

**Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича**  
(повне найменування вищого навчального закладу)

Навчально-науковий Інститут біології, хімії та біоресурсів  
(назва інституту / факультету)

**Кафедра** хімії та експертизи харчової продукції  
(назва кафедри)



**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**  
директор інституту

Руслан БЕСПАЛЬКО  
2024 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА**  
**навчальної дисципліни**

Сучасні системи менеджменту якості харчової продукції  
(назва навчальної дисципліни)

обов'язкова

(вказати: обов'язкова / вибіркова)

**Освітньо-професійна програма** «Якість та безпека харчової продукції»  
(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)

Навчально-науковий Інститут біології, хімії та біоресурсів  
(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

**Мова навчання** Українська  
(вказати: на якій мові читається дисципліна)

**Чернівці 2024 рік**

Робоча програма навчальної дисципліни *Сучасні системи менеджменту якості харчової продукції* складена відповідно до освітньо-професійної програми «Якість та безпека харчової продукції» 27 травня 2024.

Розробники: Борук Сергій Дмитрович, доцент кафедри хімії та, експертизи харчової продукції, д.т.н., доцент  
(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

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

Протокол № 1 від “09” серпня 2024 року

Завідувач кафедри  (Юрій ХАЛАВКА)  
(підпис) (прізвище та ініціали)

Схвалено методичною радою Навчально-науковий Інститут біології, хімії та біоресурсів

Протокол № 1 від “09” серпня 2024 року

Голова методичної ради  (Галина МОСКАЛИК)  
(підпис) (прізвище та ініціали)

## **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**

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;
- основні форми збирання, аналізу фінансових даних, форми фінансової звітності про діяльність у галузі якості, рекомендовані стандартом ISO 9004-1; їх призначення та особливості застосування;

### **вміти:**

- розробляти політику підприємства в галузі управління якістю;
- розробляти структуру і головні положення “Керівництва з якості”;
- вибирати необхідні стандарти ISO серії 9000 залежно від специфіки підприємства;
- розробляти головні елементи систем управління якістю за моделями стандартів ISO 9001; ISO 9002; ISO 9003;
- розробляти основні елементи системи якості згідно з концепцією TQM, виконати оцінювання побудованої системи за критеріями європейської премії за якість;
- вибирати оптимальну форму збирання, аналізу і обробки економічних даних про діяльність у галузі якості та функціонування системи якості;
- розробляти механізм управління економікою якості.



<b>Змістовий модуль 2. Системи управління якістю та їх методологічні основи</b>											
<u>Тема 2.1.</u> Системний підхід до проблеми управління якістю	23	2		6		15					
<u>Тема 2.2.</u> Система якості в стандартах ISO серії 9000 Загальні підходи та методи роботи з якістю	23	2		6		15					
<u>Тема 2.3.</u> Статистичні методи управління якістю	23	2		6		15					
Разом за ЗМ 2	69	6		18		45					
<b>Змістовий модуль 3. Спеціальні питання управління якістю</b>											
<u>Тема 3.1.</u> Економічні та правові аспекти управління якістю. Сертифікація систем якості Аудит якості.	42	3		9		30					
<b>Усього годин</b>	180	15		45		120					

### 3.3. Темі семінарських занять

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

### 3.4. Темі практичних занять

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

### 3.5. Темі 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, 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 лабораторної роботи:***

*Ступінь готовності до лабораторної роботи:* 1 бал – студент вільно володіє питаннями щодо принципів методів, розуміння теоретичних основ методів дослідження глибоке, відповідь логічна, послідовна;; 0,5 бали – студент допускає у відповіді невеличкі пропуски, що не спотворює логіку змісту відповіді; виклад недостатньо систематизований, у визначенні понять та узагальнень наявні окремі неточності, які легко виправляються за допомогою відповідей на додаткові запитання викладача.; 0 балів – студент виявляє незнання або нерозуміння принципів методів; допускає помилки у визначенні понять, застосуванні термінів.

*Виконання лабораторної роботи:* 2 бали – активна участь у виконанні лабораторної роботи, усі завдання лабораторної роботи виконані самостійно та чітко; 1 бал – студент виконує завдання з помилками, потребує контролю з боку викладача; 0 балів – завдання не виконано або виконано з грубими помилками.

*Оформлення протоколу лабораторної роботи:* 2 бал – своєчасне оформлення та затвердження протоколу підписом викладача; 1 бал – протокол оформлений з помилками, зданий вчасно; 0 балів – протокол оформлений з грубими помилками, розрахунки виконані не вірно, протокол лабораторної роботи зданий не вчасно.

*Захист лабораторної роботи:* по 0,25 бали за кожне тестове завдання, максимум – 5 балів.

**5.1. Критерієм підсумкового оцінювання** має бути досягнення студентом мінімальної кількості балів – 50.

Максимальна кількість балів за підсумковий модуль – 40 балів;

Кількість набраних балів за три змістові модулі та підсумковий модуль – 60 балів.

Допуск до екзамену отримують студенти, які виконали лабораторний практикум та набрали не менше 50 % від загальної кількості балів.

#### **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

#### **5.4. Засоби оцінювання**

Засобами оцінювання програмних результатів навчання є:

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

#### **6. Форми поточного та підсумкового контролю**

*Поточний контроль:* усне опитування, оцінювання протоколів 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. Кириченко Л. С., Мережко Н. В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. — К.: КНТЕУ, 2001.
2. Бичківський Р. Управління якістю: Навч. посібник. — Л.: ДУ „Львівська політехніка”, 2000. — 329 с.
3. Шаповал М.І. Менеджмент якості: Підручник. — К.: Т-во „Знання”, КОО, 2003. — 475 с. — (Вища освіта ХХІ століття).
4. Вакуленко А.В. Управління якістю. — К.: КНЕУ, 2004. — 167 с.
5. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю продукції. — К.: Центр навчальної літератури, 2006. — 672 с.
8. ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга.
9. 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.