

**Білоцерківський національний аграрний університет**  
**Біолого-технологічний факультет**  
**Кафедра безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів**

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ</b>  <b>ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»</b></p> <p style="text-align: center;">Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»          Спеціальність: 181 «Харчові технології»          Освітня програма - «Харчові технології»</p>
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Компонент освітньої програми:</b>	обов'язковий
<b>Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин</b>	5 кредитів / 150 годин
<b>Семестр</b>	7 та 8
<b>Форма контролю</b>	Іспит
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Профайл викладача</b> 	<p><b>Мерзлова Галина Вікторівна</b>  <b>Посада:</b> доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів  <b>Науковий ступінь:</b> кандидат сільськогосподарських наук  <b>Робоче місце:</b> навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), 134 А ауд. (кафедра безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів).  <b>E-mail:</b> <a href="mailto:halyna.merzlova@btsau.edu.ua">halyna.merzlova@btsau.edu.ua</a>  <b>orcid.org/0000-0002-2394-9118</b>  <b>Зв'язок з викладачем:</b> +38(096)901-31-99</p>
<b>Опис дисципліни</b>	<p>На вивчення дисципліни «Управління якістю та безпекою харчових продуктів» для денної форми навчання виділено всього 150 академічних годин (5 кредитів ECTS), у т.ч. аудиторних – 80 години (лекції – 26, практичні заняття – 54), самостійна робота студентів – 70 годин.</p>
<b>Передумови для вивчення дисципліни</b>	<p>Дисципліна «Управління якістю та безпекою харчових продуктів» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Біохімія», «Вища математика», «Вступ до фаху» та «Сенсорний аналіз харчових продуктів», вивчених на 1-му курсі, та «Теоретичні основи технологій харчових виробництв», «Харчова хімія», «Технологія отримання та контроль якості сировини переробної промисловості», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», вивчених на 2-му курсі.</p>
<b>Мета вивчення дисципліни</b>	<p>Формування у майбутніх фахівців системних знань з теорії та методології управління якістю; принципів побудови та функціонування систем управління якістю; вивчення нормативно-</p>

	правових, організаційних та економічних питань щодо управління якістю, здатності організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
<b>Формат дисципліни</b>	Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дуальна форма навчання, дистанційна тощо), використання платформи Moodle, ZOOM, Viber. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднанням як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.
<b>Очікувані результати навчання</b>	Володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій з врахуванням основ економіки та інформаційних технологій. Вміти розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах. Вміти розробляти основні елементи системи якості згідно з концепцією TQM, виконувати оцінювання побудованої системи за критеріями європейської премії за якість. Вміти визначати основні фактори впливу на якість продукції та володіти методами оцінки якості сировини та готових продуктів. Розуміти основні принципи і підходи екологічно безпечного харчового виробництва. Вміти обґрунтовувати необхідність екологізації харчового виробництва та організувати процес утилізації відходів.
<b>Структура курсу</b>	<p><b>Змістовий модуль 1. Основні теоретичні підходи щодо процесу управління якістю та безпечністю харчових продуктів</b></p> <p>Тема 1.1. Стандартизація термінології в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>Тема 1.2. Основні проблеми в управлінні якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>Тема 1.3. Вітчизняний досвід управління якістю.</p> <p>Тема 1.4. Міжнародний досвід з управління якістю та безпечністю харчових продуктів, базова концепція управління якістю.</p> <p><b>Змістовий модуль 2. Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів</b></p> <p>Тема 2.1. Системи управління якістю.</p> <p>Тема 2.2. Система якості в стандартах ISO серії 9000.</p> <p>Тема 2.3. Статистичні методи контролю якості, інструменти управління якістю та процес розгортання функції QFD.</p> <p><b>Змістовий модуль 3. Загальні підходи та методи роботи з якістю</b></p> <p>Тема 3.1. Витрати на якість та їх класифікація</p> <p>Тема 3.2. Облік витрат на якість в умовах TQM.</p> <p>Тема 3.3. Аудит якості та премії якості.</p> <p><b>Змістовий модуль 4. Стандартизація і сертифікація управління якістю та безпечністю харчових продуктів</b></p> <p>Тема 4.1. Сертифікація, передумови та умови проведення.</p> <p>Тема 4.2. Системи управління якістю в Україні.</p> <p>Тема 4.3. Система НАССР, основні поняття та функції, дослідження і</p>

<p><b>Методи навчання</b></p>	<p>планування.</p> <p>Під час лекційних годин використовується: розповідь – оповідна, описова форма розкриття навчального матеріалу з візуальним поясненням, використовуючи мультимедійну техніку; обговорення – для усвідомлення за допомогою діалогу навчального матеріалу.</p> <p>Під час практичних занять використовуються: розрахункові, командні проекти, зроблені доповіді, презентації, реферати, есе, дискусії, робота з нормативною документацією, мозкові атаки. При виконанні самостійної роботи використовується дослідницький метод.</p>
<p><b>Політика</b></p>	<p><b>Політика щодо академічної доброчесності:</b> очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p><b>Політика щодо відвідування занять:</b> очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн режимі.</p> <p><b>Політика щодо дедлайнів і перескладання:</b> студенти мають дотримуватись термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p><b>Політика щодо виконання завдань:</b> позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p><b>Політика оцінювання:</b> засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Базова література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Академічна чесність як основа сталого розвитку університету / Міжнарод. благод. Фонд “Міжнарод. фонд. дослідж. освіт. політики”; за заг. ред. Т.В. Фінікова, А.Є. Артюхова – К.; Таксон, 2016. – 234 с.</li> <li>2) Етичний кодекс ученого України [Електронний ресурс] / Західний науковий центр Національної академії наук України та Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України // Бюлетень ВАК України. – 2010. – №2.</li> <li>3) Амосов О.Ю. Теоретико-методологічні особливості розвитку менеджменту якості продукції підприємств АПК / О. Ю. Амосов // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства. Серія «Економічні науки». Випуск 98. – Харків: ХНТУСГ, 2010. – С. 3-7.</li> <li>4) Боженко Л. І. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікації продукції: Навч. посіб. / Л.І. Боженко, О.Й. Гутта. – Львів: Афіша, 2001. – 176 с.</li> <li>5) Заплотинський Б.А. Управління якістю: Навчально-методичний посібник. / Б.А. Заплотинський, В.М. Тупкало. – К. : ННІМП ДУТ, 2015. – 168 с.</li> <li>6) Захожай В. Б. Статистика якості: Підруч. / В.Б. Захожай, А.Ю. Чорний. – К.: МАУП, 2005. – 576 с.</li> <li>7) Зось-Кіор М. В. Управління якістю і конкурентоспроможністю продукції аграрних підприємств в умовах глобалізації економіки /</li> </ol>

- М. В. Зось-Кіор, Н. С. Соколова: монографія. – Луганск: ЛНАУ, Елтон-2, 2012. – 248 с.
- 8) Лойко Д.П. Управління якістю: навч. посіб. / [Д.П. Лойко, О.В. Вотченнікова, О.П. Удовіченко, М.А. Котляр]. – Львів: «Магнолія 2006», 2010. – 336 с.
  - 9) Управління якістю продукції та послуг/ Білецький Е.В., Янушкевич Д.А., Шайхлісламов З.Р., Харків. торгов.-економ. інститут КНТЕУ- Х. : ХТЕІ, 2015 – 222 с.
  - 10) Управління якістю та безпечністю продовольчої сировини та харчових продуктів: Навчальний посібник./ Л.В. Баль-Прилипко, Ю.В. Слива, Н.Б. Сілонова.- Компринт - Київ, 2018. – 420с.
  - 11) Управління якістю: навч. Посібник для студентів вищих навч. закл. / В.Б. Захожай, Н.Г. Салухіна, О.М. Язвінська, А.Ю. Чорний. – К.: ДП «Вид.дім «Персонал», 2011. – 936 с.
  - 12) Царенко О.М. Управління якістю агропромислової продукції / О.М. Царенко, В.П. Руденко: навч. посібник. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2006. – 431 с.
  - 13) Шаповал М.І. Менеджмент якості: підручник / М. І. Шаповал. – К.: «Знання», 2007. – 471с.