

СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АКВАКУЛЬТУРИ (вибірковий компонент)

Рівень вищої освіти – другий (магістерський) рівень

Освітньо-професійна програма: Охорона, відтворення та раціональне використання гідробіоресурсів

Спеціальність: Н5 Водні біоресурси та аквакультура

Курс навчання: 1 рік навчання, 2 семестр

Кількість кредитів: 3 кредити ЄКТС.

Мова викладання: українська

Дні, час, місце: вул. Львівська, буд. 15, НЛК №2, за розкладом

Консультації: вул. Львівська, буд. 15, НЛК №2, к. 312, щотижнево за розкладом

СИЛАБУС

Викладачі:	старший викладач кафедри водних біоресурсів та аквакультури <i>Матвієнко Тетяна Іванівна</i>
Кафедра:	водних біоресурсів та аквакультури
Контактна інформація:	tatyana.matvienko@gmail.com

КОМУНІКАЦІЯ

Комунікація зі здобувачами буде здійснюватися через вказаний e-mail та очні зустрічі на консультаціях.

АНОТАЦІЯ КУРСУ

Метою дисципліни є: формування у здобувачів вищої освіти системних знань про сучасні принципи, методи та інструменти управління якістю і безпечністю продукції аквакультури на всіх етапах її виробництва, переробки, зберігання та реалізації, а також набуття практичних навичок щодо оцінювання якості продукції, ідентифікації та управління ризиками, впровадження систем НАССР, забезпечення простежуваності, проведення внутрішнього аудиту та управління невідповідностями відповідно до національних і міжнародних вимог.

Завданням дисципліни є: формування у здобувачів знань і практичних навичок щодо управління якістю та безпечністю продукції аквакультури; ідентифікації небезпек і оцінювання ризиків; застосування принципів НАССР та міжнародних стандартів; проведення контролю

якості, внутрішнього аудиту, забезпечення простежуваності та управління невідповідностями; використання сучасних цифрових технологій для вдосконалення систем управління якістю і безпечністю продукції.

Пререквізити: знання у сфері гідробіології, біологічних основ рибництва, аквакультури, технологій відтворення та вирощування риб, основ екології та водних біоресурсів.

Постреквізити: застосування системного підходу до управління якістю та безпечністю продукції аквакультури на етапах її виробництва, перероблення, зберігання та реалізації з урахуванням вимог законодавства, принципів НАССР, простежуваності, сертифікації та сучасних технологій контролю якості.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:

знати:

- основні поняття, принципи та сучасні концепції управління якістю і безпечністю продукції аквакультури;
- основні фактори, що впливають на якість продукції під час вирощування, вилову, первинної обробки, перероблення, транспортування та зберігання;
- види біологічних, хімічних і фізичних небезпек та принципи оцінювання ризиків;
- принципи функціонування систем НАССР та систем управління безпечністю харчових продуктів;
- основні вимоги національного законодавства та міжнародних стандартів у сфері якості й безпечності продукції;
- методи органолептичного, фізико-хімічного, мікробіологічного та лабораторного контролю продукції аквакультури;
- принципи сертифікації, маркування та простежуваності продукції;
- порядок дій у разі виявлення невідповідної або небезпечної продукції;
- основи проведення внутрішнього аудиту та управління невідповідностями;
- сучасні цифрові технології та інформаційні системи, що застосовуються для управління якістю і безпечністю продукції

аквакультури;

- принципи сталого розвитку та екологічної відповідальності у виробництві продукції аквакультури.

вміти:

- визначати та аналізувати фактори, що впливають на якість і безпечність продукції аквакультури;
- ідентифікувати потенційні небезпеки та оцінювати пов'язані з ними ризики;
- застосовувати принципи НАССР під час аналізу технологічних процесів аквакультурного виробництва;
- проводити оцінювання якості продукції із застосуванням основних методів контролю;
- аналізувати та інтерпретувати результати лабораторних досліджень;
- виявляти невідповідності та визначати необхідні коригувальні заходи;
- розробляти окремі елементи системи простежуваності продукції;
- здійснювати аналіз документації системи управління якістю та безпечністю;
- брати участь у проведенні внутрішнього аудиту та оформленні його результатів;
- застосовувати вимоги до маркування, зберігання, транспортування та реалізації продукції;
- визначати послідовність дій у разі виявлення небезпечної продукції, включаючи її вилучення та відкликання;
- використовувати сучасні інформаційні та цифрові засоби для моніторингу показників якості й безпечності.

бути здатним:

- застосовувати отримані знання для забезпечення якості та безпечності продукції аквакультури;
- приймати обґрунтовані рішення щодо попередження та мінімізації ризиків;
- оцінювати ефективність систем управління якістю та безпечністю;
- розробляти заходи щодо усунення невідповідностей і постійного вдосконалення системи управління;
- забезпечувати простежуваність продукції на всіх етапах виробничого та збутового ланцюга;
- працювати з нормативною та технічною документацією у сфері

- якості й безпечності;
- використовувати сучасні цифрові технології для контролю та управління якістю;
 - оцінювати наслідки управлінських рішень для споживачів, виробництва та довкілля;
 - застосовувати принципи сталого розвитку під час організації виробництва та управління якістю продукції аквакультури;
 - працювати самостійно та в команді під час вирішення професійних завдань у сфері управління якістю та безпечністю.

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс буде викладений у формі: лекцій та практичних занять, організації самостійної роботи здобувачів (90 год./ 3 кредити ЄКТС).

Зміст навчальної дисципліни:

Тема	Зміст	Форми робіт
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи управління якістю та безпечністю продукції аквакультури		
Тема № 1. Теоретичні основи управління якістю та безпечністю продукції аквакультури ПР1. Основні поняття якості та безпечності продукції аквакультури	Розглядаються основні поняття та принципи якості й безпечності продукції аквакультури, фактори їх формування, сучасні концепції управління якістю, процесний та ризик-орієнтований підходи. Ознайомлення з основними поняттями якості, безпечності, показниками якості та факторами, що їх визначають.	Опрацювання лекційного та додаткового матеріалу; пояснення, дискусії; виконання практичної роботи, захист практичної роботи.
Тема № 2. Системи управління якістю продукції аквакультури ПР2. Аналіз системи управління якістю на підприємстві аквакультури	Розглядаються принципи побудови систем менеджменту якості, вимоги ISO 9001, документування, управління процесами, внутрішній аудит, невідповідності та постійне вдосконалення системи. Аналіз основних процесів підприємства, визначення показників якості, виявлення невідповідностей та розроблення заходів щодо вдосконалення системи управління якістю.	Опрацювання лекційного та додаткового матеріалу; пояснення, дискусії; виконання практичної роботи, захист практичної роботи.

Тема	Зміст	Форми робіт
Тема № 3. Управління безпечністю продукції аквакультури ПР3. Ідентифікація небезпек та аналіз ризиків у виробництві продукції аквакультури	Розглядаються біологічні, хімічні та фізичні небезпеки, принципи оцінювання ризиків, програми-передумови, система НАССР, критичні контрольні точки та моніторинг небезпечних чинників. Визначення потенційних небезпек на етапах виробництва, оцінювання ризиків та розроблення заходів контролю відповідно до принципів НАССР.	Опрацювання лекційного та додаткового матеріалу; пояснення, дискусії; виконання практичної роботи, захист практичної роботи.
Змістовий модуль 2. Оцінювання, стандартизація та сертифікація продукції аквакультури		
Тема № 4. Нормативно-правове забезпечення якості та безпечності продукції аквакультури ПР4. Аналіз нормативних вимог до якості та безпечності продукції аквакультури	Розглядаються вимоги законодавства України, міжнародних стандартів і Codex Alimentarius, відповідальність операторів ринку, державний контроль та вимоги до виробництва безпечної продукції. Ознайомлення з нормативними вимогами до виробництва, зберігання, транспортування, маркування та реалізації продукції аквакультури.	Опрацювання лекційного та додаткового матеріалу; пояснення, дискусії; виконання практичної роботи, захист практичної роботи.
Тема № 5. Методи оцінювання якості та безпечності продукції аквакультури ПР5. Аналіз факторів формування якості продукції аквакультури	Розглядаються органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та лабораторні методи контролю, порядок інтерпретації результатів досліджень, виявлення невідповідностей та застосування коригувальних заходів. Аналіз впливу якості води, кормів, умов вирощування, транспортування та зберігання на якість продукції; визначення критичних факторів та обґрунтування заходів щодо її забезпечення.	Опрацювання лекційного та додаткового матеріалу; пояснення, дискусії; виконання практичної роботи, захист практичної роботи.

Тема	Зміст	Форми робіт
Тема № 6. Сертифікація, простежуваність та сучасні тенденції управління якістю і безпечністю продукції аквакультури ПР6. Розроблення системи простежуваності та внутрішнього аудиту виробництва продукції аквакультури	Розглядаються сертифікація продукції та систем менеджменту, міжнародні стандарти і схеми сертифікації, маркування, простежуваність, внутрішній аудит, відкликання продукції, сталий розвиток, ESG та цифрові технології управління. Розроблення системи простежуваності продукції, аналіз документації, моделювання внутрішнього аудиту, виявлення невідповідностей та розроблення коригувальних заходів.	Опрацювання лекційного та додаткового матеріалу; пояснення, дискусії; виконання практичної роботи, захист практичної роботи.

ЛІТЕРАТУРА

ОСНОВНА

1. Кійко В. В., Мельник О. П., Кузьмін О. В., Попова Н. В. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості : навч. посіб. Одеса : Олді+, 2023. 278 с.
2. Кордзая Н. Р., Єгоров Б. В. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції. Київ : Гельветика, 2020. 160 с.
3. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.
4. Янушкевич Д. А., Тріщ Р. М., Шубіна Л. Ю., Білецький Е. В. Сертифікація продукції : навч. посіб. Київ : Освіта України, 2012. 520 с.
5. Панасюк С. Г. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів : конспект лекцій. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 110 с.

ДОДАТКОВА

1. Безродна С. М. Б40 Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей / Б езродна С. М. – Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. – 174 с.
2. Загальне управління якістю: підручник / О.В. Нанка, Р.В. Антощенко, В.М. Кісь, І.О. Листопад, Н.І. Моїсєєва, І.В. Галич, А.О. Никифоров. – Харків: ХНТУСГ. 2019. 205 с.
3. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження,

здоров'я та благополуччя тварин: Закон України № 2042 від 18.05.2017
Поточна редакція від 20.11.2022 р. URL:
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text> 12.

4. Про захист прав споживачів: Закон України» №1023-XII
Поточна редакція від 19.11.2022 р. URL:
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> 13.

5. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон
України № Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 7, ст.41 URL:
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>

ЕЛЕКТРОННІ ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Репозитарій ОНУ імені І. І. Мечникова. URL:
<https://dspace.onu.edu.ua/home>
2. Репозитарій факультету ФГМіЕ. URL:
<http://eprints.library.odeku.edu.ua>
3. Бібліотека ОНУ імені І. І. Мечникова. URL: <http://lib.onu.edu.ua/>
4. Сайт водних біоресурсів та аквакультури. URL: <https://vodni-bioresursy-kafedra.org/>
5. Державне агентство України з розвитку меліорації, рибного господарства та продовольчих програм. URL:
https://darg.gov.ua/_dijalnistj_0_214_menu_0_1.html
6. ФАО 2025 <https://www.fao.org/>

ОЦІНЮВАННЯ

Форма підсумкового контролю – залік.

Проведення контролю результатів навчання здобувачів відбувається відповідно до Положення про організацію і проведення контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти Одеського національного університету імені І.І. Мечникова URL :
https://onu.edu.ua/pub/bank/userfiles/files/documents/polozennya/poloz-org-kontrol_2022.pdf

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є обов'язковим. В окремих випадках навчання може відбуватись он-лайн з використанням дистанційних технологій. Відпрацювання пропущених занять має бути

регулярним за домовленістю з викладачем у години консультацій. Порядок та умови навчання регламентуються «Положенням про організацію освітнього процесу в ОНУ імені І.І. Мечникова» (polozorg-osvit-process_2022.pdf).

Політика щодо дедлайнів та перескладання: слід дотримуватися запропонованих у розкладі термінів складання сесії; перескладання відбувається відповідно до «Положення про організацію і проведення контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти ОНУ імені І.І. Мечникова (2020 р.) (http://onu.edu.ua/pub/bank/userfiles/files/documents/polozennya/polozorg-kontrol_2022.pdf)

Політика академічної доброчесності: регламентується «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у освітній та науково-дослідній роботі учасників освітнього процесу та науковців Одеського національного університету імені І.І. Мечникова» (polozhennya-antiplagiat-2021.pdf (onu.edu.ua)

Використання комп'ютерів/ телефонів на занятті: під час занять не дозволяється користуватися мобільними телефонами, які попередньо мають бути переведені у беззвучний режим. Електронні пристрої використовуються лише за умов наявності відповідної вимоги в навчальному завданні.

Комунікація: Всі робочі оголошення або надсилаються через старосту академгрупи на електронну пошту, або через чат академгрупи у Viber. Студенти мають регулярно перевіряти повідомлення і вчасно на них реагувати.