



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «СУЧАСНІ СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Компонента освітньої програми – *обов'язкова (6 кредитів)*

<b>Освітньо-професійна програма</b>	Якість і безпека харчової продукції
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Галузь знань</b>	18 Виробництво та технології
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший бакалаврський
<b>Мова навчання</b>	українська
<b>Профайл викладача (-ів)</b>	Борук С.Д., д.т.н., доцент <a href="http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/131">http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/131</a>
<b>Контактний тел.</b>	+38(066)3003912
<b>Е-mail:</b>	<a href="mailto:s.boruk@chnu.edu.ua">s.boruk@chnu.edu.ua</a>
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8499">https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8499</a>
<b>Консультації</b>	Очні та он-лайн консультації за попередньою домовленістю

### АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна призначена для забезпечення достатнього рівня теоретичних та практичних знань щодо теоретичних і методологічних основ формування та управління системами якості; набуття умінь щодо застосування методів та засобів, які сприяють отриманню якісної та безпечної харчової продукції, вивчення критеріїв оцінки якості та безпечності харчових продуктів; принципів забезпечення якості та безпечності харчових продуктів; визначення показників якості та безпечності продукції; оцінки якості продукції; моніторингу якості продукції; основних принципів систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2005, ДСТУ ISO 22000:2007, HACCP); порядку створення систем якості та безпечності харчових продуктів.

*Метою вивчення 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).*

### НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

<b>МОДУЛЬ 1. ОСНОВНІ АСПЕКТИ ПРОБЛЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ</b>	
Тема 1	Проблеми якості на сучасному етапі. Основні поняття та категорії управління якістю.
Тема 2	Управління якістю товарів на рівні підприємства. Вітчизняний досвід управління якістю.
Тема 3	Міжнародний досвід управління якістю Тотальне управління якістю (TQM)

<b>МОДУЛЬ 2. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА ЇХ МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ</b>	
Тема 1	Системний підхід до проблеми управління якістю.
Тема 2	Система якості в стандартах ISO серії 9000 Загальні підходи та методи роботи з якості
Тема 3	Статистичні методи управління якістю
<b>МОДУЛЬ 3. СПЕЦІАЛЬНІ ПИТАННЯ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ</b>	
Тема 1	Економічні та правові аспекти управління якістю. Сертифікація систем якості Аудит якості.

### **ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ**

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

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

### **ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ**

**Поточний контроль:** усне опитування, оцінювання протоколів лабораторних робіт, оцінювання практичних завдань, проміжний та підсумковий тестовий контроль.

**Підсумковий контроль** – екзамен.

### **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

### **ПОЛІТИКА ЩОДО 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/xel1ulcg/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

### **ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ**

1. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського: <http://www.nbuv.gov.ua/>.
2. Система підтримки дистанційного навчання “Moodle”: <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8499>.

*Детальна інформація щодо вивчення курсу «Експрес-методи аналізу харчових продуктів» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни* <https://chemistry.chnu.edu.ua/media/rhxngx5r/rp-menedzhment-25.pdf>