



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ ТА
ВИНОРОБСТВА

Ступінь вищої освіти: магістр
Спеціальність: 181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма: Технології продуктів бродіння та виноробства
Викладач: Мирошніченко Олена Михайлівна, доцент кафедри технологія вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук, доцент
Кафедра: Технології вина та сенсорного аналізу
Профайл викладача
Контакт: e-mail: kushnir.kamenka@gmail.com, тел. 066-4078822

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - обов'язкова **Мова викладання -** українська
Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на 1 курсі у 2 семестрі та для студентів заочної форми навчання на 1 курсі у 2 семестрі
Кількість кредитів - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	60	36	24
заочна	36	20	16
Самостійна робота, годин	Денна - 30, заочна - 54		

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна "Управління якістю продуктів бродіння і виноробства" відповідає циклу професійної та практичної підготовки як нормативна частина освітньо-професійної програми підготовки студента зі спеціальності 181 "Харчові технології", ОПП «Технології продуктів бродіння та виноробства».

3. Мета навчальної дисципліни

Дисципліна «Управління якістю продуктів бродіння та виноробства» 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 виноробної 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 виноробному підприємстві.

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 виноробної продукції.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен.

Нарахування балів <http://tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/>

Інформаційні ресурси <http://tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/>

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [вимог ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач

ПІДПИСАНО

Олена МИРОШНІЧЕНКО

підпис

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Оксана ТКАЧЕНКО

підпис