

	<b>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b> <b><u>УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВОДИ У ВИРОБНИЦТВІ</u></b> <b><u>ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</u></b>	
	<b>Ступінь вищої освіти:</b>	магістр
	<b>Спеціальність:</b>	181 «Харчові технології»
	<b>Освітньо-професійна програма:</b>	Технології питної води та водопідготовки харчових виробництв
	<b>Викладач:</b>	Стрікаленко Тетяна Василівна, професор кафедри біоінженерії і води, доктор медичних наук, професор
<b>Кафедра:</b>	Біоінженерії і води	
<b><u>Профайл викладача</u></b> <a href="http://biv.onaft.edu.ua/pro-nas/80-sklad-kafedri">http://biv.onaft.edu.ua/pro-nas/80-sklad-kafedri</a>		<b>Контакт:</b> <a href="mailto:alpha_water@ukr.net">alpha_water@ukr.net</a> Моб.тел. 38 0956828965

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни - обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на першому курсі у другому семестрі

Кількість кредитів – 3.0, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	30	18	12
<b>Самостійна робота, годин</b>	<b>60</b>		

#### Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна розглядає сучасні системи управління виробництвом на підприємствах харчової галузі та, зокрема, управління якістю води на харчових підприємствах, і закладає підвалини для оволодіння ними і застосовування їх у практичній діяльності. Вивчаються нормативна і організаційно-технічна основа вітчизняних систем управління якістю продукції та послуг (ДСТУ ISO серії 9000 тощо), HACCP, європейського законодавства та Директив Комісії Codex Alimentarius. Особливу увагу приділено інноваціям та підвищенню конкурентоспроможності харчових виробництв в умовах ринкової економіки, впровадженню шляхів оптимізації діяльності підприємств галузі на основі сучасних інформаційних технологій.

### 3. Мета навчальної дисципліни

**Мета** викладання дисципліни «Управління якістю води у виробництві харчових продуктів» – формування у студентів сучасних теоретичних знань та професійного мислення щодо основних систем управління якістю води на підприємствах харчової галузі, організації управління і контролю якості води, продукції та послуг з водопостачання та водовідведення на харчових підприємствах, набуття практичних навиків з організації управління якістю води на підприємствах харчової галузі, а також підготовка висококваліфікованого спеціаліста, який буде спроможним забезпечити високий рівень ефективності та конкурентоспроможності такого виробництва в умовах ринкової економіки.

**Завдання** вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів із питань:

- наукового підходу до вибору системи управління якістю води на підприємствах харчової галузі та вміння застосовувати його у практичній діяльності;
- сучасних підходів до управління якістю води, продукції та послуг у галузі;
- вмінь та практичних навичок управління якістю води, застосування основних елементів оцінки ефективності управління якістю води при виконанні дипломної роботи;
- забезпечення дотримання норм природоохоронного та санітарного законодавства у виробництві харчових продуктів, їх екологічної безпечності, ресурсозбереження і шляхів оптимізації діяльності підприємств галузі на основі сучасних інформаційних технологій.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати:**

- сучасні системи управління якістю, їх сутність та особливості;
- нормативну і організаційно-технічну основу вітчизняних систем управління якістю продукції та послуг (ДСТУ ISO серії 9000 тощо);
- основні терміни, визначення та поняття в галузі якості продукції та послуг;
- чинники, що впливають на якість води, а також форми та методи контролю якості різних вод та послуг з водопостачання і водовідведення на підприємствах харчової галузі;
- основні напрямки удосконалення механізму підвищення якості води та продукції, виготовленої з її використанням;
- досвід розвинутих країн в управлінні якістю продукції та послуг.

**вміти:**

- аналізувати рівень організації системи забезпечення якості продукції та послуг на підприємствах харчової галузі;
- розробити план (основні етапи) оптимізації системи управління якістю води (харчової продукції) на підприємстві;
- оцінювати ефективність системи управління якістю води та послуг з водопостачання та водовідведення на підприємствах харчової промисловості;
- користуватись нормативними документами та законодавчими актами України з питань управління якістю продукції та застосовувати методики оптимізації організаційно-управлінської структури та менеджменту для забезпечення високого рівня ефективності та конкурентоспроможності підприємства харчової галузі в умовах ринкової економіки.

**4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною**

<http://biv.onaft.edu.ua/studentu/svo-magistr-spetsialnosti-181-kharchovi-tekhnohii>

**5. Зміст навчальної дисципліни**

<http://biv.onaft.edu.ua/studentu/svo-magistr-spetsialnosti-181-kharchovi-tekhnohii>

**6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий - іспит .

**Нарахування балів** <http://biv.onaft.edu.ua/studentu/svo-magistr-spetsialnosti-181-kharchovi-tekhnohii>

**Інформаційні ресурси** <http://biv.onaft.edu.ua/studentu/svo-magistr-spetsialnosti-181-kharchovi-tekhnohii>

**7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [вимог ISO 9001:2015](#), «[Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)» (<https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/provision-educat-process-1.pdf>). у

Викладач \_\_\_\_\_ Тетяна СТРИКАЛЕНКО  
підпис

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Олена КОВАЛЕНКО  
підпис