



# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

## ОЩАДЛИВЕ ВИРОБНИЦТВО ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Другий (магістерський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

### ВИКЛАДАЧІ

#### КОЛЕСНИКОВА МАРИНА БОРИСІВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 29 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 50 наукових та навчально-методичних розробок,
- співавторка 6 навчальних, 4 навчально-методичних посібників, 4 монографій, 1 енциклопедії
- учасниця понад 60 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- переможниця конкурсу „Вища школа Харківщини – кращі імена” в номінації „Кращій викладач професійно орієнтованих дисциплін”;
- консультант з розробки та удосконалення технологій харчової продукції
- консультант з розроблення та впровадження систем харчової безпеки

телефон	067-683-37-37	електронна пошта	Marynakolesnikova@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	-----------------------------	-----------------------	--------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

<b>Мета</b>	формування у студентів системного погляду на концепцію ощадливого виробництва як інструменту оптимізації виробничого та управлінського процесів, її базових понять. Формування практичних аспектів впровадження концепції ощадливого виробництва загалом та окремих її інструментів для розробки індивідуальної системи підвищення ефективності підприємства.
<b>Формат</b>	Лекції, в т.ч за форматом Peer-to-peer, практичні заняття, самостійна робота, в т.ч тематична дискусія, командна робота
<b>Деталізація результатів навчання і форм їх контролю</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• знання основних концепцій, принципів, об'єктів засобів, методів управління якістю продукції та вміння їх реалізовувати (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 2, СК 3, СК 4, СК 6, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 11) / оцінювання за результатами практичної та самостійної робота;</li> <li>• володіння методами управління якістю продукції, яку випускають заклади ресторанної індустрії (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 4, СК 6, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 9, ПРН 11) / оцінювання за результатами практичної та самостійної робота;</li> <li>• розуміння принципів ощадливого виробництва та закономірностей створення потоку цінності для споживача (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, ЗК 5, СК 3, СК 4, СК 6, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 7, ПРН 11)/ оцінювання за результатами практичної та самостійної робота;</li> <li>• діагностика та ідентифікація видів втрат на виробництві (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 4, СК 6, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 11)/ оцінювання за результатами практичної та самостійної робота;</li> <li>• розуміння та впровадження інструментів ощадливого виробництва та вміння їх реалізовувати (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 4, СК 5, СК 6, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 11) / оцінювання за результатами практичної та самостійної робота;</li> <li>• знання організаційно-технічних аспектів функціонування ощадливого підприємства (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 4, СК 6, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 11) / оцінювання за результатами практичної та самостійної робота;</li> <li>• знання основних концепцій, принципів, об'єктів засобів, методів управління ризиками та вміння їх реалізовувати (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 4, СК 6, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 11) / оцінювання за результатами практичної та самостійної робота;</li> <li>• володіння принципами ідентифікації та аналізу ризиків, які можуть виникати під час діяльності підприємства (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, ЗК 4, ЗК 5, СК 4, СК 6, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 10, ПРН 11) / оцінювання за результатами аналізу кейс-завдань.</li> </ul>
<b>Обсяг і форми контролю</b>	4 кредити ECTS (120 годин): 8 годин лекцій, 16 годин практичні заняття; підсумковий контроль – залік
<b>Вимоги викладача</b>	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
<b>Умови зарахування</b>	згідно з навчальним планом

## ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

### Компетентності

- ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
- ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні
- ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)
- ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо
- ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті
- СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі
- СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій
- СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування закладів ресторанної індустрії відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації
- СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів
- СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі

### Програмні результати навчання

- ПРН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
- ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах
- ПРН 5. Обирати та впроваджувати у виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій
- ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки
- ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців
- ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій
- ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки
- ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

**СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)**

<p><b>Лекція 1.</b></p>	<p><i>Системи управління якістю харчової продукції</i>                  1. Вступ.                  2. Системний підхід до управління якістю харчової продукції в сучасних умовах кулінарної продукції ресторанного господарства.                  3. Базові положення управління якістю кулінарної продукції ресторанному господарстві.                  4. Процесний підхід як один з головних принципів формування якості харчової продукції.</p>	<p>Практичні заняття (ПЗ)</p>		<p><b>Самостійна робота</b></p>	<p>Системний підхід до управління якістю харчової продукції в сучасних умовах. Базові положення управління якістю кулінарної продукції ресторанному господарстві. Процесний підхід як один з головних принципів формування якості харчової продукції. Загальні питання управління якістю кулінарної продукції ресторанного господарства. Управління якістю продукції у підприємствах ресторанного господарства різного формату. Актуальні проблеми контролю якості кулінарної продукції ресторанного господарства. Характеристика сучасної нормативної документації, яка регламентує формування систем управління якістю продукції. Переваги впровадження ощадливого виробництва. Вітчизняні аналоги ощадливого виробництва. 4 принципів виробничої системи Toyota (TPS).</p>
<p><b>Лекція 2.</b></p>	<p><i>Вступ до ощадливого виробництва.</i>                  1. Історична довідка: витоки та еволюція концепції.                  2. Переваги впровадження ощадливого виробництва.                  3. Вітчизняні аналоги ощадливого виробництва.                  4. 4 принципи виробничої системи Toyota (TPS). 4 принципи ощадливого виробництва</p>	<p>ПЗ-1</p>	<p>Загальні питання управління якістю кулінарної продукції ресторанного господарства. Управління якістю продукції у підприємствах ресторанного господарства різного формату.</p>		<p>Вітчизняні аналоги ощадливого виробництва. 4 принципів виробничої системи Toyota (TPS). 4 принципи ощадливого виробництва. Цінність та потік утворення цінності. Втрати та інструментарій для їх зниження.</p>
<p><b>Лекція 3.</b></p>	<p><i>Цінність та потік утворення цінності. Інструменти ощадливого виробництва</i>                  1. Втрати та інструментарій для їх зниження.                  2. Визначення цінності для споживача.                  Принципи споживної цінності.                  3. Потік утворення цінності (value stream).                  4. Муда, мура, мурі та види втрат.                  5. Інструментарії для усунення або зниження втрат                  6. Організаційно-технічні аспекти функціонування ощадливого підприємства та відповідний інструментарій</p>	<p>ПЗ -2</p>	<p>Цінність та потік утворення цінності. Втрати та інструментарій для їх зниження. Визначення цінності для споживача. Принципи споживної цінності. Потік утворення цінності (value stream). Муда, мура, мурі та види втрат. Інструментарії для усунення або зниження втрат. Характеристика інструментів ощадливого виробництва для зниження втрат. Організаційно-технічні аспекти функціонування ощадливого підприємства та відповідний інструментарій</p>		<p>Визначення цінності для споживача. Принципи споживної цінності. Потік утворення цінності (value stream). Муда, мура, мурі та види втрат. Інструментарії для усунення або зниження втрат. Характеристика інструментів ощадливого виробництва для зниження втрат. Організаційно-технічні аспекти функціонування</p>
<p><b>Лекція 4.</b></p>	<p><i>Менеджмент ризиків</i>                  1. Характеристика системи менеджменту ризиків.</p>	<p>ПЗ -3</p>	<p>Характеристика системи менеджменту ризиків. Ідентифікація, аналіз та управління ризиками. Етапи впровадження системи</p>		<p>Характеристика системи менеджменту ризиків.</p>

2. Ідентифікація, аналіз та управління ризиками. Інструменти управління ризиками. Етапи впровадження системи

Ідентифікація, аналіз та управління ризиками. Етапи впровадження системи.

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

**Основна:**

1. В. Малічевський Ощадливе виробництво від А до Я: довідник термінів та інструментів. – Видавництво Ранок, 2024. – 368 с.
2. Управління якістю: навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей / Безродна С. М. – Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017.– 174 с.
3. Опорний конспект лекцій дисципліни «Реалізація систем управління якістю в ресторанному господарстві» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладачі Пивоваров Є.П., Чорна Н.В., Омельченко С.Б. – Х. : ХДУХТ, 2018. – 112 с.
4. Управління якістю : опорн. консп. лекцій / уклад. Т. М. Попович. - Тернопіль : ТНЕУ, 2017. - 124 с.
5. Джеймс Вумек, Деніел Джонс Ощадливе виробництво "Фабула", – 2018, - 448 с.
6. Ризик-менеджмент : навч. посібник для студ. спец. 281 «Публічне управління та адміністрування» / В.М. Мороз, С.А. Мороз. – Харків : НТУ «ХПІ», 2018. – 140 с.

**Допоміжна:**

1. <https://lsv.com.ua/lean/lean1.aspx> - ЛСВ консультант з ошадливого виробництва
2. Крістоф Розер, Christoph Roser Все про системи витягування: Проектування, впровадження та підтримка Kanban. - Allaboutlean Publishing, 2024 р.- 468 с.
3. ДСТУ ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT). Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів. / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Уведено вперше ; чинний від 2016-07-01]. – Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. – 17 с.
4. ДСТУ ISO 31000:2018 Менеджмент ризиків. Принципи та настанови (ISO 31000:2018, IDT). / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Уведено вперше ; чинний від 2019-01-01]. – Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019. – 32 с.
5. ДСТУ ISO 9004:2012 Управління задля досягнення сталого успіху організації. Підхід на основі управління якістю (ISO 9004:2009, IDT). / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Уведено вперше ; чинний від 2013-05-01]. – Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2012. – 26 с.
6. ДСТУ ISO/TR 10013:2003 Настанови з розроблення документації системи управління якістю. / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Уведено вперше ; чинний від 2004-07-01]. – Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2003. – 15 с.
7. <http://www.leonorm.lviv.ua/> - Науково-інформаційний центр "ЛЕОНОРМ"

1. Колеснікова М.Б., Черемська Т.В. Методичні вказівки та завдання для практичних занять з дисципліни «Ощадливе виробництво та управління якістю» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» (ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії») ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання. – Харків : РВВ ДБТУ, 2022. - 30 с.
2. Колеснікова М.Б., Черемська Т.В. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи з дисципліни «Ощадливе виробництво та управління якістю» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» (ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії») ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання. – Харків : РВВ ДБТУ, 2022. - 25 с.
3. Колеснікова М.Б., Черемська Т.В. Комплект тестів та ситуаційних завдань з дисципліни «Ощадливе виробництво та управління якістю» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» (ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії») ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання. – Харків : РВВ ДБТУ, 2022. - 26 с.
4. Колеснікова М.Б., Черемська Т.В. Пакет візуального супроводження (електронний ресурс) з дисципліни «Ощадливе виробництво та управління якістю» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» (ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії») ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання – електронне видання
5. Колеснікова М.Б., Черемська Т.В. Залікові питання з дисципліни «Ощадливе виробництво та управління якістю» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» (ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії») ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання – Харків : РВВ ДБТУ, 2022.- 10 с.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
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.