

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Кафедра технології зберігання і переробки зерна

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Проректор з науково-педагогічної
роботи
_____ М.І.Мальований
«_____» _____ 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Управління якістю продукції зернопереробних виробництв

спеціальність 181 «Харчові технології»

Інженерно-технологічний факультет

Робоча програма навчальної дисципліни «Управління якістю продукції зернопереробних виробництв» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології». – Умань: Уманський НУС, 2019. – 11 с.

Розробник: к.с-г.н доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна
Новак Л. Л.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри технології зберігання і переробки зерна

Протокол від «29» серпня 2019 року №1

Завідувач кафедри технології зберігання і переробки зерна

_____ Н.М. Осокіна

«29» серпня 2019 року

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету

Протокол «30» серпня 2019 року №1

Голова науково-методичної
комісії факультету

_____ І. Л. Заморська

«30» серпня 2019 року

1. Опис навчальної дисципліни

«Управління якістю продукції зернопереробних виробництв»

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
		5-й	
Змістових модулів – 6		Семестр	
		1-й	
Загальна кількість годин: 120	Освітній ступінь: магістр	Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: 15 аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 5,3		14 год.	6 год.
		Практичні	
		16 год.	6 год.
		Самостійна робота	
		90 год.	108 год.
	Вид контролю: екзамен		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1:2,7

для заочної форми навчання – 1:9

2. Компетентності навчальної дисципліни

Мета курсу (інтегральна компетентність) розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми наукового, технічного та педагогічного характеру у сфері харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування визначених теорій та методів відповідної науки і характеризується певною невизначеністю умов і вимог. Здобути глибокі теоретичні знання та набуті практичних навичок, які дають можливість вільно володіти принципами системного аналізу самостійно ставити й розв'язувати наукові та виробничі задачі з керування якістю продукції, ефективно використовувати нормативно-технічні документи, отримати певні знання в області управління якістю та забезпечення конкурентоспроможної продукції, створення сучасних систем управління якістю.

Цілі курсу (програмні компетентності)

- здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій;
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах;
- здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів;
- здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі;
- здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів;
- здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств галузі.

Обов'язкові фахові компетентності:

- знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах;
- здатність самостійно планувати організовувати та проводити наукові дослідження, у тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах;
- вміння складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, охоронні документи;
- здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів;
- здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі;

- здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та галузевих організацій;
- здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів;

Вибіркові фахові компетентності:

- знання загальних та наукових основ технології харчових виробництв.
- знання асортименту і технології продукції загального і спеціального призначення.
- володіння методами контролю сировини, напівпродуктів і готової продукції з метою управління їхньою якістю.
- мати поглиблені знання, необхідні для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності в харчовій промисловості, що забезпечують якість харчової продукції.
- уміння вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини.
- мати знання про організацію та функціонування підприємств харчової промисловості і здатність приймати управлінські рішення в кризових ситуаціях.
- застосовувати інформаційні технології в практичній діяльності;
- розуміння актуальних проблем якості продукції та послуг у сучасних умовах ринкових відносин;
- розуміння теоретичних основ управління якістю та динаміку розвитку систем управління якістю;
- розуміння методологічних підходів та принципи розробки сучасних систем управління якістю;
- здатність формувати теоретичні та практичні рекомендації щодо організації діяльності з розробки і впровадження систем управління якістю у відповідності до вимог міжнародних стандартів.

Програмні результати навчання:

- володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій в харчовій промисловості з врахуванням основ економіки та інформаційних технологій;
- розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах;
- самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення існуючих та розроблення нових технологій харчових продуктів;
- самостійно аналізувати, оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій;
- володіти теоретичними знаннями щодо системи правової охорони інтелектуальної власності в Україні і світі, уміти готувати документи, пов'язані з процедурою охорони прав інтелектуальної власності;
- розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій харчової промисловості;

- володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій в харчовій промисловості з врахуванням основ економіки та інформаційних технологій;
- розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах;
- розробляти та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів ресурсозбереження та екологобезпечності;
- відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств харчової промисловості;
- демонструвати ініціативу та підприємливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування в галузі харчової промисловості;
- мати практичні навички з розрахунку виходу товарної продукції, витрат і втрат виробництва та інших технологічних характеристик відповідних технологій виробництва харчових продуктів;
- використовувати нормативну документацію, навчально-методичну,
- наукову та іншу літературу у сфері управління якістю продукції харчової промисловості, контролювати і оцінювати якість готової продукції, сировини, напівфабрикатів відповідно до вимог нормативних документів;
- використовувати нормативні документи, які регламентують вимоги до систем управління якістю;
- уміти адаптувати вимоги нормативних документів до специфіки роботи конкретних підприємств при розробці систем управління якістю;
- вміти формувати документи, щодо систем управління якістю, визначати порядок сертифікації систем управління якістю відповідно до вимог стандартів ДСТУ ISO серії 9000, ДСТУ ISO серії 14000.

Короткий зміст курсу:

Вступ. Управління якістю як фактор успіху підприємства в конкурентній боротьбі. Загальні поняття управління якістю. Процес і зміст управління якістю продукції. Загальні функції управління якістю продукції.

Функції управління якістю продукції. Методи контролю якості, аналізу дефектів та їх причин. Статистичні методи контролю якості.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Вступ у курс управління якістю продукції. Предмет і завдання курсу. Управління якістю як фактор успіху підприємства в конкурентній боротьбі. Історія розвитку систем управління якістю

Змістовий модуль 2. Загальні поняття управління якістю. Основні поняття та визначення. Поняття «управління якістю» і «система управління якістю». Класичні методи управління якістю. Нові методи управління якістю. Національні та міжнародні премії з якості.

Змістовий модуль 3. Процес і зміст управління якістю продукції. Петля якості (принцип життєвого циклу). Механізм управління якістю. Існуючі системи управління якістю. Система тотального управління якістю. Система «ДЖИТ». Комплексна система управління якістю продукції (КСУКП).

Змістовий модуль 4. Загальні функції управління якістю продукції. Роль і значення статистичних методів в управлінні якістю. Неформалізовані методи системного аналізу на базі груп якості. Методи японських груп якості. Методи збору інформації. Розшарування-стратифікація.

Змістовий модуль 5. Стандартизація як головна складова управління якістю. Рівні стандартизації і різновиди стандартів. Міжнародна стандартизація. Європейська стандартизація. Етапи стандартизації вимог щодо забезпечення й управління якістю. Значення стандартизації вимог з забезпечення й управління якістю. Структура стандартів ISO серії 9000. 5.7. Побудови системи якості відповідно до вимог стандартів ISO серії 9000. Елементи системи якості відповідно до вимог стандарту ISO 9001.

Змістовий модуль 6. Функції управління якістю продукції. Планування процесу управління якістю. Організація, координація і регулювання процесу управління якістю. Мотивація. Контроль, облік та аналіз процесів управління якістю. Організація контролю якості продукції та профілактики браку. Методи контролю якості, аналізу дефектів та їх причин. Статистичні методи контролю якості.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	усього	У тому числі				усього	У тому числі			
		л	п	інд	с.р.		л	п	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль 1. Управління якістю продукції зернопереробних виробництв										
Вступ у курс управління якістю продукції	22	2			20		2	1		18
Загальні поняття управління якістю	26	2	4		20			1		18
Якість агропромислової продукції як об'єкт управління	19	2	2		15		2	1		18
Методологія управління якістю продукції	21	2	4		15		2	1		18
Екологізація агропромислового виробництва та якість продукції	18	4	4		10			2		18
Міжнародний досвід управління якістю	14	2	2		10		6	6		18
Разом за модулем	120	14	16		90	120	6	6		108
Усього годин	120	14	16		90	120	6	6		108

5 Практичні заняття

Назва теми	Кількість годин	
	Денна форма	Заочна форма
Модуль 1. Управління якістю продукції зернопереробних виробництв		
Системи управління якістю основні положення	4	2
Міжнародні стандарти управління якістю	2	
Методологія нормування і контролю показників якості харчової продукції	4	2
Визначення обсягу проб, що відбираються з партії харчової продукції, яка контролюється	4	
Статистичні методи в задачах органолептичної оцінки якості продуктів	2	2
Всього:	16	6

6 Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Вступ у курс управління якістю продукції.	16	18
2	Загальні поняття управління якістю.	12	18
3	Процес і зміст управління якістю продукції.	16	18
4	Загальні функції управління якістю продукції.	12	18
5	Стандартизація як головна складова управління якістю.	22	18
6	Функції управління якістю продукції.	12	18
Всього:		90	108

7 Методи навчання

Лекції, практичні заняття та самостійна робота

8 Методи контролю

Дисципліна має шість змістових модулів, які охоплюють матеріали усіх тем.

Рівень знань студентів оцінюють за 100-бальною системою, контролюючи якість виконання:

Лабораторних занять – 30 балів;

Самостійна робота – 40 балів;

Модульного контролю (тестування) – 30 балів

Розподіл балів при рейтинговій системі оцінювання з навчальної дисципліни «Управління якістю продукції зернопереробних виробництв»

Модуль 1						Підсумковий контроль	Загальна сума балів
ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3	ЗМ 4	ЗМ 5	ЗМ 6	30	100
20	10	10	10	10	10		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку

діяльності			
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язкові повторним вивченням дисципліни

9. Рекомендована літератури.

Базова:

1. Державна програма стандартизації на 2006 – 2010 роки: затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 01.03.2006 р. №229 СOT.
2. Момот О.І. Менеджмент якості та елементи системи якості: Навчальний посібник / О.І. Момот. -К.:Центр учбової літератури,2007-368с.
3. Розенберг І. Продуктові стандарти пережили продуктову революцію І. Розенберг // Щотижневий журнал "Підсумки. Ру" .від 20.03.2008 р. № 14 (252).
4. Тарасюк Г. М. Необхідність удосконалення продуктових стандартів, норм та нормативів при плануванні розвитку підприємств харчової промисловості / Г. М. Тарасюк // Вісник Хмельницького національного університету. - Хмельницький, 2008. - №4, Том 1 (114). - З. 125 – 127
5. Михальські Т. Управління якістю у харчовій промисловості / Михальські Т., Ліліє Ф., Досін А. - Львів:Видавництво «ПАІС»,2006. – 156 с.
6. Крылова Г.Д. Зарубежный опыт управления качеством / Г. Д. Крылова.- М.:Изд.стандартов,1992.
7. Кардаш В.Я.Стандартизация и управление качеством продукции / В.Я. Кардаш. - К.:Вища шк.1985.
7. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991р. № 1023 - XII (чинний) станом на 13 січня 2006 р.
8. Закон України «Про стандартизацію» від 17.05.2001р. № 2408 - III станом на 11 січня 2006 р
9. Кому потрібні генетично модифіковані продукти і що ми з ними робитимемо / [Електронний ресурс]. - Режим доступу : consumerinfo.org.ua
10. Управління якістю за вимогами МС ISO 9001/9004: 2000 і система управління ризиками НАССР на підприємствах харчової промисловості [Електронний ресурс]. - Режим доступу : qsys.com.ua - сайт КВЦ «Системи якості»
11. Стратегічний план трансформації системи технічного регулювання та захисту прав споживачів відповідно до вимог Світової організації торгівлі та

Європейського союзу на 2007-2010 роки [Електронний ресурс] / - Режим доступу: ssu.gov.ua

12. В центрі уваги: контроль за якістю та безпекою харчової продукції : аналітичний звіт, підготовлений Комітетом експортерів та імпортерів Європейської Бізнес асоціації з метою висвітлення проблеми неузгодженості системи державного контролю безпечності харчових продуктів [Електронний ресурс] /Режим доступу: eba.com.ua

Допоміжна:

13. ДСТУ 130 9001—2001. «Системи управління якістю. Вимоги».

14. ДСТУ 130 9004—2001. «Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності».

15. ДСТУ ISO/TP 10013: 2003. «Настанови з розроблення документації системи управління якістю».

16. ДСТУ ISO 19011: 2003. «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління».

Інформаційні ресурси:

17. Нормативні акти України // www.nau.kiev.ua

18. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // www.kmu.gov.ua

19. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - www.dssu.gov.ua

20. <http://dstu.info>