

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**Одеський національний технологічний університет****РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ*****Управління якістю харчових продуктів***

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна (наукова) програма *Сенсорний аналіз в харчових технологіях*Код та найменування спеціальності *181 "Харчові технології"*
(код та найменування спеціальності)Шифр та найменування галузі знань *18 "Виробництво та технології"*
(шифр та найменування галузі знань)Ступінь вищої освіти *магістр*
*бакалавр/магістр*Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету
Протокол № від . 2022 р

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою Технології вина та сенсорного аналізу Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИКИ (розробники): Мирошніченко О.М., доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доцент, кандидат технічних наук

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри /Технології вина та сенсорного аналізу/

Протокол від « 07 » 06 2022 р. № 10

Завідувач кафедри Підписано Оксана ТКАЧЕНКО
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Голова ради _____ Катерина ІОРГАЧОВА
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми Підписано Ірина Мельнік
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Секретар Методичної ради академії _____ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

В електронному вигляді робочої програми на місці «підпис» прописується фраза /ПІДПИСАНО/

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	5
2	Зміст дисципліни:.....	6
2.1	Програма змістових модулів.....	6
2.2	Перелік лабораторних робіт.....	6
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи.....	6
3	Критерії оцінювання результатів навчання.....	7
4	Інформаційне забезпечення.....	8

1. Пояснювальна записка

1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни

Дисципліна «Управління якістю харчових продуктів» має за мету формування у студентів сучасного підходу до управління якістю на підприємстві, розуміння суті управління якістю продукції та значення якості для забезпечення ринкової конкурентоздатності харчової продукції.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен

знати:

- термінологію та методологію в галузі управління якістю;
- законодавчі та нормативно-правові акти в галузі управління якістю;
- рекомендації національних, міждержавних і міжнародних стандартів та інших нормативних документів щодо забезпечення якості продукції;
- особливості існуючих систем управління якістю, еволюцію та основні етапи розвитку менеджменту якості;
- систему державного нагляду та контролю за якістю продукції;
- порядок розробки, сертифікації, впровадження системи управління якістю на підприємстві та проведення аудиту;
- методи управління якістю продукції на харчових підприємствах.

Уміти:

- застосовувати теоретичні знання для управління якістю продукції на виноробному підприємстві;
- користуватися діючою нормативною документацією з питань управління якістю;
- організувати роботу на підприємстві щодо забезпечення та управління якістю шляхом розробки та впровадження системи управління якістю згідно з рекомендаціями міжнародних стандартів ISO серії 9000;
- застосовувати на практиці методи контролю якості харчової продукції.

1.2. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни "Управління якістю харчових продуктів" здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарти вищої освіти зі спеціальності 181 "Харчові технології"](#) та [освітньо-професійній програмі «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» підготовки магістрів](#).

Загальні 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).

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-предметні) компетентності обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій

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 підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – інформатика, стандартизація, метрологія, сертифікація і управління якістю, менеджмент підприємств галузі з основами підприємництва, теоретичні основи харчових технологій, технологія продуктів бродіння та виноробства, основи наукових досліджень.

1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у другому семестрі

Кількість кредитів ECTS - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	30	18	12
Самостійна робота, годин	Денна - 60		

2. Зміст дисципліни

2.1 Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: Управління якістю харчових продуктів

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	Сутність управління якістю 1. Предмет науки управління якістю. 2. Якість продукції як об'єкт управління. 3. Значення процесу управління якістю. 4. Функції управління якістю, їх склад, зміст і характеристика.	4	

2.	Системний підхід до управління якістю Поняття управління якістю. Історія розвитку систем управління якістю. Системний підхід до управління якістю продукції на основі міжнародного стандарту ISO серії 9000. Розробка та впровадження системи якості на підприємстві: організаційна структура, процеси, ресурси, документація. Японська, американська та європейська моделі управління якістю. Вітчизняний досвід управління якістю.	4	
3.	Концепція загального управління якістю (TQM) TQM – сучасна концепція проблеми якості. Рівні менеджменту якості. Цілі, задачі та принципи TQM. Основні положення концепції TQM.	4	
4.	Контроль якості продукції на харчовому підприємстві 1. Класифікація видів контролю. 2. Фактори, які впливають на якість. 3. Методи та засоби контролю якості.	6	
Усього		18	

2.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Лабораторна робота № 1 Тема: Експертна оцінка якості коньяку	4	
2	Лабораторна робота № 2 Тема: Експертна оцінка якості соків	4	
3	Лабораторна робота № 3 Тема: Експертна оцінка якості молочних продуктів	4	
Разом		12	

2.3 Перелік завдань для самостійної роботи

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Опрацювання лекційного матеріалу	12	

2	Підготовка до лабораторних занять	10	
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	20	
4	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань (розрахунково-графічних, мультимедійних презентацій, рефератів) Теми рефератів з дисципліни «Управління якістю харчових продуктів»: 1. «Порівняльна оцінка підходів до управління якістю У. Е. Демінга, Дж. Джурана, Ф. Кросбі та А. Фейгенбаума»: вказати спільні риси та відмінності між підходами основоположників управління якістю; 2. «Японська та американська моделі управління якістю»: описати характерні особливості та базові елементи, навести приклади їх дії на конкретних підприємствах. 3. «Характеристика основних положень концепції загального управління якістю (TQM)»: звернути увагу на її відмінність від традиційного підходу до управління якістю. 4. «Технічні вимоги до випробувальної лабораторії виноробного підприємства»: описати, від яких факторів залежить надійність визначення якості продукції на виноробному підприємстві.	18	
Разом з дисципліни		60	

3 Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен
диф. залік/екзамен

Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Кількість робіт, одиниць	Сумарні бали	
	min	max		min	max
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1 семестр					
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1					
Змістовий модуль 1. Управління якістю харчових продуктів					
Поточний контроль					
Робота на лекціях	3	5	3	9	15

Виконання лабораторних робіт	5	7	3	10	14
Опрацювання тем, не винесених на лекції, лабораторні заняття (у тому числі дистанційний контроль роботи студента)	5	8	7	14	21
Виконання індивідуальних завдань	27	29	1	27	39
Разом	–	–	–	60	89
Модульний контроль	30	61	1	30	61
Семестровий контроль (іспит)	–	–	–	60	100

4. Інформаційне забезпечення

Базові (основні):

1. Мережко Н.В. , Осієвська В.В., Мотузка Ю.М. Управління якістю: підручник. Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ : КНТЕУ, 2021. 328 с.

2. Прохорова В. В., Давидова О.Ю. Організація виробництва : навч. посібник. Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. 275 с. <http://xn--e1ajqk.kiev.ua/wp-content/uploads/2019/12/Organizacziya-virobnicztva-Prohorov-V.-V..pdf>

3. Актуальні проблеми управління виноградно-виноробним комплексом: монографія / Д.І. Басюк, Ю.І. Сологуб, І.М. Бабич, Л.А. Осипова, М. В. Білько, І.Г. Смирнов. – Кам'янець-Подільський: Видавець Зволейко Д.Г., 2014. 248 с. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/26820/1/wine.pdf>

4. Фридель Райнер, Гривцова Юлія. Загальний огляд впровадження стандартів з якості та безпеки харчових продуктів. Київ, Берлін. 2021. 91 с. https://export.gov.ua/storage/PDF/Ogliad_standarti_iakosti_i_bezpeki_kharch_produkti_v_v_ies.pdf

5. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с. http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp_posibnik.pdf

Додаткові

1. Зуев Е.Т. Менеджмент якості у виробництві напоїв. К: Протектор. 2003. 104 с.

2. Управління якістю переробних і харчових виробництв : навч. посіб. / О.В. Богомолів та ін. Х.: Еспада. 2006. 296 с.

3. Мамай О.І., Сльозко Г.Ф., Стоянов О.В. Хімічний і технологічний контроль виноробства. К.: Інкос. 2004. 224 с.

4. Косюра В.Т., Осіпова Л.А. Якість во ім'я життя. К. Освіта України, 2009. 320 с.