

	<p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»</p> <p>Рівень вищої освіти: <u>Другий (магістерський)</u> Спеціальність: <u>181 «Харчові технології»</u> Рік навчання: <u>2-й, семестр 3-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Харчових технологій та</u> <u>мікробіології</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.т.н., доц. Коляновська Людмила Миколаївна
Контактна інформація лектора (e-mail)	kolianovska73@gmail.com

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Управління якістю харчових продуктів» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 24 год.; практичні заняття – 18 год., самостійна робота – 108 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.
 Підсумковий контроль – іспит.

Під час вивчення даної дисципліни можуть використовуватися знання, отримані з таких дисциплін: «Міжнародна продовольча безпека», «Методологія наукових досліджень в харчовій галузі з основами інтелектуальної власності», «Мікробіологічні процеси в технології харчових продуктів», «Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при написанні кваліфікаційної роботи та у фаховій діяльності.

Призначення навчальної дисципліни

Сучасний рівень розвитку харчової промисловості потребує від фахівців галузі глибоких теоретичних знань і практичних навичок як у сфері технології та устаткування, так і в області управління якістю продукції, що виробляється у технологічному процесі.

Дисципліна «Управління якістю харчових продуктів» спрямована на отримання здобувачами знань у сфері технологічної розробки, впровадження або удосконалення існуючих систем управління якістю на підприємствах харчової промисловості.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Управління якістю харчових продуктів» є набуття студентами знань з особливостей управління якістю харчової продукції та вмій щодо розробки, впровадження та вдосконалення систем забезпечення та управління якістю харчової продукції.

Завдання вивчення дисципліни

Завданням дисципліни є надати майбутнім фахівцям необхідних фундаментальних теоретичних знань та практичних навичок з:

- основних вимог вітчизняної законодавчої та нормативної документації щодо управління якістю продукції;
- питань формування якості продукції на стадіях виробництва та факторів, які обумовлюють якість;
- основ управління та забезпечення якості продукції та виробництва;
- визначення критичних технологічних процесів (операцій), аналізу небезпечних факторів (ризиків), які впливають на якість харчових продуктів;
- вимог міжнародних стандартів до систем управління якістю харчових продуктів.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральною, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

Інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати задачі дослідницького та інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН2. 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.

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

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	2	3	4	5
1	Тема 1. Основні терміни та визначення в галузі якості харчових продуктів.	2	-	9
2	Тема 2. Проблеми та аспекти, етапи еволюції якості харчової продукції.	2	2	9
3	Тема 3. Міжнародна та вітчизняна нормативна база відносно якості харчових продуктів. Визнані стандарти харчової безпеки.	2	2	9
4	Тема 4. Основи системи безпеки. Сутність, види та засоби фальсифікації харчових продуктів.	2	2	9
5	Тема 5. Наслідки виробництва, реалізації та використання фальсифікованих продуктів.	2	2	9
6	Тема 6. Аналіз міжнародного досвіду вилучення неякісної продукції з ринку харчової продукції.	2	2	9
7	Тема 7. Статистичні методи управління якістю.	2	2	9
8	Тема 8. Система управління якістю на базі концепції TQM.	2	2	9
9	Тема 9. Впровадження систем управління якістю у відповідності з міжнародними стандартами серії ISO 9000.	2	2	9
10	Тема 10. Система управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).	2	2	9
11	Тема 11. Реформа харчової галузі України.	2	-	9
12	Тема 12. Нове харчове законодавство України.	2	-	9
Всього		24	18	108

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№ п/п	Вид самостійної роботи	Години	Термін виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	40	щотижнево	Опитування, захист
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	30	щотижнево	Усне опитування, тестування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою)	18	2 рази на семестр	Виступ з презентацією, обговорення
4	Підготовка до тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у системі Сократ
Разом		108		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Закон України «Про безпечність та гігієну кормів (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2018, № 10, ст.53)
2. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 41-42, ст.2024).
3. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2017, № 31, ст.343).
4. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 7, ст.41).
5. Кириченко Л.С. Основи стандартизації, метрології та управління якістю : підруч. Л.С. Кириченко, Н.В. Мережко. К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2010. 416 с.
6. Мережко Н.В. Управління якістю : підруч. для вищ. навч. закл. Н.В. Мережко, В.В. Осієвська, Н.С. Ясинська. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 216 с.
7. Наказ Міністерство аграрної політики та продовольства України від 10.02.2016 № 39 «Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам».

Додаткова література

1. ДСТУ ISO 9000:2007 Система управління якістю. Основні поняття та словник.
2. ДСТУ ISO 9001:2009 Система управління якістю. Вимоги
3. ДСТУ ISO 9004:2012 Управління задля досягнення сталого успіху організації. Підхід на основі управління якістю (ISO 9004:2009, IDT).
4. Закон України «Про стандартизацію» від 05.06.2014 р. № 1315-VII.
5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 22.07.2014 р. № 1602-VII.
6. Захожай В.Б., Чорний А.Ю. Статистичне забезпечення управління якістю : Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2005. 340.
7. Коляновська Л.М. Управління якістю, основи системи безпеки та експертизи харчової продукції. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для підготовки здобувачів вищої освіти факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії, галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології»,

освітньо-професійна програма «Харчові технології», другий магістерський рівень вищої освіти. Вінниця, 2023. 39 с.

8. Коляновська Л.М. Програма навчальної дисципліни «Управління якістю, основи системи безпеки та експертиза харчової продукції». Рівень вищої освіти другий (магістерський), галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 Харчові технології, освітньо-професійна програма Харчові технології, 2022 р., 19 с.

9. Котлер Ф., Армстронг Г., Сондерс Д., Вонг В. Основи маркетинга Пер. з англ.; 2-е європ. вид. К.; М.; СПб.: Вид. дім «Вільямс», 1998. 1056 с.

10. Осієвська, В.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю : Навч. Посібник Київ: КНТЕУ, 2002. 119 с.

11. Угода про асоціацію України з ЄС від 16.09.2014 р. [Електронний ресурс]. Урядовий портал. Офіц. веб-сайт. Режим доступу : http://www.kmu.gov.ua/control/uk/publish/article?art_id=246581344/.

12. Черепков С. Т., Кондрашов С. І., Будьонний М. М. Технічне регулювання та підтвердження відповідності в Україні [текст]: підручник [та ін.]. Харків : Вид-во «Підручник НТУ «ХП», 2010. 440 с.

13. Shewhart W. Statistical Method from the Viewpoint of Quality Control. N.Y.: Dover Publ., Inc., 1939 (reprint 1986). 163 p.

14. Juran J. La qualite dans les services. Paris: AFNOR Gestion, 1987.

Інформаційні ресурси

1. Державна програма управління якістю продукції / Кабінет Міністрів України 15.08.2012 р. [Електронний ресурс]. URL: http://www.me.gov.ua/control/uk/publish/article?art_id=187466&cat_id=32862

2. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>

3. Енциклопедія економіки: Поняття якості продукції, робіт і послуг [Електронний ресурс]. URL: <http://economic.lviv.ua>

4. ISO 9000:2005 «ДСТУ ISO 9000:2007» «Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів» [Електронний ресурс]. URL: <http://www.budinfo.org.ua/doc/1810801/DSTU-ISO-90002007-ISO-90002005-IDT-Sistemi-upravlinnia-iakistiu-Osnovni-polozhennia-ta-slovník-terminiv>

5. ISO 22000:2005 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» [Електронний ресурс]. URL: <http://www.tuv.com.ua/content/view/41/57/>

6. ISO 9004:2009 «ДСТУ ISO 9004:2012» «Управління задля досягнення сталого успіху організації. Підхід на основі управління якістю» [Електронний ресурс]. URL: http://www.iso.org/iso/ru/catalogue_detail?csnumber=41014

7. ISO 19011:2011 «ДСТУ ISO 19011:2012» «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління» [Електронний ресурс]. URL: <http://www.trainings.ua/article/5674.htm>

8. Про затвердження порядку проведення перевірок у суб'єктів господарювання сфери торгівлі і послуг, у тому числі ресторанного господарств а,

якості продукції, додержання обов'язкових вимог щодо безпеки продукції, а також додержання правил торгівлі та надання послуг [Електронний ресурс] / Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 07.03.2012 р № 310. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0743-12>

9. Про безпечність та якість харчових продуктів [Електронний ресурс]: Закон від 23.12.1997 № 771/97-ВР / Верховна Рада України. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.

10. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції [Електронний ресурс]: Закон від 14.01.2000 № 1393-XIV / Верховна Рада України. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1393-14>.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання домашніх завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	5
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
7	Участь у роботі на практичних заняттях	5
8	Виконання домашніх завдань	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	5
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
	Всього за атестацію 2	30
11	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів

набрав менше 35 балів, то він не допускається до іспиту. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для іспиту
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни