

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс
Освітня програма	«Ресторанні технології» «Харчові технології та інженерія»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Тюрікова Інна Станіславівна

д.т.н., доцент,
доцент

кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-050-958-26-93
Електронна адреса	tyurikovainna@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пг-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Описання навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	вивчення теоретичних основ з управління якістю та безпекою харчових продуктів, одержання знань, необхідних для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності на підприємствах і установах харчової галузі та закладах ресторанного господарства у процесі виготовлення харчової продукції
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції - 14 год., практичні заняття – 26 год., самостійна робота – 110 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточна модульна контрольна робота Підсумковий контроль - залік
Базові знання	Наявність знань зі стандартизації, метрології, сертифікації, експертизи та управління якістю, мікробіології харчових виробництв, основ фізіології харчування, гігієни та санітарії, теоретичних основ харчових технологій, методів контролю якості продукції в галузі з основами наукових досліджень, що викладаються у заклада вищої освіти.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<ul style="list-style-type: none"> • Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності • Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. • Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. • Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. • Здатність працювати в команді. • Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. • Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
Програмні результати навчання
<ul style="list-style-type: none"> • Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. • Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. • Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. • Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. • Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. • Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. • Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Теоретичні та методологічні основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів		
Тема 1. Вступ. Проблема якості і безпеки харчової продукції в Україні та шляхи її вирішення	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів	Переваги від підвищення якості для споживачів, підприємств, суспільства. Фактори якості продукції. Стадії життєвого циклу. Створення інтегрованих систем управління якістю в державах світу. Премії в сфері якості
Тема 2. Стандартизація в управлінні якістю і безпекою харчової продукції	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	Загальні та відмінні принципи стандартизації в Україні та інших країнах Європейського союзу. Переваги міжнародної стандартизації. Гармонізація стандартів з управлінням якістю з міжнародними
Тема 3. Системи управління якістю згідно міжнародних	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання	Сучасні підходи до функціонування систем якості. Досвід управління якістю в різних

стандартів	самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	країнах світу. Доцільність впровадження систем управління якістю.
Модуль 2. <i>Впровадження систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів</i>		
Тема 4. Організація розроблення і впровадження систем управління якістю	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	Елементи та функції систем якості продукції. Процесний підхід до систем управління якістю. Політика і цілі у сфері якості. Управління системами і процесами. Документальне підтвердження систем управління якістю.
Тема 5. Правове регулювання щодо безпеки харчових продуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	Політика контролю безпеки харчових продуктів у ЄС, Переваги впровадження системи НАССР в Україні. Планування та випуск безпечної продукції. Загальні принципи гігієни харчових продуктів Комісії Кодекс Аліментаріус.
Тема 6. Роль приватних систем	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Управління харчовою продукцією за системою GMP. Вимоги до виробників харчових продуктів. НАССР і міжнародна торгівля. Вимоги щодо попередження виготовлення, реалізації, використання неякісних, небезпечних харчових продуктів при впровадженні системи якості
Тема 7. Впровадження системи НАССР в закладах ресторанного господарства	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.	Основні етапи впровадження системи НАССР. Настанови щодо самооцінювання під час впровадженні системи якості. Сертифікація системи НАССР. Порядок проведення сертифікації системи НАССР. Розроблення документації у процесі сертифікації системи НАССР.

Інформаційні джерела

Основна

1. Безродна С. М. Б40 Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей / Б ездона С. М. – Чернівці: ПБКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
2. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник/Т.М. Димань, Т.Г.Мазур. К.: ВЦ “Академія”. 2015. 520 с.
3. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. – Львів : Видавництво “Растр-7”, 2018. – 400 с.
4. ДСТУ ISO 9000-2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник. - К.: Держспоживстандарт України, 2015. 45 с.
5. ДСТУ ISO 22000:2017. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. К.: Держспоживстандарт України, 2017. 30 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин.

- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи в базі патентів України.

- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

- Політика зарахування результатів неформальної освіти:

<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (6,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (9,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (9,0 балів); захист виконання домашнього завдання (7,0 балів); виконання індивідуальних завдань (9,0 бали)	40
Модуль 2. (теми 4-7) відвідування занять (6,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (9,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (9,0 балів); захист виконання домашнього завдання (7,0 балів); виконання індивідуальних завдань (9,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	50
Підсумковий контроль (залік)	10
Разом	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни