

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ХЛІБОПЕКАРНИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНИХ ВИРОБНИЦТВ

|                  |                                                                         |                           |                                                   |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------|
| спеціальність    | G 13 Харчові технології                                                 | обов'язковість дисципліни | обов'язкова                                       |
| освітня програма | технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів | факультет                 | Переробних і харчових виробництв                  |
| освітній рівень  | другий (магістерський)                                                  | кафедра                   | технології хлібопродуктів і кондитерських виробів |

### ВИКЛАДАЧ

#### Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна



Вища освіта – спеціальність «Технологія громадського харчування»  
 Науковий ступень - кандидат технічних наук 05.18.16 Технологія продуктів харчування  
 Вчене звання - доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів  
 Досвід роботи – більше 20 років  
 Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- співавторка більше 5 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

|         |            |                  |                                |                       |        |
|---------|------------|------------------|--------------------------------|-----------------------|--------|
| телефон | 0509582548 | електронна пошта | shidakovaog@biotechuniv.edu.ua | дистанційна підтримка | Moodle |
|---------|------------|------------------|--------------------------------|-----------------------|--------|

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мета                                                | формування компетентностей керувати якістю продукції хлібопекарних, кондитерських, макаронних та харчоконцентратних виробництв та набуття навичок розробки документації щодо систем управління якістю                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Формат                                              | лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Деталізація результатів навчання і форм їх контролю | <ul style="list-style-type: none"> <li>знання вимог основних чинних національних, міждержавних та міжнародних документів у сфері управління якістю для дотримання їх у професійній діяльності (ЗК1, ЗК5, СК6, РН1, РН5, РН11) / <b>індивідуальні завдання</b></li> <li>розуміння принципів розроблення та запровадження систем управління якістю, володіння методами контролю якості та інструментами управління якістю продукції галузі (ЗК3, ЗК4, СК6, РН1, РН5, РН6, РН11) / <b>індивідуальні практичні завдання</b></li> <li>набуття навичок щодо розроблення документів з управління якістю та безпечністю продукції хлібопекарної, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної галузей (ЗК4, СК6, РН1, РН5, РН11) / <b>індивідуальні практичні завдання</b></li> </ul> |
| Обсяг і форми контролю                              | 5 кредитів ECTS (150 годин): 16 години лекції, 28 годин практичні; проміжний контроль (2 розділи); підсумковий контроль – екзамен.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Вимоги викладача                                    | вчасне виконання завдань, активність, командна робота                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Умови зарахування                                   | згідно з навчальним планом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Компетенції | <p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів, зокрема хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> | Програмні результати навчання | <p>РН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій, зокрема технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, зокрема хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.</p> |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Розділ 1. ОСНОВНІ ТЕОРЕТИЧНІ ПІДХОДИ ЩОДО УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ХЛІБОПЕКАРНИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНИХ ВИРОБНИЦТВ

|                            |                                                           |                            |                                                                                    |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.</b><br>Лекція 1 | Якість продукції галузі як об'єкт управління.             | Практичне заняття 1 (ПЗ 1) | Розробка та аналіз життєвого циклу продукції галузі                                | Самостійна робота | Характеристика факторів якості: технічні, організаційні, економічні і суб'єктивні.<br>Терміни стосовно якості: вимога, рівень якості, задоволеність замовника, спроможність, компетентність.<br>Терміни стосовно управління та документації: система управління якістю, політика у сфері якості, планування якості, контроль якості, забезпечення якості, поліпшення якості, настанова з якості, програма якості. |
| <b>Тема 2.</b><br>Лекція 2 | Еволюція та етапи розвитку підходів до управління якістю. | ПЗ 2                       | Аналіз особливостей управління якістю та історій успіху відомих світових брендів   |                   | Основоположники концепцій управління якістю Ф. Тейлор, Г. Форд, В. Шухарт, Е. Демінг, Дж. Джуран, К. Ісікава, А. Фейгенбаум, Г. Тагуті, Ф. Кросбі, Д. Харрінгтон. Особливості їх вкладу в перехід до епохи TQM.<br>Основні інструменти контролю якості: діаграма Парето, контрольні карти Шухарта.<br>Світові премії якості.                                                                                      |
| <b>Тема 3.</b><br>Лекція 3 | Концепція Всезагального менеджменту якості (TQM).         | ПЗ 3                       | Формування якості продукції галузі. Формулювання Політики в сфері якості           |                   | Методи управління якістю. Класичні методи: методи статистичного управління якістю, цикл Демінга (PDCA), концепція TQC.<br>«Нові» методи управління якістю. Метод «точно-вчасно» (JIT – Just In Time). Система «KANBAN». Метод «Нуль дефектів». Методологія корпоративного менеджменту Шість сигм (Six Sigma).                                                                                                     |
| <b>Тема 4.</b><br>Лекція 4 | Системи менеджменту якості продукції галузі.              | ПЗ 4                       | Розгляд елементів управління якістю продукції галузі на основі стандартів ISO 9000 |                   | Система екологічних стандартів ISO 14000: їх призначення, структура та порядок застосування.<br>Поняття Політики у сфері якості відповідно до ДСТУ ISO 9001:2015. Вихідні дані, що приймаються до уваги підприємством при розробці Політики у сфері якості. Вимоги до Політики у сфері якості; чинники, що впливають на її формування; основні структурні елементи Політики.                                      |

## Розділ 2. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ХЛІБОПЕКАРНИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНИХ ВИРОБНИЦТВ

|                       |                                                                                                           |      |                                                                                                                    |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 5.<br>Лекція 5-6 | Впровадження системи НАССР на підприємствах галузі.                                                       | ПЗ 5 | Розробка елементів системи НАССР. Опис програм-передумов. Реалізація підготовчого етапу впровадження системи НАССР | Самостійна робота | Основні терміни і визначення, що використовуються під час впровадження системи НАССР.<br>Санітарні операційні процедури при виробництві харчових продуктів: вимоги до території, до приміщень та цехів, до обладнання, до технічних засобів (водопостачання, каналізаційні системи та утилізація відходів, туалети та технічні засоби гігієни персоналу, освітлення); системи контролювання шкідників, особиста гігієна персоналу тощо.<br>Способи оцінювання ризиків перевищення небезпечним фактором допустимого рівня під час визначення КТК.<br>Загальні відомості щодо стандартів системи НАССР: ISO 22000, IFS, BRC, Global Gap. |
|                       |                                                                                                           | ПЗ 6 | Розробка елементів системи НАССР. Реалізація принципів системи НАССР                                               |                   | Класифікація методів кваліметричної оцінки: інструментальний, експертний, соціологічний,.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Тема 6.<br>Лекція 7   | Комплексна оцінка якості продукції галузі.                                                                | ПЗ 7 | Комплексна оцінка якості продукції галузі                                                                          |                   | Принципи, що покладено в основу експертного методу. Експертна комісія, її склад. Методи опитування експертів. Пряме та непряме опитування; інтерв'ювання, анкетування, змішане анкетування. Основні етапи та операції здійснення експертної оцінки якості продукції.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Тема 7.<br>Лекція 8   | Інтегровані підходи до управління якістю продукції галузі: планування, сталий розвиток та простежуваність |      |                                                                                                                    |                   | Цілі та завдання простежуваності. Впровадження системи простежуваності на підприємствах галузі. Особливості системи внутрішньої простежуваності. Документування процедур простежуваності на підприємствах галузі.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Баль-Прилипко Л. В., Слива Ю. В., Сілонова Н. Б. Управління якістю та безпечністю продовольчої сировини та харчових продуктів: навч. посіб. Київ : Компрінт, 2018. 420 с.
2. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей. Чернівці : ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
3. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практич. посіб. / за ред. А. С. Ткаченко. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.
4. Загальне управління якістю : підручник / О. В. Нанка, Р. В. Антощенков, В. М. Кісь, І. О. Листопад, Н. І. Моїсєєва, І. В. Галич, А. О. Никифоров. – Харків : ХНТУСГ, 2019. 205 с.
5. Управління якістю товарів : навч. посіб. / А. М. Одарченко, Д. М. Одарченко, М. С. Одарченко, О. О. Лісніченко, Я. М. Черненко. Харків : ХДУХТ, 2018. 270 с.
6. ДСТУ ISO 9000:2015. Система управління якістю. Основні положення та словник (ISO 9000:2015, IDT). [Чинний від 2016-01-01]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 51 с.
8. ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2015, IDT). [Чинний від 2016-01-01]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 30 с.
9. ДСТУ ISO 14001:2015. Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосовування (ISO 14001:2015, IDT). [Чинний від 2016-01-01]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 37 с.
10. ДСТУ ISO 19011:2019. Настанови щодо проведення аудитів систем управління (ISO 19011:2018, IDT). [Чинний від 2019-01-01]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019. 40 с.
11. Sustainable Development Goals in Ukraine. URL: <https://ukraine.un.org/en/sdgs>

Методичне забезпечення

1. Шидакова-Каменюка О. Г., Болховітіна О. І., Касабова К. Р. Управління якістю продукції хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних виробництв : Методичні рекомендації до виконання практичних робіт з дисципліни. Харків : ДБТУ, 2023. 49 с.
2. Шидакова-Каменюка О. Г. Управління якістю продукції хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних виробництв : опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»). Харків : ДБТУ, 2025. 108 с.
3. Шидакова-Каменюка О. Г., Касабова К. Р. Управління якістю продукції хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних виробництв : методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів») Харків : ДБТУ, 2025. 41 с.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

|                       | СИСТЕМА                      | БАЛИ  | ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ                                     |
|-----------------------|------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------|
| Підсумкове оцінювання | 100 бальна ECTS (стандартна) | до 60 | 60% від усередненої оцінки за результатами поточного контролю |
|                       |                              | до 40 | екзамен                                                       |
| Поточне оцінювання    | 100 бальна сумарна           | до 20 | відповіді на тестові питання                                  |
|                       |                              | до 50 | виконання та захист практичних робіт                          |
|                       |                              | 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.