

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва,
стандартизації та біотехнології

Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Методичні рекомендації

виконання курсового проекту для здобувачів другого (магістерського)
рівня вищої освіти ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної
форми здобуття вищої освіти

**Миколаїв
2022**

УДК 637.06:637.07:664.8.03

Б39

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету ТВППТСБ Миколаївського національного аграрного університету від 19.10.2022 р., протокол № 3.

Укладачі:

О.О. Стародубець – кандидат с.-г. наук, доцент, завідувач кафедри технології виробництва продукції тваринництва Миколаївського національного аграрного університету;

І.М. Люта – асистент кафедри біотехнології та біоінженерії Миколаївського національного аграрного університету;

Т.П. Білопольська – кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри ветеринарної медицини та гігієни Миколаївського національного аграрного університету.

Рецензенти:

С. П. Кот – кандидат біол. наук, доцент, доцент кафедри ветеринарної медицини та гігієни Миколаївського національного аграрного університету

О.І. Петрова – кандидат с.-г. наук, оцент, завідувач кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій Миколаївського національного аграрного університету;

Зміст

Перелік умовних позначень та визначень.....	4
Нормативні посилання на документи, що використані в даних методичних рекомендаціях.....	8
Вступ.....	10
I. Загальні вимоги до оформлення курсового проєкту.....	11
II. Вимоги до виконання окремих розділів.....	12
III. Визначення індивідуального варіанту курсового проєкту	18
IV. Захист курсового проєкту.....	20
Рекомендована література.....	22
Додатки	23

Перелік умовних позначень та визначень

Аналітично-нормативна документація (АНД) – нормативно-технічна документація, яка визначає методики проведення випробувань лікарського засобу, установлює якісні і кількісні показники лікарського засобу, їх допустимі межі, вимоги до його упаковки, маркування, умов зберігання, транспортування, терміну придатності тощо.

Біологічний агент (БА) – мікроорганізми, віруси, клітини й тканини рослин, людини і тварин, їхні компоненти й позаклітинні речовини, використовувані в біологічних процесах.

Біологічно активні речовини (БАР) – продукти метаболізму біологічних агентів, які служать джерелом отримання цільового продукту.

Брак – невідповідність цільового продукту (медичного імунобіологічного препарату, продукту мікробного синтезу, харчового продукту) хоча би одній з вимог АНД або встановлених технологічним регламентом виробництва вимог до готової продукції та (або) напівпродукту.

Виробнича партія (серія) (ВП) – визначена кількість продукції, виробленої в результаті одного технологічного процесу, процесів або частини неперервного процесу таким чином, що вона може вважатись однорідною. Обсяг виробничої партії (серії) визначається потужністю одиниці основного технологічного обладнання, наприклад, робочим об'ємом біологічного реактора (ферментера), або іншими чинниками.

Виробничий цикл – сукупність технологічних стадій виробництва, обмежених встановленою тривалістю, об'ємом (кількістю) використаних речовин (діючих і допоміжних), проведених на встановленому обладнанні і за відповідних умов, під час якого отримується виробнича партія (серія) харчової продукції.

Вхідний контроль – контроль якості діючих і допоміжних речовин, матеріалів, що надійшли на підприємство від постачальника для використання їх у виробництві.

Гранично безпечне значення параметру – регламентоване значення

параметром технологічного процесу, у межах якого процес може безпечно тривати у заданому напрямі.

Гранично припустиме значення параметру – передкритичне значення параметра потенційно вибухопожеженобезпечного середовища, який відрізняється від критичного параметра на величину, що дорівнює сумі помилки його експериментального або розрахункового значення та похибок вимірювання засобів контролю, регулювання параметрів та протиаварійного захисту у технологічному процесі.

Діюча речовина (субстанція) – біологічно-активна речовина (сполука, біологічний агент), що утворює основу продукту мікробного синтезу, медичного імунобіологічного препарату і визначає його активність.

Допоміжна речовина – речовина, що використовується в процесі виробництва цільового продукту в допоміжних цілях.

Державна фармакопея України (ДФУ) – правовий документ, що містить загальні вимоги до ліків, фармстатті (ФС), а також методики контролю їх якості (Закон України «Про лікарські засоби», ст. 2). ДФУ має законодавчий характер. Її вимоги, що висуваються до ліків, є обов'язковими для всіх підприємств та установ України незалежно від їх форми власності, які виготовляють, зберігають, контролюють і застосовують лікарські препарати.

Контроль біохімічний (Кб) – комплекс заходів, спрямованих на визначення якісного та кількісного складу біологічних агентів і їх сполук, властивих їм хімічних процесів та шляхів їх утворення і перетворення.

Контроль мікробіологічний (Км) – комплекс заходів, спрямованих на виявлення та дослідження мікроорганізмів.

Контроль технологічний (Кт) – сукупність організаційних заходів та технічних методів перевірки функціонального стану засобів виробництва.

Контроль хімічний (Кх) – комплекс заходів, спрямованих на визначення якісного та кількісного складу хімічних агентів і їх сполук, властивих їм хімічних процесів та шляхів їх утворення і перетворення.

Контрольна точка – місце, об'єкт, найменування параметру, що контролюється і його норматив, методи і засоби контролю.

Критичне значення параметра – граничне значення одного або кількох взаємопов'язаних параметрів (за складом матеріальних середовищ, тиском, температурою, швидкістю руху, часу перебування у зоні із заданим режимом, співвідношенням змішуваних компонентів, розділенням суміші тощо), за якими можливе виникнення вибуху у технологічній системі, розгерметизація технологічної апаратури та викиди до атмосфери або значне погіршення якості продукту.

Напівпродукт – діюча речовина (або композит, що містить діючу речовину) на стадії виробництва.

Регламент – нормативний документ, що встановлює вимоги до технологічних процесів, технологічного обладнання і приміщень, пов'язаних з якісним виготовленням продукції за дотримання умов охорони праці та навколишнього середовища.

Регламентований час – термін, що обмежує тривалість технологічного процесу (стадії, операції).

Технічний засіб – знаряддя виробництва, необхідне для здійснення технологічного процесу.

Технологічний метод – сукупність правил, що визначають послідовність та зміст дій, спрямованих на виконання робіт в складі технологічного процесу.

Технологічний регламент (ТР) – нормативний документ, у якому подані технологічні методи, технічні засоби, норми і нормативи виготовлення продукції. Технологічні регламенти виробництва БАР поділяються на дві категорії:

- технологічні регламенти (ТР);
- типові технологічні регламенти (Тип ТР).

ТР – нормативний документ, за яким здійснюють промислове виробництво БАР. ТР складають на підставі науково-дослідних, науково-

технічних робіт із розробки технології виробництва БАР, або Тип ТР.

Тип ТР – нормативний документ, який встановлює загальні вимоги до технологічного процесу виробництва та являється основою для розробки ТР виробництва БАР для конкретного підприємства-виробника. Промислове виробництво БАР за Тип ТР не здійснюється.

Технологічна норма – регламентовані верхня та/або нижня межі технологічно припустимих значень параметра процесу під час проведення елемента операції (роботи), відхилення за які спричиняють зниження виходу або якості (брак) продукції.

Технологічна операція – частина стадії технологічного процесу, що стосується виконання певного виду робіт та/або обслуговування окремих видів обладнання (конденсація, фільтрація, сушіння, фасування, пакування, маркування тощо).

Технологічний процес – частина виробничого процесу, що містить цілеспрямовані дії щодо зміни та/або визначення стану предмета праці.

Стадія технологічного процесу – сукупність технологічних операцій або частина технологічного процесу, що зумовлює одержання проміжного чи кінцевого продукту, який характеризується якісно та визначається кількісно.

Чисте приміщення або чиста кімната – приміщення, в якому концентрація аерозольних частинок і, за необхідності, число мікроорганізмів у повітрі підтримуються у визначених межах.

GMP «Good manufacturing practice» – настанови ЄС – належна виробнича практика. Система забезпечення якості лікарських засобів в умовах виробництва.

Нормативні посилання на документи, що використані в даних методичних рекомендаціях

Про стандартизацію і сертифікацію: Закон України від 10 трав. 1993 р. №46-93.

Про захист прав споживачів: Закон України від 15 груд. 1993 р. № 1023-ХП (в ред. Закону України від 1 груд. 2005 р. № 3161-IV).

Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24 лют. 1994 р. № 4004-ХІІ (зі змін. від 7 лют. 2002 р. №3037-ІІІ).

Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23 груд. 1997 р. № 771/97-ВР.

Про метрологію та метрологічну діяльність: Закон України від 1 лют.1998 р. № 113/98-ВР (в ред. від 15 черв. 2004 р. № 1765-IV).

Про підтвердження відповідності: Закон України від 17 трав. 2001 р. №2406-ІІІ.

Про акредитацію органів з оцінки відповідності: Закон України від 17 трав.2001 р. № 2407-ІІІ.

Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України від 6 вересня 2005 р. № 2809-IV.

Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо підтвердження якості та безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 8 вер. 2005 р. № 2863-IV.

Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності: Закон України від 1 груд. 2005 р. № 3164-IV (в ред. від від 31 трав. 2007 р. № 1107-V (1107-16)).

Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів : Закон України від 31 трав. 2007 р. № 1103-V.

Про Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики: Указ Президента України від 1 жовт. 2002 р. № 887/2002.

Положення про Державний комітет з питань технічного регулювання та споживчої політики: Указ Президента України від 18 бер. 2003 р. №225/2003.

Про стандартизацію і сертифікацію: Декрет Кабінету Міністрів України від 10 трав. 1993 р. № 46-93.

Перелік. продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні: Наказ Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики (Держспоживстандарт України) від 1 лют. 2005 р. № 28.

Правила фітосанітарного контролю на державному кордоні України: Наказ Головної державної інспекції з карантину рослин України від 25 верес. 1996 р. № 72.

ДСТУ 2296-93. Національний знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування.

ДСТУ 2925-94. Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення.

ДСТУ 3021-95. Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення.

ДСТУ 3144-95. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Терміни та визначення.

Директива ЄС 2001/18/ЄС від 17 серп. 2002 р. про навмисне вивільнення генетично модифікованих організмів у довкілля.

ДСТУ 3230-95 Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення.

ДСТУ 3803-98– Біотехнологія. Терміни та визначення. К.: Держстандарт України, 1998.

ГНД 09-001-98 / Продукція медичної та мікробіологічної промисловості регламенти виробництва лікарських засобів. Зміст, порядок розробки, узгодження та затвердження.

ГНД 42-00-02 / Технологічний регламент виробництва медичних імунобіологічних препаратів. Зміст, порядок розробки, узгодження, затвердження і внесення змін.

Вступ

Курсовий проєкт є завершальним етапом вивчення дисципліни «Безпечність та якість харчових продуктів» і базується на знаннях, які були отримані студентами на лекціях та лабораторно-практичних заняттях.

Курсовий проєкт має своєю метою систематизацію, закріплення і розширення теоретичних та практичних знань з управління якістю та безпечністю харчової продукції і їх застосування при вирішенні конкретних виробничих задач.

При виконанні курсового проєкту студенти удосконалюють свої навички самостійно працювати із спеціальною літературою, проводити технологічні розрахунки, робити аналіз проблем і ситуацій, формулювати на цій основі відповідні пропозиції.

Курсовий проєкт складається з трьох розділів, у яких розкриваються наступні питання: характеристика групи харчової продукції, обґрунтування специфікації якості та методів контролю якості, стандартизація виробничого (технологічного) процесу.

Підготовка і безпосереднє виконання курсового проєкту проводиться поза навчальний час самостійно.

При написанні курсового проєкту слід дотримуватися логічної послідовності викладення матеріалу і власних даних, висновків та пропозицій.

Виконаний проєкт здається на кафедру відповідно до графіку здачі робіт. Курсовий проєкт оцінюється в балах. Перевідна шкала балів в оцінки успішності: «незадовільно» – 0...59, «задовільно» – 60...74, «добре» – 75...89, «відмінно» – 90...100.

I. Загальні вимоги до виконання курсового проєкту

Курсовий проєкт виконується державною мовою і подається у формі рукопису. Загальний обсяг – 25...40 сторінок. Сторінки повинні мати поля: зліва – 30 мм, справа – 10 мм, згори – 20 мм і знизу – 25 мм. Проєкт повинен включати титульний лист, зміст, реферат, перелік позначень та термінів, вступ, основну частину, висновки та пропозиції, літературу. Титульний лист курсового проєкту оформлюється згідно затвердженій форми (додаток А).

У змісті послідовно перелічуються заголовки розділів, підрозділів та вказуються номери сторінок, на яких вони розміщені. Розділи курсового проєкту нумеруються арабськими цифрами з крапкою на кінці. Підрозділи належить нумерувати арабськими цифрами в межах кожного розділу, наприклад, 1.1. (перший підрозділ першого розділу).

Розділи і підрозділи повинні мати змістовні назви. В кінці заголовку крапку не ставлять. Підкреслювання, перенос слів в заголовках не допускається. Кожний розділ треба починати з нової сторінки.

Нумерація сторінок курсовий проєкт починається з титульного листа, друга сторінка – зміст, третя – реферат і т. д. Номер сторінок проставляють у правому верхньому кутку листа, починаючи з четвертої.

Цифровий матеріал проєкту оформлюється у вигляді таблиць. Таблиці бажано розташовувати після першого згадування в тексті.

Кожна таблиця повинна мати змістовний заголовок. Нумерація таблиць здійснюється за наскрізним типом (за винятком таблиць у додатках) в правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці, наприклад:

Таблиця 1

Технологічний процес отримання харчової продукції

У випадку перенесення таблиці на наступну сторінку з початку пишуть у правому верхньому куті, над таблицею слова «Продовження табл.1».

Формули у роботі нумеруються за наскрізним типом у круглих дужках біля правого краю аркуша на рівні відповідної формули.

Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів треба подавати безпосередньо під формулою і тій послідовності, в якій вони дані у формулі. Значення кожного символу і числового коефіцієнта треба подавати з нового рядка. Перший рядок пояснення починають зі слова «де» без двокрапки.

Рівняння і формули треба виділяти з тексту вільними рядками. Вище і нижче кожної формули потрібно залишити не менше одного вільного рядка. Загальне правило пунктуації в тексті з формулами таке: формула входить до речення як його рівноправний елемент. Тому в кінці формул і в тексті перед ними розділові знаки ставлять відповідно до правил пунктуації.

II. Вимоги до виконання окремих розділів

Реферат являє собою скорочене викладення суті курсового проєкту. У рефераті наводять: тему курсового проєкту, кількість сторінок, а також кількість рисунків, таблиць і бібліографічних найменувань; завдання й мету роботи; стислий опис ходу проведення роботи та одержаних результатів; ключові слова. Орієнтовний обсяг реферату до одного аркушу формату А-4.

Перелік умовних позначень. Якщо у курсовому проєкті вжита специфічна термінологія, використані нові символи, позначення, то їх перелік може бути поданий у вигляді окремого списку, який розміщують перед вступом. Перелік друкують двома колонками, в яких зліва за алфавітом наводять позначення (скорочення), а справа – їх детальну розшифровку.

Вступ. У стислій формі дається оцінка значення теми, обґрунтовується її актуальність.

Огляд літератури передбачає виконання трьох підрозділів, кожен з яких повинен мати свою назву і номер.

Основна частина курсового проєкту складається із трьох розділів, у яких розкриваються наступні питання: характеристика групи харчової продукції, обґрунтування специфікації якості та методів контролю якості, стандартизація виробничого (технологічного) процесу.

Небажаною формою викладення огляду літератури є лекційна, тобто подання матеріалу в порядку опису чи передруку інформації з підручників та посібників.

Розділ 1. Характеристика кінцевої продукції виробництва

Відповідно до чинних стандартів характеристика кінцевої продукції виробництва є відправною точкою розроблення технології навчального проєкту. Характеристика готової продукції приймається за основу при обґрунтуванні вибору технологічної схеми.

Виробництво харчової продукції забезпечується організацією технологічного процесу відповідно до нормативно-технологічної документації.

1. Характеристика кінцевої продукції виробництва (в загальному вигляді) містить назву продукту (продукції) відповідно до затвердженого на цей продукт нормативно-технічного документа – ДСТУ, ГОСТ, ОСТ, ГСТУ, ТУ.

2. Коротке викладення способу отримання продукту з визначенням планованих показників якості та безпечності.

3. Кількісний і якісний склад кінцевої продукції виробництва: харчова і енергетична цінність та показники безпечності продукції.

4. Основне призначення продукції, що охоплює:

- категорію продукції (проміжний продукт, харчова домішка, державний стандартний зразок, тощо);

- характеристику і галузь виробництва.
- 5. Особливі властивості (специфікації якості):
 - фізико-хімічні показники (вміст, вологість, колір, гігроскопічність, пружність, густина, тощо);
 - мікробіологічні показники (кількість молочнокислих бактерій та інших мікроорганізмів);
 - термін придатності;
 - особливі заходи під час зберігання та транспортування (термін зберігання, температура зберігання, вологість, вплив сонячного світла та ін.);
 - характеристика упаковки;
 - методи контролю специфікацій якості.
- 6. Нормативні вимоги до упаковки, маркування, транспортування, зберігання та терміну придатності препарату (продукції).

Розділ 2. Обґрунтування специфікації якості та методів контролю якості

Основним завданням проєктування є забезпечення якості готової продукції. Показники (специфікації) якості подані в характеристиці готової продукції відповідно до ДСТУ, ГОСТ, ТУ, АНД. Обґрунтування пояснює, якими шляхами можна досягти визначених показників якості.

Обґрунтування технологічної схеми дослідження якості та методів контролю має враховувати чотири вимоги:

- наукову обґрунтованість;
- економічну доцільність;
- можливість технічної реалізації;
- екологічну безпечність.

Обґрунтування вибору технологічної схеми контролю наводять по всіх стадіях (операціях) майбутньої технологічної схеми.

В основу обґрунтування слід покласти аналіз контролю якості технологічних процесів, які відбуваються на кожній стадії (операції).

Для забезпечення відповідності готової продукції вимогам нормативно-технічної документації на підприємстві забезпечують контроль процесу (моніторинговий – постійний, постадійний) та готової продукції.

Після складання **схеми** (додаток Д) необхідно описати, як відбуваються усі види зазначеного контролю на кожній стадії.

До переліку контрольних точок входять лише потрібні для забезпечення коректного ходу технологічного процесу.

У цьому розділі наводять **карту постадійного контролю** (*хімічного, технологічного, мікробіологічного, біохімічного*) та перелік методик контролю, принцип методу, контрольні точки виробництва у відповідності з технологічною схемою. Зразок заповнення карти постадійного контролю наведено у додатку Ж.

У процесі виробництва контролюють відповідність сировини, допоміжних матеріалів, напівфабрикатів та готової продукції вимогам нормативно-технічної документації, контролюють санітарний стан цехів та робочих місць, виконання регламентованих технологічних операцій і виконання технологічних режимів роботи.

Хімічний контроль включає в себе:

- концентрацію дезінфікуючих розчинів;
- концентрацію лугу, кислот, що використовуються для підтримки заданого значення рН;
- концентрацію піногасника при його приготуванні.

Технологічний контроль включає в себе:

- параметри процесу приготування дезінфікуючих розчинів, компонентів поживного середовища (час, тиск, кількість обертів перемішуючого пристрою);
- параметри процесу стерилізації обладнання (у тому числі порожнистих елементів) (час, тиск);
- параметри процесу виробництва продукції (температурні параметри технологічних процесів, тиск, кількість харчових добавок);

- параметри процесу заключної підготовки харчового продукту (душуння, охолодження, та інш.);

- наліз виходу готової продукції по відношенню до закладеної сировини;

- контроль якості готового продукту відповідно до вимог нормативно-технічної документації.

Мікробіологічний контроль охоплює:

- мікробіологічну чистоту приміщення після прибирання;

- аналіз повітря та води (вміст мікроорганізмів та токсичних елементів, тиск, температура);

- мікробіологічну чистоту використовуваного обладнання після миття та дезінфекції;

- мікробіологічну чистоту готового продукту відповідно до вимог нормативно-технічної документації.

Розділ 3. Стандартизація виробничого (технологічного) процесу

Цей розділ містить узагальнену характеристику і опис нормативних актів (законів) та положень нормативно-технічних документів (ТУ, ГСТУ, ДСТУ, ISO, та ін.), що регламентують порядок організації виробництва харчової продукції, проведення досліджень, проведення сертифікації продукції, атестації виробництва, вимоги до організації систем управління якістю на підприємствах, правила оформлення звітів з науково-дослідної роботи, технічної документації та ведення технологічного процесу.

Висновки та пропозиції

Необхідно дати стислий аналіз питань, які обговорювались, відзначаючи позитивну та негативну сторони, та сформулювати пропозиції, які будуть сприяти удосконаленню управління технологічними процесами та підвищенню їх ефективності.

Список використаної літератури

Це розділ курсового проєкту, де вказується згідно абетки ті джерела (за прізвищами перших авторів або заголовків), на які є посилання у тексті роботи. Джерела спеціальної літератури, видані українською чи російською мовами, розміщують у списку оригіналу за літерами української абетки.

Якщо у тексті наведено джерела іноземної літератури, то у списку їх розміщують після джерел українською чи російською мовами в порядку за літерами латинської абетки.

Відомості про книги (монографії, підручники, довідники і т. ін.) повинні містити: прізвище та ініціали автора, заголовок книги, місце видання, видавництво, рік видання, кількість сторінок.

Кваліфіковане подання проблеми чи питання можливе при опрацюванні студентом не менше 15 джерел літератури різних видів: монографії, збірники наукових праць, статті періодичних видань, автореферати дисертацій, навчальні посібники, довідкова література і стандарти.

Список використаних джерел повинен бути оформлений відповідно до Національного стандарту України ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні вимоги та правила складання».

Номер у списку літератури має відповідати лише одному джерелу. Нумерація джерел використаної літератури здійснюється арабськими цифрами.

Додатки

Додаються спеціальні матеріали, які автор вважає доцільними для введення у роботу з метою більш повного її освітлення. Додаток повинен мати заголовок і загальну з текстом курсового проєкту нумерацію сторінок; їх позначають послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер *Г, Є, Й, І, Ї, О, Ч, Ь*. Всі додатки повинні бути перелічені у змісті курсового проєкту із наведенням їх позначень і заголовків.

III. Визначення індивідуального варіанту курсового проєкту

Номер варіанту для виконання проєкту визначається по таблиці 2 з урахуванням учбового шифру студента у відповідності до двох останніх цифр. Необхідно знайти у вертикальному і горизонтальному рядках таблиці відповідні цифри шифру і у клітинці, що знаходиться на місці перехрещення граф визначити потрібні номери індивідуального завдання. Наприклад, якщо номер залікової книжки 990517, то студент має виконувати тему за номером 7.

Таблиця 2

Номера тем курсового проєкту

Передостання цифра шифру	Остання цифра шифру									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
3	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
4	31	32	33	34	35	36	37	38	39	1
5	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
6	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
7	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
8	32	33	34	35	36	37	38	39	1	2
9	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
0	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22

Теми курсових проєктів:

1. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва м'ясної продукції 1-ї груп (ковбаси).
2. Забезпечення якості та безпечності процесу м'ясної продукції 2-ї груп (ковбаси і продукти зі свинини, яловичини, баранини та інших видів м'яса).
3. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва м'ясної продукції 3-ї групи (м'ясні напівфабрикати).
4. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва м'ясної продукції 4-ї групи (консервована продукція).
5. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва молочної продукції 1-ї групи (молочно-вершкова продукція).
6. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва молочної продукції 2-ї групи (кисломолочна продукція).
7. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва молочної продукції 3-ї групи (консервована продукція).
8. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва молочної продукції 4-ї групи (сири).
9. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва молочної продукції 5-ї групи (вершкове масло).
10. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва рибної продукції 1-ї групи (солоня риба).
11. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва рибної продукції 2-ї групи (копчена риба).
12. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва рибної продукції 3-ї групи (зневоднена риба).
13. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва рибної продукції 4-ї групи (консервована продукція).
14. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва яєчної продукції 2-ї (рідка продукція - охолоджена та морожена).

15. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва яєчної продукції 3-ї груп (суха продукція).
16. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва хлібопекарської продукції 1-ї групи (хліб).
17. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва хлібопекарської продукції 2-ї групи (булочні вироби).
18. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва хлібопекарської продукції 3-ї групи (здобні вироби).
19. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва хлібопекарської продукції 4-ї групи (бубличні вироби).
20. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва хлібопекарської продукції 5-ї групи (сухарі).
21. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва цукристих виробів 1-ї групи (фруктово-ягідні вироби).
22. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва цукристих виробів 2-ї групи (шоколад).
23. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва цукристих виробів 3-ї групи (карамель).
24. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва цукристих виробів 4-ї групи (цукерки).
25. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва цукристих виробів 5-ї групи (халва).
26. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва цукристих виробів 6-ї групи (східні солодощі).
27. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва борошняних виробів 1-ї групи (печиво).
28. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва борошняних виробів 2-ї групи (пряникові вироби).
29. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва борошняних виробів 3-ї групи (вафлі).

30. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва борошняних виробів 4-ї групи (торти, тістечка).
31. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва борошняних виробів 5-ї групи (кекси, рулети бісквітні).
32. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва безалкогольних напоїв 1-ї групи (мінеральні води).
33. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва безалкогольних напоїв 2-ї групи (негазовані напої).
34. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва безалкогольних напоїв 3-ї групи (газовані напої).
35. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва безалкогольних напоїв 4-ї групи (напої бродіння).
36. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва харчових концентратів 1-ї групи (чай).
37. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва харчових концентратів 2-ї групи (кава).
38. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва харчових концентратів 3-ї групи (какао-порошок).
39. Забезпечення якості та безпечності процесу виробництва харчових концентратів 4-ї групи (пряності класичні).

IV. ЗАХИСТ КУРСОВОГО ПРОЄКТУ

Виконаний курсовий проєкт у рукописному вигляді студент здає на кафедру не пізніше ніж за тиждень до початку захисту робіт. Викладач, розглянувши проєкт, вирішує питання про допуск студента до захисту.

Оформлений курсовий проєкт, підписаний студентом і викладачем, подається на захист.

До захисту допускають повністю закінчений проєкт, що не містить принципових теоретичних, технічних і графічних помилок. До захисту робіт не допускають студентів, які в зазначений термін не підготували курсовий проєкт, та тих, роботи яких виконані не у повному обсязі або не відповідно до завдання.

Захист курсового проєкту проводиться відповідно до розкладу аудиторних і консультаційних занять.

Захист проводиться публічно перед комісією кафедри. До захисту студентів рекомендується підготувати доповідь, яка стисло розкриває зміст курсового проєкту.

Під час захисту роботи студент повинен:

- зробити стислу доповідь за розділами курсового проєкту;
- доповідь супроводжувати презентацією роботи;
- студент повинен відповісти на питання, поставлені членами комісії щодо суті роботи.

Після захисту курсовий проєкт з позначкою про оцінку цієї роботи здається для зберігання на кафедру до списання. Оцінка за роботу виставляється на підставі якості зробленої доповіді, правильності відповідей на поставлені питання з урахуванням змісту й оформлення презентації.

Література

1. Клещев М. Ф., Костиркіна Н. Ю., Масалітіна Т. Д. Оцінка якості та безпечність продукції. Харків : НТУ «ХП», 2011. 256 с.
2. Козловська Т. Ф., Новохатько О.В., Никифорова О. О. Нормативне забезпечення біотехнологічних виробництв : управління якістю та безпека біотехнологічної продукції : навч. посіб. Кременчук : Видавництво КрНУ, 2017. 146 с.
3. Костиркіна Т. Д. Якість продукції, метрологія, стандартизація та сертифікація в хімічній і біологічній технологіях. Харків : НТУ «ХП», 2002. 204 с.
4. Малигіна В. Д., Титаренко Л. Д., Породіна Л. В. Основи експертизи продовольчих товарів. Київ : Кондор, 2009. 296 с.
5. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2019. 441 с.
6. Про технічні регламенти та оцінку відповідності : Закон України від 15.01.2015 р. № 124-VIII : станом на 1 жовт. 2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text> (дата звернення: 03.11.2022).
7. Тарасова О.В., Левицька О.В. Сучасні концепції управління якістю продукції. Одеса : Одеська національна академія харчових технологій, 2014. С.24-27.
8. Управління якістю та безпечністю біотехнологічної продукції : метод. реком. для виконання курсового проєкту здобувачами вищої освіти СВО "Магістр" спеціальності 162 "Біотехнології та біоінженерія" денної форми навчання / уклад. : Л. С. Патрева, І. М. Люта. Миколаїв : МНАУ, 2020. - 31 с.
9. Черевко О. І., Крайнюк Л., Касілова Л. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посіб. Суми : ВТД "Університетська книга", 2015. 508 с.
10. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник : О. І. Черевко та ін. ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк. СНАУ. Суми : Університетська книга, 2012. 512 с.
11. Якість та безпечність продукції. Харків : НТУ «ХП», 2006. 168 с.
12. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції / Яценко І. В. та ін. Харків : Діса-Плюс, 2017. 680 с.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки
продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології

Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

КУРСОВИЙ ПРОЄКТ

з дисципліни «Безпечність та якість харчових продуктів»

на тему: _____

(варіант _____)

Виконав: студент (ка) групи ВетМ 4/1
денної форми навчання

Демоша А.О.

Перевірив: доцент кафедри ветеринарної
медицини та гігієни

Стародубець О.О.

ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ ЗМІСТУ**Зміст**

Реферат.....	X
Перелік умовних позначень.....	X
Вступ.....	X
Розділ I. Характеристика групи харчової продукції.....	X
Розділ II. Обґрунтування специфікації якості та методів контролю якості..	X
Розділ III. Стандартизація виробничого (технологічного) процесу.....	X
Висновки та пропозиції.....	X
Список використаної літератури.....	X
Додатки	X

ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ РЕФЕРАТУ

РЕФЕРАТ

Проект про безпечність і якість харчової продукції із забезпечення якості та безпечності процесу виробництва рибної продукції 4-ї групи (консервована продукція) складається зі вступу, трьох розділів, графічних матеріалів та списку використаної літератури з 27 найменувань. Загальний обсяг проекту – 8 сторінок, 1 рисунок, 6 таблиць, 2 додатки.

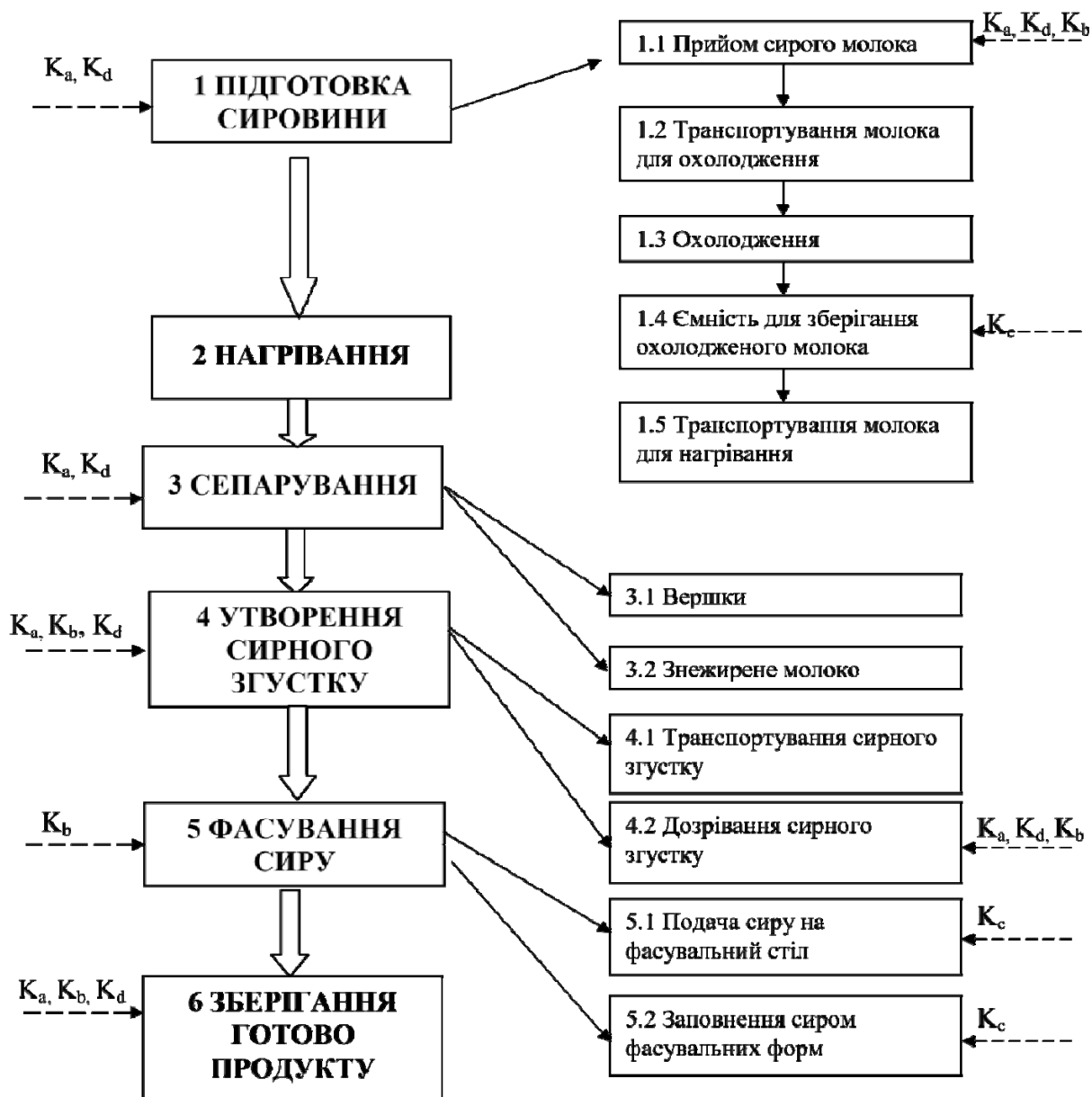
У курсовому проекті дано обґрунтування та викладено аналіз контролю якості технологічних процесів, які відбуваються на кожній стадії виробництва продукції. Наведено карту постадійного контролю та перелік методик контролю, принцип методу, контрольні точки виробництва харчової продукції у відповідності з технологічною схемою. Описано як відбуваються усі види зазначеного контролю на кожній стадії.

Складено аналітичний огляд літератури щодо характеристики процесу виробництва рибної продукції 4-ї групи. Внесено пропозиції з удосконалення процесу контролю якості та безпечності його виробництва.

***Ключові слова:** рибна продукція, консервована продукція, контроль якості, стандарт, контрольні точки.*

ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ**Перелік умовних позначень**

ДДД	допустима добова доза
ДДК	допустима добова концентрація
ДСТУ	державний стандарт України
ККТ	критичні контрольні точки
УЗ	ультразвук
БАР	біологічно активна речовина
ПС	поживне середовище
БС	біологічна схема
ТС	технологічна схема
АС	апаратурна схема



Типова схема НАССР при виробництві сиру

a – фізико-хімічний контроль та аналітичний; b – мікробіологічний контроль; c – візуальний контроль; d – органолептичний контроль.

Карта постадійного контролю

Номер контрольної точки та назва стадії	Об'єкт контролю і показник, що визначається	Метод контролю	Періодичність перевірки та порядок відбору проб	Нормативна характеристика показника, що визначається
1	2	3	4	5
К1.1 Контроль вмісту мікроорганізмів та часток у повітрі виробничих приміщень класу D.	Повітря виробничих приміщень, вміст мікроорганізмів та часток	Мікробна контамінація; метод визначення (проба повітря КУО/м ³) Седиментаційний (седиментація на пластинку КУО/4 години)	1 раз на тиждень під час виробничого процесу, 1 раз у 2 тижні за 1-1,5 години до початку роботи.	D клас – не більше 200 непатогенних мікроорганізмів. Не більше 100 життєздатних мікроорганізмів. Максимально допустиме число часток в 1 м ³ повітря 350 тис. (d=0,5мкм), 20 тис. (d=5мкм)
К1.2 Контроль мікробіологічної чистоти поверхонь виробничих приміщень	Поверхні виробничих приміщень (стіни, підлога, двері), мікробіологічна чистота	Змиви тампонами або метод відбитків	1 раз на тиждень під час виробничого процесу. 2 рази на місяць після обробки дезінфікуючими розчинами.	В змивах з площі 10x10 см допускається ріст не більше 50 мікроорганізмів (бактерій і грибів сумарно); після дезінфікуючої обробки – відсутність росту.
К1.3	Поверхні технологічного обладнання та інвентарю, мікробіологічна чистота	Змиви з обладнання	Проводять вибірково не менше 1 разу на тиждень та під час виробничого біосинтезу та за 1,5 години до початку роботи (висівом на чашки Петрі)	У змивах з площі 10x10 см допустимий ріст не більше 10 колоній неспоруютворюючих мікроорганізмів на 2-х паралельних чашках
К 1.4 Контроль стерилізації вузлів обладнання	Режим стерилізації вузлів обладнання Тиск Температура Мікробна контамінація	Манометр технічний Термометр Мікробіологічний метод, висіви на чашки Петрі	Температура та тиск визначаються безперервно під час виробничого процесу. Автоматичний регулятор температури. Манометр технічний. Мікробіологічним методом (висів на чашки Петрі)	p=0,2 МПа t=140°C Після стерилізації не повинно міститися мікроорганізмів. В процесі роботи допускається наявність не більш 10 колоній неспоруютворюючих мікроорганізмів на 2-х паралельних чашках

ДЛЯ ПОТАТОК

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

ДЛЯ НОТАТОК

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Навчальне видання

БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Методичні рекомендації

Укладачі: **Стародубець** Олексій Олександрович,
Люта Ірина Миколаївна
Білопольська Таміла Петрівна

Формат 60×84 1/16 Ум. друк. арк. 3,9

Тираж 15 прим. Зам № _____

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490 від 20.02.2013 р.