

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Навчально-науковий інститут денної освіти
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Ресторанні технології», «Харчові технології та інженерія»/ «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

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

Тюрікова Інна Станіславівна
 д.т.н., 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	полягає в розкритті суті, змісту та основних принципів діючих систем управління якістю в Україні та країнах Європи; ознайомлення з сучасними формами і методами управління діяльності та умовами впровадження систем якості на підприємствах
Тривалість	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції - 16 год., практичні заняття – 32 год., самостійна робота – 72 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; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль - екзамен
Базові знання	Наявність знань зі стандартизації, метрології, сертифікації, організації виробництва, технології галузі, харчові технології, що викладаються у закладах 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"> • Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій (ЗК 1) • Здатність до адаптації в сучасних економічних умовах (ЗК 2) • Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції (ЗК 3) • Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів (СК 7) • Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств галузі (СК 10)
Програмні результати навчання
<ul style="list-style-type: none"> • Володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій з врахуванням основ економіки та інформаційних технологій (ПР 6) • Обґрунтовувати пропозиції щодо удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації (ПР 10) • Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до HACCP та ISO (ПР 12)

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. <i>Управління якістю і конкурентоспроможністю харчової продукції</i>		
Тема 1. Вступ. Проблема якості і конкурентоспроможності продукції в Україні та шляхи її вирішення	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів	Питання для самопідготовки: 1. Проблеми та завдання управління якістю в сучасних умовах. Переваги від підвищення якості для споживачів, підприємств, суспільства. 2. Фактори якості продукції. Стадії життєвого циклу: проектування, виробництво, реалізація, споживання. Важливість кожного етапу у формуванні якості продукції. 3. Забезпечення якості в процесі проектування та виробництва. Показники та контроль якості продукції.
Тема 2. Вітчизняний та світовий досвід управління якістю продукції	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Досвід управління якістю вітчизняних підприємств в сучасних умовах. 2. Еволюція розвитку систем управління якістю у світі. 3. Досвід управління якістю у західних державах.
Тема 3. Стандартизація в управлінні якістю	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної	Питання для самопідготовки: 1. Соціальна функція стандартизації.

	роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	2. Правова основа розвитку системи стандартизації в Україні. 3. Види стандартизації.
Тема 4. Системи управління якістю згідно міжнародних стандартів	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів; поточна модульна контрольна робота	Питання для самопідготовки: 1. Нормативна база у сфері управління якістю. 4. Міжнародні організації у сфері управління якістю і напрями їх діяльності. 5. Участь України у міжнародних організаціях зі стандартизації та якості
Модуль 2. Забезпечення систем управління якістю і безпечності на харчових виробництвах		
Тема 5. Організація розроблення і впровадження систем управління якістю на підприємствах харчової галузі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Послідовність етапів розроблення систем управління якістю на підприємствах. 2. Сутність циклу Демінгу (PDCA). 3. Модель ідеального підприємства, модель вдосконалення ЄФУЯ
Тема 6. Принципи загального управління якістю	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Фундаментальні концепції загального управління якістю. 2. Логіка і структура моделі вдосконалення Європейського фонду управління якістю (ЄФУЯ). 3. Методологія самооцінки діяльності підприємств відповідно до моделі ЄФУЯ
Тема 7. Правове регулювання щодо безпеки харчових продуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Окресліть функції Національної комісії України з Кодексу Аліментаріус. 2. Назвіть основні принципи загального продовольчого закону. 3. Якими законами регулюються в Україні відносини у сфері виробництва і реалізації харчових продуктів?
Тема 8. Сертифікація систем якості	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.	Питання для самопідготовки: 1. Передумови розроблення і впровадження системи управління якістю. 2. Умови впровадження системи управління якістю на підприємстві. 3. Головні завдання підготовчого етапу розроблення системи управління якістю.

Інформаційні джерела

Основна

1. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник /Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. - К.: ВЦ “Академія”. 2011. – 520 с.
2. ДСТУ ISO 9000-2011. Системи управління якістю. Основні положення та словник. - К.: Держспоживстандарт України, 2011.- 45 с.
3. ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги. - К.: ДП “УкрНДНЦ”, 2015. - 22 с.
ДСТУ ISO 14001:2015. Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосовування. – К.: ДП “УкрНДНЦ”, 2016. – 23 с.
4. ДСТУ ISO 19011:2012. Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління. – К.: Держстандарт України, 2012. – 24 с.
5. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу.- К.: ДП “УкрНДНЦ”, 2019. - 30 с.
6. Закон України “Про безпечність та якість харчових продуктів”. Основи харчового законодавства України. Довідник. - Львів: НТЦ “Леонорм-Стандарт”, 2008. - С.11-48.
7. 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.
8. 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.
9. 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.

Додаткова

1. Сороко В.М. Функціонування і розвиток системи управління якістю : навч.- метод. матеріали / В. М. Сороко. – К. : НАДУ, 2013. – 80 с.
2. Безродна С. М. Б40 Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей / С. М. Безродна– Чернівці: ПБКФ «Технодрук», 2017. – 174 с.
3. 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.

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 1-4) відвідування занять (4,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (4,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (4,0 балів); захист виконання домашнього завдання (4,0 балів); виконання індивідуальних завдань (4,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	30
Модуль 2. (теми 5-8) відвідування занять (4,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (4,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (4,0 балів); захист виконання домашнього завдання (4,0 балів); виконання індивідуальних завдань (4,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	30
Підсумковий контроль (екзамен)	40
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