



## СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

### ОСНОВИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

спеціальність	015 «Професійна освіта» (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	015 «Професійна освіта» (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)	факультет	Агрономії та захисту рослин
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)	кафедра	Флодоовочівництва і зберігання продукції рослинництва

### ВИКЛАДАЧ

#### Бондаренко Вероніка Анатоліївна



Вища освіта – спеціальність: селекція та генетика сільськогосподарських культур  
Науковий ступінь–кандидат сільськогосподарських наук 06.01.15 – первинна обробка продуктів рослинництва  
Вчене звання – доцент  
Досвід роботи – 18 років

телефон	057-299-75-53	Електронна пошта	ver-bond@ukr.net	дистанційна підтримка	Google Meet
---------	---------------	------------------	------------------	-----------------------	-------------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

<b>Мета</b>	отримання студентами наукових, методичних, правових, організаційних знань з основ управління якістю та безпечністю харчових продуктів, ознайомити студентів з основними державними, міжнародними та європейськими законодавчими, нормативно-правовими та нормативними документами за тематикою дисципліни.
<b>Формат</b>	лекції, практичні заняття, самостійна робота, командна робота
<b>Спеціальні результати навчання</b>	Знати: основні поняття якості як об'єкта управління, критерії оцінки якості та безпечності харчових продуктів; принципи забезпечення якості та безпечності харчових продуктів; визначення показників якості та безпечності продукції; оцінки якості продукції; моніторингу якості продукції; основні принципи систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Вміти: використовувати набуті знання у практичній діяльності з метою створення умов для випуску конкурентоспроможної безпечної та високоякісної продукції.
<b>Обсяг і форми контролю</b>	3 кредити ECTS (90 годин):22 годин лекції, 26 годин-практичні; модульний контроль; підсумковий контроль – залік
<b>Вимоги викладача</b>	Вчасне виконання завдань, активність
<b>Умови зарахування</b>	Згідно з навчальним планом

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

<b>Компетенції</b>	<p>ЗК 02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 08. Здатність працювати в команді.</p> <p>СК 18. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації.</p> <p>СК 19. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації.</p> <p>СК 21. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.</p> <p>СК 23. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.</p>	<b>Програмні результати навчання</b>	<p>ПР 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузей стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).</p> <p>ПР 10. Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.</p> <p>ПР 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі (відповідно до спеціалізації).</p> <p>ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з виробом матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у предметній галузі (відповідно до спеціалізації).</p> <p>ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі (відповідно до спеціалізації).</p>
--------------------	--	--------------------------------------	--

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1.

№	Тема	Практичне заняття	Тема	Тематика
Лекція 1.	Поняття якості та безпечності харчових продуктів. Принципи гарантування якості та безпечності харчових продуктів.	ПЗ-1	Стандартизація та сертифікація харчових продуктів	Самостійна робота
Лекція 2.	Основні проблеми управління якістю	ПЗ-2	Хіміко-технологічний контроль харчових виробництв	
Лекція 3.	Міжнародний досвід управління якістю	ПЗ-3	Методи визначення якості продуктів	
Лекція 4.	Вітчизняний досвід управління якістю	ПЗ-4	Методи визначення якості продуктів	

### Модуль 2

Лекція 5.	Базова концепція загального управління якістю (TQM)	ПЗ-5	Методи визначення фальсифікації продуктів харчування	Самостійна робота
Лекція 6.	Системи управління якістю	ПЗ-6	Витрати на якість: класифікація та аналіз	
Лекція 7.	Статистичні методи контролю якості	ПЗ-7	Аудит якості та премії якості	
Лекція 8.	Інструменти управління якістю	ПЗ-8	Аудит якості та премії якості	

Правове регулювання щодо безпеки харчових продуктів  
 Переваги від підвищення якості для споживачів, підприємств, суспільства.  
 Фактори якості продукції.  
 Створення інтегрованих систем управління якістю в державах світу.

Премії в сфері якості  
 Загальні та відмінні принципи стандартизації в Україні та інших країнах Європейського союзу.  
 Переваги міжнародної стандартизації.  
 Сучасні підходи до функціонування систем якості.  
 Досвід управління якістю в різних країнах світу.

Доцільність впровадження систем управління якістю.  
 Елементи та функції систем якості продукції.  
 Політика і цілі у сфері якості.  
 Управління системами і процесами.  
 Політика контролю безпеки харчових продуктів у ЄС.  
 Переваги впровадження системи HACCP в Україні.  
 Планування та випуск безпечної продукції.  
 Загальні принципи гігієни харчових продуктів Комісії Кодекс Аліментаріус  
 Управління харчовою продукцією за системою GMP.  
 Вимоги до виробників харчових продуктів.  
 HACCP і міжнародна торгівля.  
 Вимоги щодо попередження виготовлення, реалізації, використання неякісних, небезпечних харчових продуктів при впровадженні системи якості  
 Основні етапи впровадження системи HACCP.  
 Загальні правила маркування харчових продуктів

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання] Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
2. Мельник С. Р., Мельник Ю. Р., Дзіняк Б. О., Піх З. Г. Контроль якості та безпечності харчових продуктів: навч. посібник. Львів: Левада, 2018. 224 с.
3. Управління якістю товарів: навч. посібник / А. М. Одарченко, Д. М. Одарченко, М. С. Одарченко, О. О. Лісніченко, Я. М. Черненко. Харків: ХДУХТ, 2018. 270 с.
4. Лісовська Т.О. Конспект лекцій з дисципліни «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» для студентів-магістрів денної і заочної форми навчання зі спеціальності 181 «Харчові технології». Тернопіль: ТНТУ імені Івана Пулюя, 2021. 41с.

Методичне забезпечення

1. Управління якістю: методичні вказівки для практичних занять та самостійного вивчення дисципліни для здобув. другого (магістерського) рівня вищої освіти ден. та заоч. форми навч. спец. 073 Менеджмент / Харків. нац. техн. ун-т сіл. госп-ва ім. П. Василенка ; авт.-уклад.: О.В. Подольська. Харків: [б. в.], 2021. 40 с.
2. Безродна С. М. Управління якістю: навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.

### Інформаційні ресурси

1. Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>
2. Бібліотека ім. В.Г. Короленко. URL: <http://korolenko.kharkov.com/>
3. Бібліотека ХНТУСГ. URL: <https://library.khntusg.com.ua/>
4. Електронна бібліотека. URL: <http://lib.meta.ua/>
5. Студентська електронна бібліотека URL: <http://www.lib.ua-ru.net/>
6. Нормативно-правова база України URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/>
7. Аграрний сектор України: переробка, якість продукції [електронний ресурс]: <http://agroua.net/processing/>
8. Сільськогосподарський портал [електронний ресурс] : <http://www.agromage.com/vegetable.php>

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ,ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 80	Модульний контроль
		до 20	Складання заліку
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	Відповіді на тестові питання
		до 20	Усні відповіді на практичних заняттях
		до 30	Результат засвоєння блоку самостійної роботи

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.