

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

Кафедра хімії та експертизи харчової продукції



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор

Руслан БЕСПАЛЬКО

2024 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни**

**СУЧАСНІ СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ
ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**
обов'язкова

Освітньо-професійна програма	«Якість та безпека харчової продукції»
Спеціальність	181-Харчові технології
Галузь знань	18-Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

Мова навчання українська

Чернівці 2024 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Сучасні системи менеджменту якості харчової продукції» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Якість та безпека харчової продукції» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181-Харчові технології галузі знань 18- Виробництво та технології, затвердженої 27 травня 2024 р.

Розробник:

Борук Сергій Дмитрович, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, доктор технічних наук, доцент

Викладач:

Борук Сергій Дмитрович, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, д.т.н., доцент

Погоджено з гарантом ОП і затверджено на засіданні кафедри хімії та експертизи харчової продукції

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Завідувач кафедри



Юрій ХАЛАВКА

Схвалено методичною радою ННІБХБ

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Голова методичної ради ННІБХБ



Галина МОСКАЛИК

1. Мета навчальної дисципліни

Метою освоєння дисципліни «Сучасні системи менеджменту якості харчової продукції» є формування у студентів систему знань з теорії та методології управління якістю, принципів побудови та функціонування систем управління якістю для різних видів товарів (продукції, послуг), вивчення нормативно-законодавчих, організаційних та економічних питань з управління якістю товарів (послуг).

2. Результати навчання

Під час освоєння дисципліни у студентів формуються наступні компетентності:

Загальні компетентності	
ЗК 4	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
ЗК 5	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
Фахові компетентності	
ФК 7	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
Програмні результати навчання	
ПРН 3	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
ПРН 4	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
ПРН 10	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
ПРН 14	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

У результаті засвоєння змісту навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- значення та етапи формування управління якістю, роль управління якістю в системі загального менеджменту;
- класичні та нові методи управління якістю;
- призначення і структуру стандартів ISO серії 9000;
- вимоги стандартів ISO серії 9000 до моделі забезпечення якості;
- методологію оцінки діяльності та результатів діяльності підприємства за критеріями премій з якості;
- методологію безперервного вдосконалення діяльності підприємства відповідно до концепції TQM;
- значення та процедури сертифікації системи якості та аудиту якості;

<i>Тема 1.2.</i> Управління якістю товарів на рівні підприємства. Вітчизняний досвід управління якістю.	23	2		6		15							
<i>Тема 1.3.</i> Міжнародний досвід управління якістю Тотальне управління якістю (TQM)	23	2		6		15							
Разом за ЗМ 1	69	6		18		45							
Змістовий модуль 2. Системи управління якістю та їх методологічні основи													
<i>Тема 2.1.</i> Системний підхід до проблеми управління якістю	23	2		6		15							
<i>Тема 2.2.</i> Система якості в стандартах ISO серії 9000 Загальні підходи та методи роботи з якості	23	2		6		15							
<i>Тема 2.3.</i> Статистичні методи управління якістю	23	2		6		15							
Разом за ЗМ 2	69	6		18		45							
Змістовий модуль 3. Спеціальні питання управління якістю													
<i>Тема 3.1.</i> Економічні та правові аспекти управління якістю. Сертифікація систем якості Аудит якості.	42	3		9		30							
Усього годин	180	15		45		120							

3.3. Теми семінарських занять

№	Назва теми
1	<i>Не передбачено програмою!</i>

3.4. Теми практичних занять

№	Назва теми
1	Визначення понять «якість» та «безпечність». Структура, фактори, чинники щодо якості та безпечності харчових продуктів
2	Забруднення харчових продуктів радіонуклідами, нітратами, нітритами, нітрозосполуками, важкими металами, пестицидами
3	Шляхи міграції чужорідних сполук до продуктів харчування
4	Безпечність використання технологічних добавок у виробництві харчових продуктів.
5	Визначення фальсифікації харчових продуктів

3.5. Теми лабораторних занять

№	Назва теми
1	Контроль якості сировини за екологічними та технологічними показниками
2	Контроль параметрів технологічного процесу
3	Контроль вмісту у кінцевому продукту небезпечних домішок
4	Контроль фізичних та механічних властивостей кінцевого продукту

3.6. Тематика індивідуальних завдань

За необхідності можлива підготовка та захист рефератів

3.7. Самостійна робота

Самостійна робота з дисципліни «Сучасні системи менеджменту якості харчової продукції» спрямована на узагальнення знань та усвідомлення між предметних зв'язків. Самостійна робота передбачає проведення наступних видів робіт:

- опрацювання та розширення лекційного матеріалу;
- підготовка до лабораторних занять та аналіз одержаних результатів.

Оцінювання самостійної роботи проводиться викладачем на лабораторних заняттях та у позаурочний час.

№	Назва теми
1.	Система якості на харчовому підприємстві.
2.	Система якості підприємств виробників пакування для харчових товарів.
3.	Інформаційні та матеріальні потоки на підприємствах харчової промисловості.
4.	Система якості станції технічного та апаратного обладнання підприємств харчової промисловості.
5.	Система якості транспортної компанії харчових виробництв.
6.	Система якості центрів реалізації харчових товарів.
7.	Система якості виробництва безалкогольних напоїв і пива.
8.	Система якості кондитерської фабрики, міні-пекарні.

4. Освітні технології, методи навчання і викладання навчальної дисципліни

Навчання базується на студентоцентричному підходах, принципах академічної свободи і академічної доброчесності. Викладання навчальної дисципліни передбачає поєднання традиційних форм та інтерактивних технологій.

Форми організації навчання: лекція, практична робота, лабораторне заняття, самостійна робота, консультація.

Методи навчання: словесні (розповідь, пояснення, лекція, дискусія), практичні (лабораторні роботи), наочні (демонстрація, ілюстрація), робота у групах, захист рефератів.

5. Критерії та засоби оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Оцінювання рівня та якості знань студентів здійснюється із врахуванням індивідуальних особливостей студентів і передбачає диференційований підхід в його організації. Поточний контроль знань студентів включає оцінку за роботу на лабораторних заняттях та самостійну роботу і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем навчальної дисципліни та рівня їх підготовленості до виконання практичних завдань. Модульний контроль (сума балів за окремий змістовий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань студентів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни – змістового модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), формування навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуаційні задачі, самостійно опрацьовувати тексти.

Підсумкова атестація проводиться у вигляді підсумкового екзамену (форма проведення усна або письмова визначається за бажанням студентів).

Критерії оцінювання усної відповіді:

Студент отримує оцінку “відмінно”, якщо його відповідь повністю розкриває зміст матеріалу, розуміння матеріалу глибоке, відповідь логічна, послідовна; вміє ілюструвати теоретичні положення конкретними прикладами.

Студент отримує оцінку “добре”, якщо він допускає у відповіді невеличкі пропуски, що не спотворює логіку змісту відповіді; виклад недостатньо систематизований, у визначенні понять та узагальненнях наявні окремі неточності, які легко виправляються за допомогою відповідей на додаткові запитання викладача.

Студент отримує оцінку “задовільно”, якщо його відповідь свідчить про розуміння основних питань теми, проте спостерігаються значні прогалини у знаннях; визначення понять нечіткі, неточні, висновки і узагальнення аргументовані слабо, у них наявні помилки; студент не послідовно розкриває зміст матеріалу.

Студент отримує оцінку “незадовільно”, якщо його відповідь не розкриває змісту навчального матеріалу; виявляє незнання або нерозуміння питання; припускається помилок у визначенні понять, застосуванні термінів.

Критерії оцінювання практичної роботи:

Практична робота оцінюється за ступенем готовності до роботи; засвоєнням методів виконання та сутності розрахунків поставлених завдань. Вмінням самостійно вибрати шлях вирішення задачі. розуміння сутності досліджуваних процесів.

Практична робота оформлюється у зошиті та захищається усно. Під час захисту студент повинен виявити розуміння змісту завдань та основних методів досягнення результату.

Критерії оцінювання лабораторної роботи:

Лабораторна робота оцінюється за ступенем готовності до роботи; засвоєнням методики виконання роботи; розуміння сутності досліджуваних процесів.

Лабораторна робота оформлюється у зошиті (протокол вважається дійсним за наявності підпису лаборанта) та захищається (усно або письмово за вибором студента). Під час захисту студент повинен виявити розуміння теоретичних основ методів дослідження глибоке та природи досліджуваного явища.

5.1. Критерії підсумкового оцінювання.

Максимальна кількість балів набраних за навчальний семестр – 60;

Необхідна мінімальна кількість балів набраних за навчальний семестр – 30;

Максимальна кількість балів за підсумковий модуль – 40;

Кількість набраних балів за змістові модулі та підсумковий модуль – 100 балів.

Допуск до екзамену отримують студенти, які виконали всі практичні та лабораторні роботи.

5.2. Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
Задовільно	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим повторним курсом

5.3. Засоби оцінювання

Засобами оцінювання програмних результатів навчання є:

- самостійні роботи;
- оформлення практичних і лабораторних робіт;
- модульні контрольні роботи;
- проміжний та підсумковий контроль.

6. Форми поточного та підсумкового контролю

Поточний контроль: усне опитування, оцінювання протоколів практичних і лабораторних робіт, проміжний та підсумковий модульний контроль.

Підсумковий контроль – екзамен.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль										Екзамен	Сума
Змістовний модуль 1				Змістовний модуль 2				Змістовний модуль 3			
Т 1	Т 2	Т 3	Сума	Т 1	Т 2	Т 3	Сума	Т 1	Сума		
8	8	9	25	8	8	9	25	10	10	40	100

Зарахування результатів неформальної освіти

Зарахування результатів неформальної освіти проводиться згідно «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти у системі формальної освіти)»

<https://www.chnu.edu.ua/media/3aykf41y/polozhennia-pro-vzaiemodiiu-formalnoi-ta-neformalnoi-osvity.pdf>

7. Рекомендована література

7.1. Базова

1. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ. 2020. 137 с.
2. Кириченко Л. С., Мережко Н. В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. — К.: КНТЕУ, 2001.
3. Вимоги Європейського законодавства щодо харчових продуктів. Збірник інформаційних матеріалів/В.Бащинський, М.П.Остапюк, О.С.Семенчук. К.:ТОВ «Ветінформ».2009..327 с.
4. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
5. Королюк Т.А., Усатюк С.І., Костінова Т.А., Філіпченко І.М. Методи контролю харчових продуктів:навч.посіб./К.: НУХТ, 2017. 146 с.
6. Бичківський Р. Управління якістю: Навч.посібник. – Л.: ДУ „Львівська політехніка”, 2000. – 329 с.
7. Шаповал М.І. Менеджмент якості: Підручник. – К.: Т-во „Знання”, КОО, 2003. – 475 с. – (Вища освіта ХХІ століття).
8. Вакуленко А.В. Управління якістю. – К.: КНЕУ, 2004. – 167 с.
9. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю продукції. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 672 с.
10. ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга.
11. ДСТУ 4161-2003.Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. – К.: Держспоживстандарт України, 2003.

7.2. Допоміжна

1. Внуков Ю., Дорошенко Ю., Дубровин В. Стандартизація у сфері управління якістю // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2001. — № 2. — С. 24–27.
2. Грищенко Ф. Ю. Управління якістю та забезпечення якості: оновлені стандарти серії ISO 9000 // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2001. — № 4. — С. 44–46.
3. Мухаровський М. Система безпеки харчових продуктів // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2002. — № 4 — С. 55–57.
4. Одноколов О., Тетера В. Засади прийняття та впровадження міжнародних стандартів в Україні // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2001. — № 2 — С. 14–17.

8. Інформаційні ресурси

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <http://zakon.rada.gov.ua/> – Веб-сторінка Верховної Ради України.
3. <http://e-learning.chnu.edu.ua> – сайт Чернівецького національного університету, дистанційне навчання.

Політика академічної доброчесності

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

«Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича»
<https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>;

«Положенням Про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича»
<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>