

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництва і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Олександра ГОРОБЕЦЬ

« 27 » червня 2024 р.

## РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції»

освітні програми: «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції», «Технології в ресторанному господарстві», «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»,

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти магістр

Робоча програма навчальної дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

Протокол № 12 від «27» червня 2024 року.

Укладачі програми:


Тюрікова І.С., д.т.н., професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі.

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції»

спеціальності 181 Харчові технології


ступеня магістр

  
 підпис  
 І.С. Тюрікова  
 ініціали, прізвище  
 « 27 » 06 2024 року

Гарант освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві»

спеціальності 181 Харчові технології


ступеня магістр

  
 підпис  
 Г.П. Хомич  
 ініціали, прізвище  
 « 27 » 06 2024 року

Гарант освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

спеціальності 181 Харчові технології

ступеня магістр

  
 підпис  
 Л.Б. Олійник  
 ініціали, прізвище  
 « 27 » 06 2024 року

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» .....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	8
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів.....	13
Розділ 6. Інформаційні джерела .....	15
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни .....	16

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції»

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції»

<b>Місце у структурно-логічній схемі підготовки</b>	Пререквізити: базові знання зі стандартизації, метрології, сертифікації, організації виробництва, технології галузі, харчові технології, що викладаються у закладах вищої освіти.		
<b>Мова викладання</b>	українська		
<b>Статус дисципліни:</b>	нормативна		
<b>Курс/семестр вивчення</b>	1/1		
<b>Кількість кредитів ЄКТС/кількість модулів</b>	4 кредити//2 модулі		
<b>Денна форма навчання:</b>			
<b>Кількість годин:</b>	120 – загальна кількість: 2 семестр – 120 год.		
	- лекції: 16 год.,		
	- лабораторні заняття: 32 год.		
	- самостійна робота: 72		
	- вид підсумкового контролю: екзамен		

## Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЄ ДАНА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА, ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

**Мета навчальної дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції»** полягає в розкритті суті, змісту та основних принципів діючих систем управління якістю в Україні та країнах Європи; ознайомлення з сучасними формами і методами управління діяльністю та умовами впровадження систем якості на підприємствах.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<b>Загальні компетентності</b>		
1.	ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.	РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
2.	ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті	РН 15. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>		
3.	СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.	РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки
4.	СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.	РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. РН 16. Вміти розробляти заходи з підвищення рівня якості та безпечності харчового продукту, розробляти документацію систем управління якістю та безпечністю відповідно до вимог міжнародних стандартів. РН 17. Вміти розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.

### **Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

#### **Змістовний модуль 1. Управління якістю і конкурентоспроможністю харчової продукції**

#### **Тема 1. Вступ. Проблема забезпечення якості харчової продукції в Україні та шляхи її вирішення**

Сутність проблеми якості продукції в Україні на сучасному етапі розвитку незалежної держави. Причини виникнення та загострення цієї проблеми. Необхідність її вирішення як умова доступу вітчизняних товаровиробників на міжнародні ринки. Системно-комплексний підхід до вирішення проблеми: його

структура та умови застосування.

Створення ринкової економіки і конкурентного середовища на внутрішньому ринку як головна умова вирішення проблеми. Заходи законодавчої та виконавчої влади в цьому напрямі, їхня ефективність.

Вивчення та запровадження кращого світового та, зокрема, європейського досвіду для прискорення вирішення проблеми.

Сучасна термінологія систем управління якістю, безпеки харчових продуктів, екологічного середовища тощо.

## **Тема 2. Вітчизняний та світовий досвід управління якістю продукції**

Історія виникнення та розвитку вітчизняних методів управління якістю продукції (УЯП). Створення та розвиток вітчизняних систем УЯП (БІП, КАНАРСПИ, НОРМ, СБТ, КС УКП та інших): їхня сутність, переваги та недоліки.

Європейський досвід забезпечення якості і конкурентопридатності продукції. Системи УЯП в Німеччині, Великій Британії, Франції: їхня сутність, вплив на стан якості продукції в державі.

УЯП в американських корпораціях і фірмах. Системи планування та всебічного контролю якості. Японський досвід УЯП. Підґрунтя японського “дива” в сфері якості і конкурентопридатності продукції: новітні технології; сучасне технологічне обладнання; контроль процесів, а не результатів; постійне підвищення кваліфікації персоналу; глибоке вивчення і впровадження світового досвіду з вирішення проблем якості; створення атмосфери суспільного несприйняття незадовільної якості; цілеспрямована, систематична, копітка робота з вдосконалення якості на всіх ділянках.

## **Тема 3. Стандартизація в управлінні якістю**

Формування системи стандартизації в Україні. Законодавча та нормативно-правова база національної стандартизації щодо забезпечення якості. Вимоги СОТ та ЄС щодо технічного регулювання у сфері стандартизації.

Міжнародна стандартизація. Стандарти ISO серії 9000: призначення, розроблення, склад і структура стандартів. Комплекси стандартів ISO серії 9000, їх використання у державах світу, в Україні. Стандарти ISO серії 14000. Системи екологічного управління, сутність поняття “навколишнє середовище”. Внутрішні нормативні документи, як нормативна база документування систем управління якістю підприємств і організацій.

## **Тема 4. Системи управління якістю згідно міжнародних стандартів**

Принципи управління якістю: орієнтація на замовника, лідерство, задіяність персоналу, процесний підхід, поліпшення, прийняття рішень на підставі фактичних даних, керування взаємовідносинами.

Управління якістю як аспект загального управління підприємством, організацією. Суб’єкт, об’єкт і методологічні основи управління якістю відповідно стандартів ISO серії 9000. Етапи взаємопов’язаних видів діяльності систем управління якістю у сфері харчових виробництв.

Трикутник Джойса: колективізм, одержимість, науковість. Цикл Демінга (РДСА).

**Змістовний модуль 2. Забезпечення систем управління якістю і безпечності на харчових виробництвах**

## **Тема 5. Організація розроблення і впровадження систем управління якістю підприємствах харчової галузі**

Організаційне забезпечення розроблення та впровадження систем управління якістю відповідно вимог і рекомендації стандартів ISO серії 9000.

Документування систем якості: документально оформлена політика і цілі в сфері якості, настанови з якості, задокументовані методики на процедури і процеси управління якістю, протоколи якості. Послідовність етапів розроблення систем управління якістю на підприємствах.

Функції систем управління якістю. Створення служб управління якістю на підприємствах. Аудит систем якості: внутрішні та зовнішні перевірки.

## **Тема 6. Принципи загального управління якістю**

Принципи Демінга - початок формування принципів загального управління якістю (TQM). Фундаментальні концепції загального управління якістю. Економічна сутність підвищення ефективності систем управління якістю. Модель ідеального підприємства, модель вдосконалення Європейського фонду управління якістю (ЄФУЯ). Критерії моделі.

Нагороди з якості у державах світу - стимулювання управління якістю. Український національний конкурс з якості. Логіка і структура моделі вдосконалення ЄФУЯ. Методологія самооцінки діяльності підприємств відповідно моделі ЄФУЯ.

## **Тема 7. Правове регулювання щодо безпеки харчових продуктів**

Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні. Основи харчового законодавства України та шляхи його адаптації до міжнародних вимог. Порівняльний аналіз європейського та українського законодавств у сфері технічного регулювання.

Міжнародне харчове законодавства. Кодекс Аліментаріус. Уніфіковані вимоги до харчових продуктів і сировини згідно стандартів серії ISO 22000. Система HACCP – ефективний метод гарантування якості та безпеки харчової продукції.

Законодавство Європейського Союзу з безпеки харчових продуктів. Вимоги BRC-стандарту та його поширення в світі. IFS-стандарт на інші міжнародні стандарти. Система EulerGAP/GlobalGAP – ефективний інструмент управління виробництвом і поставками безпечної продукції.

Ефективне попередження та контроль ризиків безпеки харчових продуктів. Належна Виробнича Практика (GMP), Належна Сільськогосподарська Практика (GAP), Належна Гігієнічна Практика (GHP), Належна Практика Розповсюдження/збута (GDP), Належна Ветеринарна Практика (GVP), Належна Практика виробництва продукції (GPP), Належна Практика Торгівлі (GTP). Розроблення діючих практик управління продукцією.

## **Тема 8. Сертифікація систем якості та безпечності харчових продуктів**

Поняття термінів підтвердження відповідності, сертифікація, сертифікат відповідності, схема (модель) сертифікації, акредитація, орган сертифікації.

Сертифікація систем управління якістю харчових підприємств. Підготовка організації, що функціонує у ланцюжку виробництва харчових продуктів, до сертифікації системи управління якістю. Вимоги щодо процесу сертифікації системи управління.

## Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції»**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Обсяг, годин
<b>Модуль 1. Управління якістю і конкурентоспроможністю продукції харчових виробництв</b>					
<p><b>Тема 1. Вступ. Проблема забезпечення якості харчової продукції в Україні та шляхи її вирішення</b></p> <p>1. Якість як об'єкт управління.</p> <p>2. Якість головний фактор конкурентоспроможності продукції, послуг, підприємств.</p> <p>3. Соціально-економічні аспекти підвищення якості.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 1. Вивчення основних понять у сфері управління якістю</b></p> <p>1. Вивчення основних термінів у сфері управління якістю.</p> <p>2. Вивчення сутності системи управління якістю.</p> <p>3. Вивчення напрямів вирішення проблем, що пов'язані з якістю продукції (послуг).</p> <p>4. Формування політики підприємства</p>	4	<p>1. Переваги від підвищення якості отримує підприємство.</p> <p>2. Переваги від підвищення якості отримує суспільство.</p> <p>3. Проблеми, які існують у суспільстві і пов'язані з проблемою якості продукції.</p> <p>4. Шляхи вирішення існуючих проблем, які пов'язані з якістю продукції.</p>	8
<p><b>Тема 2. Вітчизняний та світовий досвід управління якістю продукції</b></p> <p>1. Поняття та сутність систем управління якістю.</p> <p>2. Еволюція створення і вдосконалення систем управління якістю.</p> <p>3. Досвід впровадження систем управління якістю.</p>	-	Практичне заняття за цією темою не передбачене	-	<p>1. Еволюція змін у сутності поняття “якість” за останні три десятиріччя.</p> <p>2. Сутність метода Тейлора, його переваги та недоліки.</p> <p>3. Розвиток систем управління якістю в Україні.</p> <p>4. Досвід в управлінні якістю вітчизняних підприємств в сучасних умовах.</p>	10



Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Обсяг, годин
				<p>5. Еволюція розвитку систем управління якістю у світі.</p> <p>6. Досвід управління якістю у західних державах.</p> <p>7. Досвід в управлінні якістю підприємств Японії в сучасних умовах. Наведіть приклади.</p> <p>8. Досвід в управлінні якістю європейських підприємств в сучасних умовах. Наведіть приклади.</p> <p>9. Досвід в управлінні якістю підприємств США в сучасних умовах. Наведіть приклади.</p> <p>10. Переваги і недоліки систем управління якістю на закордонних підприємствах. Рекомендації щодо впровадження кращого досвіду на підприємствах України.</p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Обсяг, годин
<p><b>Тема 3. Стандартизація в управлінні якістю</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Діяльність системи стандартизації України.</li> <li>2. Категорії і види стандартів.</li> <li>3. Міжнародна стандартизація..</li> </ol>	2	<p><b>Практичне заняття 2. Стандартизація в управлінні якістю</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення стандартів на системи управління якістю.</li> <li>2. Вивчення міжнародних документів у сфері управління якістю.</li> <li>3. Вивчення міжнародних стандартів щодо управління якістю на системи управління якістю.</li> <li>4. Вивчення порядку розробки стандартів підприємств.</li> </ol>	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сутність комплексної стандартизації.</li> <li>2. Сутність випереджувальної стандартизації.</li> <li>3. Уніфікація і її види.</li> <li>4. Соціальна функція стандартизації.</li> <li>5. Правова основа розвитку системи стандартизації в Україні.</li> <li>6. Назвіть служби стандартизації України.</li> <li>7. Види стандартів</li> <li>8. Категорії стандартів.</li> <li>9. Нормативна база у сфері управління якістю.</li> <li>10. Міжнародні організації у сфері управління якістю і напрями їх діяльності.</li> <li>11. Участь України у міжнародних організаціях зі стандартизації та з якості</li> </ol>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Обсяг, годин
<p><b>Тема 4. Системи управління якістю згідно міжнародних стандартів</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципи управління якістю.</li> <li>2. Суб'єкт, об'єкт і методологічні основи управління якістю.</li> <li>3. Системи управління навколишнім середовищем.</li> </ol>	2	<p><b>Практичне заняття 3. Вивчення принципів управління якістю.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення принципів управління якістю.</li> <li>2. Вивчення факторів забезпечення якості.</li> <li>3. Розроблення процесів в системі управління якістю.</li> <li>4. Вивчення моделі управління навколишнім середовищем</li> </ol>	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сутність процесного підходу в управлінні якістю?</li> <li>2. Поясніть принцип «прийняття рішення на підставі фактичних даних».</li> <li>3. Яким чином керування взаємовідносинами впливає на якість управління підприємства.</li> <li>4. У чому полягає сутність циклу Демінгу (PDCA).</li> <li>5. Назвіть об'єкти управління якістю.</li> <li>6. Які складові містить модель системи управління якістю навколишнім середовищем відповідно до ДСТУ ISO 14000.</li> </ol>	9
<b>Модуль 2. Забезпечення систем управління якістю і безпеності на харчових виробництвах</b>					
<p><b>Тема 5. Організація розробки і впровадження систем управління якістю на харчових підприємствах</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Організаційне забезпечення розробки системи якості.</li> <li>2. Функції систем якості.</li> <li>3. Впровадження і аудит системи якості.</li> </ol>	2	<p><b>Практичне заняття 4. Вивчення вимог щодо розробки і впровадження систем управління якістю на підприємствах</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення структури вимог систем управління якістю.</li> <li>2. Вивчення умов розробки системи управління якістю відповідно до стандартів ДСТУ ISO 9001</li> <li>3. Вивчення вимог щодо продукції у сфері якості.</li> </ol>	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Передумови розробки і впровадження системи управління якістю.</li> <li>2. Умови впровадження системи управління якістю на підприємстві.</li> <li>3. Головні завдання підготовчого етапу розробки системи управління якістю.</li> </ol>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Обсяг, годин
				4. Мета і завдання діяльності координаційної Ради з якості. 5. Функції служби з якості на підприємстві. 6. Завдання основного етапу розробки системи управління якістю. 7. Складові елементи заключного етапу розробки системи управління якістю. 8. Порядок прийняття та використання документів системи управління якістю. 9. Напрями та зміст навчання персоналу при функціонуванні системи управління якістю 10. Методична підтримка підприємств і організації з розробки систем управління якістю	
<b>Модуль 2. Забезпечення систем управління якістю і безпеності на харчових виробництвах</b>					
<b>Тема 6. Принципи загального управління якістю</b> 1. Принципи загального управління якістю. 1. Концепції реалізації TQM на підприємствах. 3. Економічна сутність підвищення якості. 4. Структура моделі вдосконалення Європейського фонду управління якістю. 5. Критерій та логіка моделі Європейського фонду управління якістю.	<b>4</b>	<b>Практичне заняття 5. Вивчення концепції впровадження загального управління якістю (TQM) на харчових виробництвах</b> 1. Вивчення моделі досконалості Європейського фонду управління якістю (EFQM). 2. Ознайомлення з критеріями Моделі досконалості Європейського фонду управління якістю та її логікою. 3. Ділова ситуація	<b>4</b>	1. Концепції впровадження загального управління якістю (TQM) на підприємствах. 5. Економічна сутність підвищення якості. 6. Сутність принципів Демінга в діяльності підприємств. 7. Самооцінка діяльності підприємств за моделлю	<b>9</b>



Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Обсяг, годин
		Ділова ситуація.		харчових продуктів? 8. Шляхи забруднення харчових продуктів.	
<b>Тема 8. Сертифікація систем якості</b> 1. Система сертифікації України УкрСЕПРО. 2. Схеми та види сертифікації. 3. Порядок проведення сертифікації систем якості.	2	Практичне заняття за цією темою не передбачене		Дати визначення поняттям щодо сертифікації систем якості: ініціатива виробника, інспекційний контроль, опитувальна анкета, орган сертифікації систем якості, остаточна перевірка та оцінка систем якості, передсертифікаційний етап, попередня (заочна) оцінка системи якості, порядок сертифікації систем якості, програма (план) перевірки, процедура перевірки, сертифікат на систему якості підприємства, сертифікація систем якості, системи якості нормативної документації, схема сертифікації системи якості, термін дії сертифіката.	9
<b>Разом</b>	<b>16</b>		<b>32</b>		<b>72</b>

## Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
<b>Модуль 1. Управління якістю і конкурентоспроможністю харчової продукції</b>		
Тема 1. Вступ. Проблема забезпечення якості харчової продукції в Україні та шляхи її вирішення	Відвідування занять та навчальна робота на практичних заняттях	9
Тема 2. Вітчизняний та світовий досвід управління якістю продукції	Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань	21
Тема 3. Стандартизація в управлінні якістю	Захист виконання домашнього завдання	
Тема 4. Системи управління якістю згідно міжнародних стандартів	Виконання індивідуальних завдань	
Разом за модулем		30
<b>Модуль 2. Забезпечення систем управління якістю і безпеки на харчових виробництвах</b>		
Тема 5. Організація розробки і впровадження систем управління якістю на харчових підприємствах	Відвідування занять та навчальна робота на практичних заняттях	9
Тема 6. Принципи загального управління якістю	Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань	21
Тема 7. Правове регулювання щодо безпеки харчових продуктів	Захист виконання домашнього завдання	
Тема 8. Сертифікація систем якості	Виконання індивідуальних завдань	
Разом за модулем		30
Підсумкова контрольна робота		10
<b>Підсумковий контроль (екзамен)</b>		30
Разом		100

Таблиця 5. 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	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
	2. Підготовка рефератів і участь в проведенні круглих столів.	2,0
Науково – дослідна	1. Участь в наукових магістерських семінарах	2,0
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	2,0
	3. Підготовка до публікації тез за результатами наукових досліджень (за одні тези)	2,0
	4. Підготовка до публікації статей за результатами наукових досліджень (за одну статтю)	5,0
Кафедральна	1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання	10



## Розділ 6. Інформаційні джерела

### Основні

1. Гуменюк Г.Д, Кійко В.В., Янчик М.В. Технічне регулювання в Україні, на міжнародному рівні та в Європейському союзі: навч. посіб. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 206 с.
2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Основи харчового законодавства України. Довідник. Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2008. С.11-48.
3. Системи управління якістю. Основні положення та словник. ДСТУ ISO 9000-2019. К.: Держспоживстандарт України, 2011. 45 с.
4. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу. [Чинний від 2019-06-27]. К.: ДП «УкрНДНЦ», 2019. 30с.
5. Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосовування. ДСТУ ISO 14001:2017. К.: ДП «УкрНДНЦ», 2017. 23 с.
6. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу. ДСТУ ISO 22000:2019. К.: ДП «УкрНДНЦ», 2019. 30 с.
7. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С. Рекомендації щодо розробки та впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на виробничих підприємствах споживчої кооперації України. Київ: Укоопосвіта, 2007. 83с.
8. Тюрікова І.С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ. Монографія. Полтава: РВЦ ПУСКУ, 2009. 186 с.
9. Управління якістю переробних і харчових виробництв: навч. посіб. / О.В.Богомолів, О.І. Шаповаленко, О.М. Сафонова, О.І. Черевко. Харків: «Еспада». 2006. 296 с.

### Додаткові

1. Безродна С. М. Б40 Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей / С. М. Безродна– Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
2. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х.: ХНАМГ, 2012. 468 с.
3. Сороко В.М. Функціонування і розвиток системи управління якістю : навч.- метод. Матеріали / В. М. Сороко. К. : НАДУ, 2013. 80 с.
4. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Основи харчового законодавства України. Довідник. Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2008. С.11-48.
5. Кодекс Аліментаріус. Гігієна харчових продуктів. Основні тексти: /Авт.-упорядник: В.С.Тимошенко; За заг. ред. В.Л. Іванова. Львів: ПП «НТЦ «Леонорм-СТАНДАРТ»», 2008. 60 с.
6. William H. Sperber. Ph.D., and Richard F. Stier. Happy 50th Birthday to HACCP: Retrospective and Prospective//Food Safety Mag. 2009/2010 p. 42-46 с.

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки навчального процесу з навчальної дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції»

1. Комп'ютерна програма тестування знань студентів.
2. Дистанційний курс. Режим доступу:  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1774>  
Пакет програмних продуктів Microsoft Office,
  - MS PowerPoint;
  - MS Word.