

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ПРОДУКЦІЇ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ

спеціальність	G13 «Харчові технології»	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітньо-професійна програма	«Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів»	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	технології м'яса

ВИКЛАДАЧ

Онищенко В'ячеслав Миколайович



Вища освіта – спеціальність «Товарознавство та комерційна діяльність»

Науковий ступінь – доктор технічних наук, спеціальність 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент кафедри технології м'яса

Досвід роботи – більше 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- автор 5 методичних розробок;
- співавтор більше 5 тематичних публікацій;
- учасник наукових і методичних конференцій.

телефон	0633126969	електронна пошта	0633126969@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	---------------------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: - .

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета:	формування системи теоретичних знань та набуття компетентностей у сфері організаційної структури, відповідальності, процедур і ресурсів, які забезпечують здійснення управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств.
Формат:	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- розуміння основних складових, функцій та взаємозв'язку сукупності організаційної структури, відповідальності, процедур і ресурсів, які забезпечують здійснення управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств (ЗК1, ЗК2, ЗК4, ЗК5, СК1, СК2, СК4, СК6, РН1, РН2, РН3, РН5, РН11) / практичні та індивідуальні завдання, колоквіуми й тестування; - опанування методологією ефективного управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств (ЗК1, ЗК2, ЗК4, ЗК5, СК1, СК2, СК4, СК6, РН1, РН2, РН3, РН5, РН11) / практичні та індивідуальні завдання, колоквіуми й тестування; - здатність ефективно управляти якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств, а саме: на підставі існуючих нормативно-правової бази та практичного досвіду здійснювати заходи з розробки та удосконалення концептуальних підходів у системах управління якістю та безпечністю; запроваджувати у практику розроблені системи управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств та проводити контрольно-коригувальні роботи з метою їх ефективного функціонування (ЗК1, ЗК2, ЗК4, ЗК5, СК1, СК2, СК4, СК6, РН1, РН2, РН3, РН5, РН11) / практичні та індивідуальні завдання, колоквіуми й тестування.
Обсяг і форми контролю:	5 кредитів ECTS (150 годин): лекції – 16 годин, практичні – 28 годин, самостійна робота – 106 годин; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – екзамен.
Вимоги викладача:	вчасне оволодіння матеріалом дисципліни та виконання завдань, активність.
Умови зарахування:	згідно з навчальним планом.

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті. СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, зокрема властиве м'ясопереробній галузі, а також науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій з зосередженням на продуктах промислових та крафтових виробництв СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку м'ясопереробної галузі СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості, зокрема промислових та крафтових підприємствах м'ясопереробної галузі, відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів, зокрема м'яса та м'ясопродуктів, під час впровадження технологічних інновацій на промислових та крафтових підприємствах галузі.	Програмні результати навчання	РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, з зосередженням на промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях, зокрема м'ясопереробної галузі. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій, з особливостями технологій м'ясопереробної галузі, як промислових, так і крафтових. 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 м'ясних продуктів промислового та крафтового виробництва.
---------------------------	--	---	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ВЗАЄМОЗВ'ЯЗОК ІНСТРУМЕНТІВ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ПРОДУКЦІЇ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Тема 1.	Метрологічне забезпечення управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств на етапах її розроблення, виготовлення та реалізації.	ПЗ 1 (практичне заняття 1)	Комплексна оцінка якості та безпечності продукції м'ясопереробних підприємств	Самостійна робота	Сучасні традиційні та нові методи оцінки рівня якості та безпечності продукції м'ясопереробних підприємств. Аналіз систем управління якістю та безпечністю. Аналіз функціонування діючих сертифікованих систем якості та безпечності та їх ефективності. Сучасне законодавство в сфері управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств.
Тема 2.	Стандартизація як інструмент управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств.				
Тема 3.	Підтвердження відповідності продукції м'ясопереробних підприємств та сертифікація систем якості та безпечності				

Модуль 2. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ПРОДУКЦІЇ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Тема 4.	Вітчизняний та міжнародний досвід управління якістю та безпечністю. Методологія управління якістю та безпечністю.	ПЗ 2	Розробка проекту системи управління якістю (за складовими системи та видами продукції м'ясопереробних підприємств)	Самостійна робота	Сучасні традиційні та нові методи оцінки рівня якості та безпечності продукції м'ясопереробних підприємств. Аналіз систем управління якістю та безпечністю. Аналіз функціонування діючих сертифікованих систем якості та безпечності та їх ефективності. Сучасне законодавство в сфері управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств.
Тема 5.	Управління якістю продукції м'ясопереробних підприємств.				
Тема 6.	Управління безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств.	ПЗ 3	Розробка проекту системи управління безпечністю (за складовими системи та видами продукції м'ясопереробних підприємств)		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Лозова Т. М., Сирохман І. В. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі: підручник. Львів: Видавництво «Растр-7», 2018. 400 с.
2. Панченко М. О. Управління якістю: теорія та практика: навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2018. 228 с.
3. Кійко В. В., Мельник О. П., Кузьмін О. В., Попова Н. В. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості: навч. посібник. Одеса: ОЛДІ ПЛЮС, 2023. 278 с.
4. Одарченко А. М., Одарченко Д. М., Одарченко М. С., Лісніченко О. О., Черненко Я. М.. Управління якістю товарів: навч. посібник. Харків: ХДУХТ, 2018. 270 с.
5. Богомолів О. В., Сафонова О. М., Шаповаленко О. І., Черевко О. І., Богомолів В. П., Фоміна І. М. Управління якістю переробних і харчових виробництв: навч. посібник. Харків: Еспада, 2006. 296 с.
6. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник. Харків: Харк. нац. акад. міськ. госп-ва, 2012. 468 с.
7. Шаповал М. І. Менеджмент якості: підручник. К.: Т-во «Знання», КОО, 2003. 475 с.
8. ДСТУ ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT). Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів. К.: УкрНДНЦ, 2016. 45 с.
9. ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT). Системи управління якістю. Вимоги. К.: УкрНДНЦ, 2016. 22 с.
10. ДСТУ ISO 19011:2019 (ISO 19011:2018, IDT). Настанови щодо проведення аудитів систем управління. К.: УкрНДНЦ, 2019. 34 с.
11. ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT). Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. К.: УкрНДНЦ, 2007. 30 с.
12. Рекомендації щодо впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясопереробної галузі харчової промисловості України: навчально-методичний посібник / Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики, ДП «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості». К.: ДП «УкрНДНЦ», 2006. 107 с.
13. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) / Затв. Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 р.

1. Онищенко В. М. Управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств: опорний конспект лекцій з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів». Харків: ДБТУ, 2025. 103 с.
2. Онищенко В. М. Управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств: методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів». Харків: ДБТУ, 2025. 50 с.
3. Онищенко В. М. Управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств: робоча програма дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів». Харків: ДБТУ, 2025. 20 с.
4. Онищенко В. М. Управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств: тести для самостійної підготовки та перевірки знань з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів». Харків: ДБТУ, 2025. 19 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normativna-baza/>)

Оцінка знань та умінь з дисципліни здійснюється за даними поточного та підсумкового контролю.

Форми оцінювання поточної навчальної діяльності включає контроль теоретичної та практичної підготовки під час проведення навчальних занять.

Підсумковий контроль проводиться у формі письмового екзамену.

Рейтинг студента визначається за 100-бальною шкалою і складається з оцінки поточного контролю (36–60 балів) і підсумкового контролю (24-40 балів) відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті».

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100-бальна ECTS (стандартна)	До 60	Виконання практичних робіт, поточне тестування, самостійна робота
		До 40	Екзаменаційне тестування
Модульне оцінювання	60-бальна	До 25	Поточне тестування
		До 25	Виконання практичних робіт
		До 10	Індивідуальна участь у науково-навчальних заходах (олімпіади, конкурси, власних досліджень, участь в науково-практичних конференціях, написання тез доповіді та статей, що відповідають змісту дисципліни

Поточна, самостійна та індивідуальна робота (номери тем, сумарна кількість (min–max) балів)						Іспит	Сума
Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6		
6–10	6–10	6–10	6–10	6–10	6–10	24–40	60–100

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.