостійного виконання. Здобувач освіти має зазначати використаний інструмент, мету та етап його застосування, перевіряти факти й розрахунки та самостійно обґрунтовувати висновки.

12. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці автора силабуса:

1. Менеджмент якості та безпечності харчових продуктів : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заоч. форм навч. / уклад. С. Г. Панасюк. Луцьк: ЛНТУ, 2025. 53 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/891

2. Менеджмент якості та безпечності харчових продуктів : метод. вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заоч. форм навч. / уклад. С. Г. Панасюк. Луцьк : ЛНТУ, 2025. 33 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/892

3. Крафтові харчові технології : розроблення, дослідження, інжиніринг : навч. посіб. / І. М. Дударєв, О. В. Кузьмін, І. В. Тараймович та ін. Одеса : Олді+, 2024. 322 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/1099

Праці інших авторів:

4. Закон України „Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text (дата звернення 23.12.2023 р.)

5. Закон України „Про стандартизацію” від 17.05.2001 р. № 2408-III // Відомості Верховної Ради. 2001. № 31. 145 с.

6. Закон України „Про підтвердження відповідності” від 17 травня 2001 р. № 2406-III // Відомості Верховної Ради, ВВР 2001. 32. 169 с

7. ДСТУ ISO 9000-2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник. К.: Держспоживстандарт України, 2015. 45 с.

8. ДСТУ ISO 22000:2017. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. К.:Держспоживстандарт України, 2017. 30 с.

9. Кійко В.В., Мельник О.П., Кузьмін О.В., Попова Н.В. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості: навчальний посібник. Одеса: Олді+. 2023. 278 с.

10. Кордзая Н.Р., Єгоров Б.В. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції. К.: Гельветика. 2020. 160 с.

11. Лойко Д.П., Вотченікова О.В., Удовіченко О.П., Котляр М.А. Управління якістю: навчальний посібник. К.: В-во «Магнолія 2006». 2024. 336 с.

II. Наукові праці

Праці автора силабуса:

12. Панасюк, С. Г., Кривохижа, Є. М., & Бірюкова, О. В. (2026). ВПРОВАДЖЕННЯ СТАНДАРТІВ HACCP ТА ISO 22000 В УМОВАХ ЦИФРОВІЗАЦІЇ. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 2(2), 188-203. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2026.2.2.19

13. Панасюк , С. Г. (2026). ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ HACCP НА БОРОШНОМЕЛЬНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 2(1), 166-176. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2026.1.2.17

14. Панасюк С. Г., Кривохижа Є. М. (2026). Нанотехнології у контролі якості та безпечності харчових продуктів. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 32(1), 22—39. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2026-32-1-4

15. Shemet, V., Panasiuk, S., & Hulai, O. (2025). Fermentation activity of rye sourdough as a quality factor of wheat-rye bread. Commodity Bulletin, 18(1), 51-60. https://doi.org/10.62763/cb/1.2025.51

Праці інших авторів:

16. John S. Oakland, Robert J. Oakland, Michael A. Turner. Total Quality Management and Operational Excellence. 2021.556 p.

17. Контроль якості та безпечності харчової продукції: виробничо-практичне видання. ТЕХ МЕДІА ГРУП.

III. Інформаційні ресурси

18. https://www.researchgate.net/

19. https://scholar.google.com/

20. https://www.scopus.com/home.uri

21. http://library.lntu.edu.ua/

22. http://www.nbuv.gov.ua/node/554

23. https://mdl.lntu.edu.ua/