

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва інституту/факультету)

Кафедра хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції

(назва кафедри)

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

Системи менеджменту якості харчової продукції

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

обов'язкова

(вказати: обов'язкова)

Освітньо-професійна програма Технологічна експертиза, безпека харчової продукції

та модернізація технологічних процесів

(назва програми)

Спеціальність 181 — «Харчові технології»

(вказати: код, назва)

Галузь знань 18 — «Виробництво та технології»

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська

(вказати: на яких мовах читається дисципліна)

Розробники: Дійчук Володимир Васильович, кандидат хімічних наук, асистент кафедри

хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції

(вказати авторів (викладач (ів)), їхні посади, наукові ступені, вчені звання)

Профайл викладача (-ів) <http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/61>

Контактний тел. +380664357987

E-mail: v.dychuk@chnu.edu.ua

Сторінка курсу в Moodle <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=1540>

Консультації Очні та он-лайн консультації за попередньою домовленістю

1. Анотація дисципліни (призначення навчальної дисципліни).

Навчальна дисципліна «Системи менеджменту якості харчової продукції» є обов'язковою для здобувачів першого (бакалаврського) освітнього рівня спеціальності 181 «Харчові технології». Для майбутніх фахівців є необхідним набуття навичок в галузі сучасного менеджменту якості харчової продукції.

2. Мета навчальної дисципліни:

Метою викладання дисципліни є формування розуміння здобувачами категорії «якість», набуття теоретичних знань та практичних вмінь в галузі сучасного менеджменту якості виробництва харчової продукції, перспективи розвитку конкурентоспроможних харчових підприємств.

3. Пререквізити. Для ефективного засвоєння матеріалу студенти повинні бути ознайомлені з такими курсами як «Методи контролю якості харчової продукції», «Організація харчових виробництв», «Стандартизація та сертифікація товарів та послуг», «Оцінка безпеки харчових продуктів».

4. Результати навчання

За результатами навчання студенти повинні:

знати:

- основи забезпечення якості харчової продукції;
- принципи та методи управління якістю на виробництві;
- теорії тотального управління якістю;
- принципи системного підходу до управління якістю продукції;
- основами менеджменту якості харчових продуктів на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000

вміти:

- застосовувати статистичні методи контролю якості харчової продукції;
- аналізувати та оцінювати ефективність функціонування системи менеджменту якості;
- знаходити шляхи усунення причин погіршення якості продукції;
- застосовувати нормативну та законодавчу документації.

5. Опис навчальної дисципліни

5.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <u>Система менеджменту якості харчової продукції</u>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	6	6	180	3	15	-	-	45	120	-	іспит
Заочна												

5.2. Дидактична карта навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	усього	у тому числі						усього	у тому числі					
		л	п	лаб	інд	с.р.	л		п	лаб	інд	с.р.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 1. Принципи та методи управління якістю харчових продуктів.													
Тема 1. Формування підходів до розуміння категорії «якість» та «система менеджменту якості»	21	2	-	4	-	15								

Тема 2. Формування системи управління якістю продукції на підприємствах	23	2	-	6	-	15							
Тема 3. Система контролю якості продукції	23	2	-	6	-	15							
Разом за ЗМ1	67	6	-	16	-	45							
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 2. Системи менеджменту якості як важлива складова системи загального менеджменту харчового підприємства												
Тема 1. Правові та технічні основи контролю якості харчової продукції	23	2	-	6	-	15							
Тема 2. Види технічного контролю. Елементи системи контролю якості	23	2	-	6	-	15							
Тема 3. Організація контролю якості продукції на підприємстві	23	2	-	6	-	15							
Разом за ЗМ 2	69	6	-	18	-	45							
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 3. Методи контролю якості та профілактики браку на підприємстві												
Тема 1. Статистичні методи контролю і регулювання якості	23	2	-	6	-	15							
Тема 2. Система профілактики браку на підприємстві	21	1	-	5	-	15							
Разом за ЗМ 2	44	3	-	11	-	30							
Усього годин	180	15	-	45	-	120							

5.3. Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми
1	Базова концепція загального менеджменту якості
2	Система менеджменту якості як сукупність організаційної структури, методів, процесів і ресурсів
3	Розробка та впровадження системи менеджменту якості продукції на харчових підприємствах відповідно до вимог ISO 9001
4	Сучасні методи управління якістю та сфери їх застосування
5	Аудит системи менеджменту якості харчової продукції

6	Управління процесами життєвого циклу продукту
7	Самоконтроль якості у виробництві

* ІНДЗ – для змістового модуля, або в цілому для навчальної дисципліни за рішенням кафедри (викладача).

6. Система контролю та оцінювання

Види та форми контролю

1. **Поточний** контроль успішності проводиться у вигляді захисту лабораторних робіт, усне опитування.
2. **Модульний** контроль здійснюється у формі письмових контрольних робіт.
3. **Підсумковий** контроль – іспит у письмовій формі.

Засоби оцінювання

1. Захисти лабораторних робіт: оцінювання виконання роботи, оформлення протоколу та висновків, усні відповіді.
2. Письмові контрольні роботи.
3. Доповіді-презентації завдань самостійної роботи.

Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання є досягнення ним мінімальних порогових оцінок за кожним запланованим результатом навчання – сума балів за всі модулі має бути не меншою за 30, а разом підсумковим контролем – не менше 50 (половина всіх можливих балів).

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне оцінювання (аудиторна та самостійна робота)								Кількість балів (екзамен)	Сумарна к-ть балів
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2			Змістовий модуль 3		40	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8		
7	7	8	7	8	8	7	8		

T1, T2 ... T12 – теми змістових модулів.

5. Рекомендована література - основна

1. Богомолов О.В. Управління якістю переробних та харчових виробництв : навч.посіб. / О.В. Богомолов, О.М. Сафонова, О.І. Шаповаленко. – Х. : ПП «Еспада», 2006. – 294 с.
2. Фомичев С.К. Основи управління якістю / С.К.Фомичев, А.А.Старостина, Н.И. Скрябіна. – К.: МАУП, 2002– 191 с.
3. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова та ін. ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк, ХДУХТ, СНАУ. – Суми : Університетська книга, 2012. – 512 с.
4. Павлов В.І. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікація товарів / В.І. Павлов, О.В. Опьонова, Н.В. Павліха. – К.: Кондор, 2004. – 230с.
5. Посібник для малих та середніх підприємств молокопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. – [2-е видання]. – К.: Міжнародний інститут безпеки та якості харчових продуктів, 2010. – 199с.
6. Шаповал М.І. Менеджмент якості: підручник / М.І. Шаповал. – К.: Знання, 2006. – 471 с.
7. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997р. (в редакції № 2042-VIII від 18.05.2017).
8. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» № 2042-VIII від 18.05.2017 р (в редакції № 2530-VIII від 06.09.2018)
9. Якість продукції. Оцінка якості. Терміни та визначення : ДСТУ 2925-94. – [Чинний від 1996-01-01]. – К. : Держстандарт України, 1996. – 34 с. – (Національний стандарт України).
10. Системи якості. Комплекси управління якістю системні технологічні. Основні положення : ДСТУ 2926-94. – [Чинний від 1996-01-01]. – К. : Держстандарт України, 1996. – 32 с. – (Національний стандарт України).
11. Статистичні методи контролю та регулювання. Терміни та визначення : ДСТУ 3514-97. – [Чинний від 1997-08-01]. – К. : Держстандарт України, 1997. – 66 с. – (Національний стандарт України).
12. Система управління якістю. Вимоги : ДСТУ ISO 9001:2018. – [Чинний від 2018-12-05]. – К. : Держспоживстандарт України, 2018. – 44 с. – (Національний стандарт України, ISO 9001:2015, IDT).
13. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 4. Настанови щодо поліпшення якості : ДСТУ ISO 9004-4-98. – [Чинний від 1998-04-03]. – К. : Держстандарт України, 1998. – 33 с. – (Національний стандарт України).

6. Інформаційні ресурси

Система підтримки дистанційного навчання “Moodle”.