

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ ТА
ВИНОРОБСТВА»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 "Харчові технології"*

Освітньо-професійна програма *Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства*

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні
Методичної Ради зі спеціальності *181 "Харчові технології"*
галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

«23» 05. 2024 р. протокол № 5.

Реєстраційний номер в навчальному відділі
К 12-09

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології вина та сенсорного аналізу](#)

Викладач: [Мирошніченко Олена Михайлівна](#), доцент кафедри технологія вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук

Профайл:

Контакти: kushnir.kamenka@gmail.com,
+380 (048) 712-41-04



Освітній компонент "Управління якістю продуктів бродіння і виноробства" викладається для денної форми навчання на *першому* курсі у *другому* семестрі та для заочної форми навчання на *першому* курсі у *другому* семестрі

Кількість кредитів - 6, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	90	36	32	22
заочна	36	20	16	-
Самостійна робота, годин	Денна - 90, заочна – 144			

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент "Управління якістю продуктів бродіння і виноробства" формує у здобувачів знання і вміння, які забезпечують їм кваліфіковане рішення завдань, пов'язаних з забезпеченням якості та безпеки продукції у алкогольній промисловості, а також практичні навички визначення певних показників якості, безпеки продукції; це компонент, який сприяє формуванню важливих компетенцій молодого фахівця, які затребувані на сучасному ринку праці: креативність мислення, комунікативність, вміння знаходити та аналізувати необхідну інформацію, відповідає циклу професійної та практичної підготовки як нормативна частина освітньо-професійної програми підготовки здобувачів зі спеціальності 181 "Харчові технології", ОПП [«Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства»](#).

3. Мета освітнього компоненту

Освітній компонент «Управління якістю продуктів бродіння та виноробства» має за мету формування у здобувачів сучасного підходу до управління якістю на підприємстві, розуміння суті управління якістю продукції та значення якості для забезпечення ринкової конкурентоздатності виноробної продукції.

В результаті вивчення освітнього компоненту здобувач 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. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту "Управління якістю продуктів бродіння та виноробства" здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 "Харчові технології"](#) та [освітньо-професійній програмі «Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства» підготовки магістрів](#).

Інтегральна компетентність

ІК. Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

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

СК 10*. Здатність розробляти нові види продуктів бродіння та виноробства, інноваційні технології їх виробництва відповідно до суспільних потреб і сучасного рівня науки та техніки, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.

Результати навчання

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

РН 15*. Аналізувати існуючі та розробляти нові види продуктів бродіння і виноробства, організувати на сучасному рівні технологічний контроль якості продуктів, забезпечувати об'єктивність і достовірність результатів, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.

5. Інформаційний обсяг ОК "Управління якістю продуктів бродіння та виноробства"

5.1 Перелік лекційних завдань

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1.	Сутність управління якістю 1. Якість продукції як об'єкт управління, значення процесу та функції управління якістю. 2. Управління якістю як здатність розробляти нові види продуктів бродіння та виноробства, інноваційні технології їх виробництва відповідно до суспільних потреб і сучасного рівня науки та техніки, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості. Аналізувати існуючі та розробляти нові види продуктів бродіння і виноробства, організувати на сучасному рівні технологічний контроль якості продукції виноробної галузі.	9	5
2.	Системний підхід до управління якістю 1. Системний підхід до управління якістю продукції на основі міжнародного стандарту ISO серії 9000. 2. Розробка та впровадження системи якості на підприємстві: організаційна структура, процеси, ресурси, документація. Японська, американська та європейська моделі управління якістю. Вітчизняний досвід управління якістю. 3. НАССР як система та інструмент оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	9	5
3.	Концепція загального управління якістю (TQM) 1. TQM – сучасна концепція проблеми якості. 2. Рівні менеджменту якості. 3. Цілі, задачі та принципи TQM. 4. Основні положення концепції TQM як база спроможності приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.	9	5
4.	Контроль якості продукції на виноробному підприємстві 1. Класифікація видів контролю. 2. Контроль якості це здатність діяти соціально, свідомо та здатність дослідження на відповідному рівні 3. Методи та засоби контролю якості.	9	5
Всього з ОК:		36	20

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Лабораторна робота № 1 Тема: Вивчення показників якості та фальсифікації горілки	6	4
2	Лабораторна робота № 2 Тема: Вивчення показників якості та фальсифікації коньяку	6	
3	Лабораторна робота № 3 Тема: Вивчення показників якості та фальсифікації пива	6	
4	Лабораторна робота № 4 Тема: Вивчення показників якості та фальсифікації вин тихих	4	4

5	Лабораторна робота № 5 Тема: Принципи та основні етапи розробки плану НАССР на підприємстві, протокол аналізу небезпек, оцінки ризиків на виробництві	6	4
6	Лабораторна робота № 6 Тема: Вивчення показників якості та фальсифікації вин ігритетних	4	4
Всього з ОК:		32	16

5.3 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	
1	Практична робота № 1 Тема: Вивчення якості національних міцних алкогольних напоїв	4	
2	Практична робота № 2 Тема: Вивчення якості віскі	4	
3	Практична робота № 3 Тема: Вивчення якості сидрів	4	
4	Практична робота №4 Тема: Вивчення якості плодово-ягідних вин	4	
5	Практична робота № 5 Тема: Вивчення якості допоміжних матеріалів	2	
6	Практична робота № 5 Тема: Вивчення якості тари	4	
Всього за ОК:		22	

5.4 Перелік завдань для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Сутність управління якістю. Якість продукції як об'єкт управління. Якість продукції та її зв'язок з наукою. Кваліметрія – наука про способи вимірювання якості. Значення процесу управління якістю. Управління якістю як уміння аналізувати існуючі та розробляти нові види продуктів бродіння та виноробства, організувати на сучасному рівні технологічний контроль якості продуктів, забезпечувати об'єктивність і достовірність результатів, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.	20	36
2	Системний підхід до управління якістю. Поняття управління якістю. Принципи управління якістю. Управління якістю як аспект загального управління підприємством на основі спеціалізованих концептуальних знань, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.	20	36
3	Концепція загального управління якістю (TQM). Роль керівництва, орієнтація на замовника, акцент на процес, системний підхід, постійне покращення, залучення усіх співробітників, прийняття рішення на основі фактів, взаємовигідні відносини з постачальником.	25	36
4	Контроль якості продукції на виноробному підприємстві Класифікація видів контролю. Показники якості. Фактори, які впливають на якість. Контроль як один із засобів забезпечення якості.	25	36
Всього з ОК:		90	144

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формі поточного і підсумкового контролю.

Формами поточного контролю є:

- виконання і захист лабораторних, практичних робіт;

Підсумковий контроль – *екзамен*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль. Управління якістю продуктів бродіння та виноробства		
Лабораторні роботи*	30	20
Практичні роботи	30	-
Самостійна робота (у вигляді індивідуальн. завдань)*	10	50
Всього за змістовний модуль 1	70	70
Екзамен	30	30
Всього	100	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перерахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів Підсумковий контроль (*екзамен*)

23,0-30,0	Здобувач виявляє всебічні, систематизовані, глибокі знання; демонструє грамотне та логічне викладення інформації; допускає не більше 1-2 незначних помилок, які сам виправляє.	відмінно
15,0–22,0	Здобувач виявляє повні, при відповіді на питання викладає матеріал у певній логічній послідовності, допускає: не більше 2–3 незначних помилок; деяку неповноту відповіді	добре
7,0 – 14,0	Здобувач виявляє: не досить повні знання при відповіді на питання; не здатність відповісти на питання на рівні репродуктивного відтворення; наявність не більше 1-2 суттєвих помилок (на прикладі невміння використовувати знання в конкретній практичній ситуації); неповна відповідь.	задовільно
0 – 6,0	Здобувач виявляє: відсутність знань або нерозуміння більшої або найбільш суттєвої частини матеріалу зазначеного у контрольних питаннях; суттєві помилки, які не виправляє, незрозуміла побудова відповіді на поставлені питання.	незадовільно

Лабораторні роботи

4,5 - 5 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0-4,4 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5–3,9 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1–3,4 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені	задовільно

	грубі помилки	
0-2 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Практичні роботи

4,5 - 5 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	задовільно
0-2 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота

Денна

9,0-10,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
7,0 - 8,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
5,0 – 6,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
3,0 – 4,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2,0 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Заочна

40,0-50,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
30,0-39,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
20,0–29,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
10,0–19,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 –9,0балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

- *наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;*
- *інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій, лабораторних занять;*
- *словесні: лекції у традиційному їх викладі;*
- *виконання лабораторних дослідів з наступних захистом результатів досліджень;*
- *самостійна робота з навчально-методичними матеріалами, підготовка письмових відповідей.*

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Мережко, Ніна Василівна. Управління якістю [Текст]: підручник / Н. В. Мережко, В. В. Осієвська, Ю. М. Мотузка; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ : КНТЕУ, 2021. 328с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1700158>
2. Харчова та санітарна токсикологія [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, В. М. Ісаєнко, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Межрегіон. акад. упр. персоналом". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 556 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1616678>
3. Кордзая, Натела Ревазівна. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції [Текст] : монографія / Н. Р. Кордзая, Б. В. Єгоров. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 160 с. : табл., рис. Бібліогр.: с. 139-156. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1306302>
4. Бочарова, Оксана Володимирівна. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції [Текст] : підручник / О. В. Бочарова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса : Атлант, 2019. 376 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.166277>
5. Решта, Сентябрина Петрівна. Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів [Текст] : навч. посіб. / С. П. Решта, Л. М. Пилипенко, О. І. Данилова ; за ред. Л. М. Пилипенко. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 334 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1688812>

Додаткові:

- Конспект лекцій з освітнього компоненту «Управління якістю харчових продуктів» для студентів спеціальності 181 ОНП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» денної та заочної форм навчання / Укл. О.М. Мирошніченко. Одеса: ОНТУ, 2023. 58 с.
2. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з освітнього компоненту «Управління якістю харчових продуктів» для здобувачів СВО «Магістр», спеціальності 181 «Харчові технології», ОНП "Сенсорний аналіз в харчових технологіях" денної форми навчання, / Укл. О.М. Мирошніченко, Т.А. Манолі, О.Г. Тараненко, Одеса: ОНТУ, 2023. 15 с.
 3. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з освітнього компоненту «Управління якістю харчових продуктів» для студентів СВО «Магістр», спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання, / Укл. О.М. Мирошніченко, Т.А. Манолі, О.Г. Тараненко, Л.О. Ткаченко, Одеса: ОНТУ, 2023. 43с.
 4. Зуев Е.Т. Менеджмент якості у виробництві напоїв. К: Протектор. 2003. 104 с.
 5. Управління якістю переробних і харчових виробництв : навч. посіб. / О.В. Богомолів та ін. Х.: Еспада. 2006. 296 с.
 6. Мамай О.І., Сльозко Г.Ф., Стоянов О.В. Хімічний і технологічний контроль виноробства. К.: Інкос. 2004. 224 с.
 7. Косюра В.Т., Осіпова Л.А. Якість во ім'я життя. К. Освіта України, 2009. 320 с.
 8. Управління якістю переробних і харчових виробництв [Текст] : навч. посіб. / О. В. Богомолів, О. М. Сафонова, О. І. Шаповаленко, О. І. Черевко. Харків: Еспада, 2006. 296 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.56660>
 9. Верхівкер, Яків Григорович. Гігієнічні аспекти проектування харчових виробництв [Текст] : навч. посіб. / Я. Г. Верхівкер, Т. І. Нікітчина ; за ред. Я. Г. Верхівкера ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса : Освіта України, 2018. 282 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.162036>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#).

Викладач

ПІДПИСАНО

Олена МИРОШНІЧЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології вина та сенсорного аналізу

Протокол від «22»_04_2024 р. № 10.

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Оксана ТКАЧЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант *ОП ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ
БРОДІННЯ, НАПОЇВ І ВИНОРІБСТВА*
проф. каф ТВтаСА

ПІДПИСАНО

Оксана ТКАЧЕНКО