

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Обовязкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

**Освітньо-професійна програма** «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод»

Код та найменування спеціальності 181 Харчові технології

Шифр та найменування галузі знань 18 Виробництво та технології

Ступінь вищої освіти магістр

Розглянуто, схвалено та затверджено  
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою біоінженерії і води  
Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Тетяна СТРИКАЛЕНКО. д.мед.н., професор  
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри біоінженерії і води

Протокол від «30» травня 2022 р. № 11

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Олена КОВАЛЕНКО  
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології»

В.о. голови ради \_\_\_\_\_ Алла МАКАРИНСЬКА  
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_ Олена КОВАЛЕНКО  
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. №\_\_

Секретар Методичної ради університету \_\_\_\_\_ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ  
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

## ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни.....	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	5
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	6
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	6
2	Зміст дисципліни.....	6
2.1	Програма змістових модулів.....	6
2.2	Перелік лабораторних робіт.....	7
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи.....	8
3	Критерії оцінювання результатів навчання.....	8
4	Інформаційне забезпечення.....	8

## **1. Пояснювальна записка**

### **1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни**

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

Метою вивчення курсу є також підготовка здобувачів вищої освіти до свідомого вивчення дисциплін, суміжних з «Управлінням якістю та безпечністю харчової продукції»

***В результаті вивчення курсу «Управління якістю та безпечністю харчової продукції» студенти повинні:***

***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 і безпечність харчової продукції, а також форми та методи контролю якості на підприємствах харчової галузі;
- основні напрямки удосконалення механізму підвищення якості та безпечності харчової продукції;
- досвід розвинутих країн в управлінні якістю продукції та послуг.

***вміти:***

- аналізувати рівень організації системи забезпечення якості та безпечності харчової продукції та послуг на підприємствах харчової галузі;
- розробити план (основні етапи) оптимізації системи управління якістю харчової продукції (в тому числі - води) на підприємстві;
- оцінювати ефективність системи управління якістю та безпечністю продукції 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.

## **1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти**

У результаті вивчення навчальної дисципліни курсу «Управління якістю та безпечністю харчової продукції» 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 харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод»

### *Загальні компетентності:*

К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

К02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

К04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

К05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

К09. Навички здійснення безпечної діяльності.

### *Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:*

ФК18. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

ФК19. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК21. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК22. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК23. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

### *Програмні результати навчання:*

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР011. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР018. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

### 1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – «Інновації у виробництві харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води», «Розробка нового харчового продукту», «Методологія та організація наукових досліджень»; послідовні – «Проектування підприємств галузі з КП», «Стратегічне управління в харчовій промисловості».

### 1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

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
Самостійна робота, годин	60		

## 2. Зміст навчальної програми

### 2.1 Програма змістових модулів

Змістовий модуль 1. Управління якістю та безпечністю у виробництві харчових продуктів

№ теми	Зміст теми	Кількість годин
1	Еволюція термінів «якість», «безпечність» та «управління якістю». Якість як об'єкт управління	2
2	Управління якістю як чинник розвитку підприємств харчової галузі. Діючі нормативні вимоги законодавства України щодо безпечності харчових продуктів (Закони України, ДСТУ, ДСанПіН тощо).	2
3	Загальні вимоги до управління якістю. Основні питання і досвід кращих вітчизняних та зарубіжних підприємств харчової промисловості у впровадженні систем управління якістю продукції.	2

4	Інструменти контролю, аналізу управління та оптимізації якості продукції. Визначення критичних контрольних точок у виробництві та їх значення у системі контролю якості продукції на харчових підприємствах .	2
5	Місце та значення лабораторного контролю показників якості харчової продукції та води, що використовують при її виготовленні. Організація лабораторного контролю якості продукції та води на підприємстві	2
6	Сучасні системи управління якістю продукції. Шляхи удосконалення державної системи управління якістю, структура ДСТУ ISO серій 9000, 14000, 22000:2005.	2
7	Термін «якісна виробнича практика» на виробництві та його еволюція у сучасній системі управління якістю продукції.	2
8	Розробки Комісії Codex Alimentarius, ВООЗ і ФАО/ВООЗ щодо управління виробництвом харчової продукції, води	2
9	Управління ризиками та ризики управління якістю води та харчової продукції. Зв'язок вимог до якості харчової продукції, води із науково-технічним прогресом (науковими дослідженнями, технічним рівнем виробництва та ступенем його безпеки для довкілля).	2
	<b>Всього</b>	<b>18</b>

## 2.2. Перелік лабораторних робіт

№ п/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин
1	Вступ. Охорона праці та основні правила роботи у лабораторії. Перша допомога при нещасних випадках (хімічні опіки тощо) при виконанні лабораторних робіт.	2
2	Становлення управління якістю в системі загального менеджменту. Сутність і зміст процесного та системного підходів в управлінні якістю.	2
3	Методи аналізу органолептичних і основних показників хімічного складу води, показників її токсикологічної безпечності. Рішення тестових задач.	2
4	Методи та інструменти управління якістю Методи аналізу показників мікробіологічної безпечності продукції на підприємстві. Рішення тестових задач.	2
5	Планування і контроль якості і безпечності при виробництві харчової продукції. Рішення тестових задач.	2
6	Заходи, спрямовані на забезпечення якості води та підвищення якості продукції на підприємствах галузі, на охорону довкілля. Рішення тестових задач.	2
	<b>Всього</b>	<b>12</b>

### 2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1	Історія розвитку і політика у царині регламентації якості та безпечності харчової продукції та окремих її видів в країнах ЄС, ВТО та Україні	10
2	Проаналізувати діяльність Асоціацій (не менше 3-х) виробників харчової продукції в країнах світу (історичний аспект, регіональні особливості)	15
3	Аналіз засобів управління якістю та безпечністю харчової продукції на підприємстві, де магістрант проходить практику/працює	35
	Всього	60

### 3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – іспит

#### Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання		
			денна		
	min	max	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
			min	max	
<b>Змістовий модуль 1</b>					
Робота на лекціях	1	1.5	9	9	14
Робота на лабораторних заняттях	1.5	3	6	9	18
Виконання індивідуальних завдань	10	20	2	20	40
Проміжна сума	-	-	-	38	72
Модульний контроль (тестовий)	20	22	1	22	28
Оцінка за змістовий модуль 1	–	–	–	60	100
<b>Разом з дисципліни</b>			<b>60...100</b>		

### 4. Інформаційні ресурси

#### Базові (основні)

1. Біленька І.Р., Верхівкер Я.Г., Дьяконова А.К. Метрологія, стандартизація, сертифікація та управління якістю в харчовій промисловості./ Підручник ля ВНЗ. – Одеса: Поліграф, 2008.
2. Боженко Л.І., Гутта О.Й. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікації продукції. / Навч. посіб. для студ. ВНЗ.- Л.: Афіша, 2001.



3. Захожай В.Б., Чорний А.Ю. Статистичне забезпечення управління якістю. / Навч. посіб. – К.: ЦУЛ, 2005.
4. Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. / Навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2001.

#### Додаткові

1. Зуев Е.Т. Менеджмент качества в производстве напитков. – М.: ООО «Протектор», 2003.
2. Краснова Т.А., Юстратов В.П., Позняковский В.М. Экспертиза питьевой воды. Качество и безопасность. / Учебное пособие. – М.: ДеЛи-принт, 2011.
3. Бенчмаркинг качества питьевой воды. / Г.Г. Онищенко, Ю.А. Рахманин, Ф.В. Кармазинов и др. – СПб: Новый журнал, 2010.
4. Науково-технічна бібліотека ОНТУ [Електронний ресурс] — Режим доступу: <http://www.library.ontu.edu.ua/>
5. Нормативна база, що складається зі стандартів, джерел Internet, джерел бібліотеки ОНТУ.