



**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**Ступінь вищої освіти:** магістр  
**Спеціальність:** 181 Харчові технології  
**Освітньо-професійна програма:** Сенсорний аналіз в харчових технологіях  
**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

Кількість кредитів - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	30	18	12
Самостійна робота, годин	Денна - 60		
<a href="#">Розклад занять</a>			

**2. Анотація навчальної дисципліни**

Навчальна дисципліна відповідає циклу професійної та практичної підготовки як нормативна частина освітньо-професійної програми підготовки студента зі спеціальності 181 "Харчові технології", ОПП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях».

**3. Мета 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 харчовому 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 харчових продуктів.

#### 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