

СИЛАБУС НОРМАТИВНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І БЕЗПЕЧНІСТЮ
ПРОДУКЦІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ**Інженерно-технологічний
факультетКафедра технології
зберігання і переробки зерна

Ведучий курсу	Новіков Володимир Вікторович
Профайл викладача	https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/novikov-volodimir-viktorovich.html
Контактний телефон	+38 (063) 844 29 41
E-mail:	1990vovanovikov1990@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1032
Консультації	Щосередини з 14 ⁰⁰ по 16 ⁰⁰ (корпус №1; аудиторія № 4)

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

У сучасних умовах проблема якості і безпечності харчових продуктів набуває особливої актуальності. Від якості і безпечності харчових продуктів залежить життя і здоров'я людей, а також продовольча, економічна та національна безпека держави. Тому глибоке розуміння відповідних питань сучасними професіоналами в галузі виробництва та технології – важливе завдання підготовки.

2. МЕТА ТА ЦІЛІ КУРСУ

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

Програмні компетентності (загальні)

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

Програмні компетентності (фахові)

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

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

3. ФОРМАТ КУРСУ

Очний із використанням навчальної платформи для дистанційного навчання MOODLE

Види робіт, передбачені курсом

Вид методу навчання	Особливості методу	Пріоритетний метод контролю
Традиційні методи		
Лекція	Усний виклад предмета викладачем, а також публічне читання на яку-небудь тему. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях.	• усна відповідь; • есе; • тестування; • обговорення основних питань
Практичне заняття	Форма навчального заняття, при якій викладач організує детальний розгляд здобувачами окремих теоретичних положень навчальної дисципліни та формує вміння і навички їх практичного застосування шляхом індивідуального виконання студентом відповідно сформульованих завдань.	• усна відповідь; • захист індивідуальної роботи.
Самостійна робота	Форма роботи, яка передбачає вирішення актуального питання курсу самостійно, формує навички пошуку та синтезу інформації.	• есе
Інформаційні методи навчання		
дискусія із запрошенням фахівців	Стейкхолдери та запрошені професори, які беруть активну участь у формуванні та реалізації освітньої програми періодично беруть участь у лекційних заняттях, лабораторних роботах та заняттях на виробництвах. Основна мета спілкування	• Усне опитування; • Активність під час обговорення • Прояв лідерських якостей

	здобувачів із запрошеними фахівцями – обговорення актуальних та дискусійних питань виробництва та діалог.	
ділова (рольова) гра	Здобувачам освіти наділяють ролями завідувача виробництвом або головного технолога та формують перед ними реальне виробниче завдання, що пов'язане із актуальною темою лабораторного або лекційного заняття.	• Усне опитування; • Активність під час обговорення • Прояв лідерських якостей
коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників;	Здобувачі освіти під час усного або письмового опитування можуть коментувати свої відповіді, або доповнювати відповіді інших здобувачів.	• Усне опитування; • Активність під час обговорення • Прояв лідерських якостей
Дистанційне навчання	Комплексний індивідуалізований процес передання і засвоєння знань, умінь, навичок і способів пізнавальної діяльності людини, який відбувається за опосередкованої взаємодії віддалених один від одного учасників навчання у спеціалізованому середовищі, яке створене на основі сучасних психолого-педагогічних та інформаційно-комунікаційних технологій. Основною платформою для проведення дистанційного навчання є система MOODLE (https://moodle.udau.edu.ua/) Курс для дистанційного вивчення характеризується логічною послідовністю викладення основного матеріалу, має чітку структуру та комбінує традиційні (модифіковані до цифрового простору) й інтерактивні методи навчання.	• ЕСЕ; • підготовка та публічний захист презентацій на вебінарах; • тестування із різною вагомістю вірних відповідей та подальше публічне обговорення допущених помилок; підсумкове тестування, що формується із випадкових питань курсу.

4. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

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

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

5. ОБСЯГ КУРСУ

Вид заняття	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Кількість годин	28	28	124

6. ОЗНАКИ КУРСУ

Рік викладання	Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний/вибірковий
2021	1	181 Харчові технології	1	Нормативний

7. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Нормативно-законодавчі положення сфери управління якістю

Мультимедійний проектор

Персональний комп'ютер

Набір офісних програм

8. ПОЛІТИКИ КУРСУ

Основні політики курсу полягають у дотриманні вимог положень: «Про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському національному університеті садівництва» (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/Polozhennya-pro-poryadok-provedennya-monitoringu-i-kontrolyu-yakosti-osviti.pdf>); «Про організацію поточного, семестрового контролю та проведення атестації здобувачів освіти із застосуванням дистанційних технологій в Уманському національному університеті садівництва» (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-organizaciyu-potochnogo-semestrovogo-kontrolyu-ta-provedennya-atestacii-zdobuvachiv-osviti-iz-zastosuvannyam-distancijnih-tehnologij.pdf>); «Про академічну успішність в Уманському національному університеті садівництва» (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/polozhennya-pro-akademichnu-uspishnist-v-umanskomu-nacionalnomu-universiteti-sadivnictva.pdf>).

Під час проведення контрольних заходів студенти повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом академічної доброчесності Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>). Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. У випадку таких подій – реагування відповідно до Кодексу доброчесності Уманського НУС.

9. СХЕМА КУРСУ								
Види робіт	Тема, план, короткі тези	Література	Розподіл балів за видами робіт					
			ПО ¹	УО ²	Т ³	А ⁴	ЛЯ ⁵	ВСЬОГО
Модуль № 1 (ЗМ 1) Тема № 1 (2 год).	Вступ. Основи управління якістю продукції харчових виробництв	4; 5; 8; 9; 15; 16	1					1
Модуль № 1 (ЗМ 1) Лабораторна робота № 1 (2 год).	Актуальні проблеми якості	17		5				5
Модуль № 1 (ЗМ 1) Тема № 2 (2 год).	Якість агропромислової продукції як об'єкт управління	2; 3; 5; 6; 7; 9; 11; 12; 13; 14	1					1
Модуль № 1 (ЗМ 1) Лабораторна робота № 2 (2 год).	Нормативно-законодавчі положення сфери управління якістю	17		5				5
Модуль № 1 (ЗМ 1) Тема № 3 (4 год).	Екологізація агропромислового виробництва та формування якості сировини	1; 3; 4; 5; 9; 12	1					1
Модуль № 1 (ЗМ 1) Тема № 4 (4 год).	Міжнародний досвід управління якістю	2; 7; 8; 10; 13; 16	1					1
Модуль № 1 (ЗМ 1) Лабораторна робота № 3 (4 год).	Вітчизняний та зарубіжний досвід систем управління якістю	17		5	5			10
Модуль № 1 (ЗМ 2) Тема № 5 (4 год).	Основи управління безпечністю харчових виробництв.	2; 4; 7; 12; 13; 16	1					1

¹ Письмове опитування (або ЕСЕ)² Усне опитування/ захист роботи/ звіту³ Тестування⁴ Активність (під час обговорення, тощо)⁵ Прояв лідерських якостей

9. СХЕМА КУРСУ								
Види робіт	Тема, план, короткі тези	Література	Розподіл балів за видами робіт					
			ПО ¹	УО ²	Т ³	А ⁴	ЛЯ ⁵	ВСЬОГО
Модуль № 1 (ЗМ 2) Лабораторна робота № 4 (4 год).	Основні положення стандарту ДСТУ ISO 9001	17		5				5
Модуль № 1 (ЗМ 2) Тема № 6 (4 год).	Система НАССР, загальна характеристика, принципи	3; 4; 6; 10; 12; 14	1					1
Модуль № 1 (ЗМ 2) Лабораторна робота № 5 (4 год).	Принципи НАССР. Аналіз небезпечних чинників.	17		5	5			10
Модуль № 1 (ЗМ 3) Тема № 7 (4 год).	Нормативно-законодавча база України управління безпечністю	1; 4; 10; 12; 15	1					1
Модуль № 1 (ЗМ 3) Лабораторна робота № 6 (8 год).	Розроблення системи НАССР в умовах діючого виробництва	17		7		2	2	11
Модуль № 1 (ЗМ 3) Тема № 8 (4 год).	Практичне застосування систем якості та безпечності	3; 6; 7; 16	1					1
Модуль № 1 (ЗМ 3) Лабораторна робота № 7 (4 год).	Оцінка ефективності застосування систем якості та безпечності зернопереробних виробництв	17		7	5	2	2	16
РАЗОМ			8	39	15	4	4	70

10. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ

ТЕМ А	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Історичний розвиток і досвід управління якістю продукції	10	20
2	Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів	10	20
3	Небезпека харчових продуктів.	10	20
4	Маркування харчових продуктів.	10	20
5	Стандартизація як головна складова управління якістю.	15	20
6	Вимоги до коригувальних дій під час розроблення системи НАССР	30	20
7	Впровадження систем менеджменту якості і безпечності на виробництві та оцінка їх ефективності.	19	20
8	Загальні відомості про НАССР та системи менеджменту безпечності харчових продуктів.	20	20
	Разом	124	160

11. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Вид роботи	Характеристика контролю
Письмове опитування (у. т. ч. ЕСЕ)	Здобувачі дають лаконічні відповіді на питання, передбачені під час вивчення курсу письмово, або у вигляді реферативного повідомлення, або у вигляді ЕСЕ. Оцінюванню підлягають правильність та конкретність відповіді на поставлене питання. Позитивним є формування відповідей на основі основної та допоміжної літератури за останні десять років.
Усне опитування/ захист роботи/ звіту	Здобувачі дають відповіді в усній формі на питання пов'язані із теоретичними або практичними аспектами теоретичної частини дисципліни. Оцінюванню підлягають правильність та конкретність відповіді на поставлене питання. Позитивним є лаконічність та переконливість під час відповіді.
Тестування	Проводять письмово або за допомогою систем дистанційного навчання. Передбачає вибір однієї/та/або правильної відповіді на конкретне питання передбачене теоретичною частиною курсу або його структурним елементом.
Активність (під час обговорення, тощо)	Оцінюванню підлягають частка участі здобувача у вирішенні колективного завдання, активність, вмотивованість та креативність під час обговорення проблемних питань.

Прояв лідерських якостей	Оцінюванню підлягають прояви лідерських якостей, які полягають у здатності генерувати нові ідеї; панорамність мислення; здатність до самоаналізу; здатність працювати в колективі; відповідальність за виконання важливих завдань; потреба в досягненні позитивного результату; здатність вести конструктивні переговори; здатність змінювати стиль керівництва відповідно до конкретної ситуації.
--------------------------	--

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90–100	A	відмінно	зараховано
82–89	B	добре	
74–81	C		
64–73	D	задовільно	
60–63	E		
35–59	F	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0–34	FX	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

12 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА (БАЗОВА)

1. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання: навч. посіб. Н. М. Осокіна та ін. К.: ТОВ «ТРОПЕА», 2021. 456 с.: іл.
2. Кордзая Н.Р. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції: монографія / Н.Р. Кордзая, Б.В. Єгоров. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 156, [1] с.
3. Костюк О. Д. Концепції сучасних систем управління якістю продукції та послуг [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.nbuuv.gov.ua>.
4. Державна програма стандартизації на 2006 – 2010 роки: затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 01.03.2006 р. №229 СОТ.
5. Тарасюк Г. М. Необхідність удосконалення продуктивних стандартів, норм та нормативів при плануванні розвитку підприємств харчової промисловості. Вісник Хмельницького національного університету. Хмельницький, 2008. №4, Том 1 (114). 3. 125 – 127
6. Михальські Т. Управління якістю у харчовій промисловості Львів: Видавництво «ПАІС», 2006. – 156 с.
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. Н. Пухальська. Перевірки операторів ринку харчових продуктів: нові правила, які слід знати кожному. *Управління якістю*. №3.2019.С.18–20.

10. В. Рудницький. Внутрішні аудити у системах управління якістю і харчовою безпечністю: практичні аспекти реалізації ризик-орієнтованого підходу. *Управління якістю*. №3.2019.С.20–25.
11. Нутриціологія: навч. посіб. – Вид. 2-ге, стер. / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, Т.А. Лазарева та ін. — Х.: Світ Книг, 2018. — 559, [1] с.
12. Технологія зберігання зерна з основами захисту від шкідників: навч. посіб / Н.М. Осокіна, І.І. Мосьов'як, О.П. Герамчук, В.В. Любич, К.В. Костецька, Н.П. Матвієнко.— К.: СІК ГРУП Україна, 2016
13. Технологія зберігання і переробки зерна: навч. посіб. / Н.М. Оськіна, О.Л. Герасимчук, Н.П. Матвієнко. — К.:Книга-плюс, 2012
14. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: навч. посіб. / Г.П. Жемела, В.І. Шемав'яков, М.М. Марени, О.М. Олексюк. —Дніпропетровськ, 2005
15. Якість зерна тритикале та продуктів його перероблення : моногр. / Г. М. Господаренко та ін. ; Київ, 2019. 176 с.
16. Передумови формування якості зерна пшениць і продуктів його перероблення : моногр. / Г. М. Господаренко та ін. ; Київ, 2019. 336 с.
17. Новіков В. В., Новак Л. Л. Управління якістю та безпечністю продукції харчових виробництв. Методичні вказівки для виконання практичних робіт студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології». Умань: 2021. 36 с.

ЛІТЕРАТУРА, НАЯВНА В БІБЛІОТЕЦІ УМАНСЬКОГО НУС

- Єремєєва О. А., Харченко Є. І., Любич В. В. Технологічні процеси переробки зерна пшениці в борошно: монографія. — К : ТРОПЕА, 2021. – 160 с.
- Кордзая Н.Р. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції: монографія / Н.Р. Кордзая, Б.В. Єгоров. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 156, [1] с.
- Основи хімії та методи аналізу харчової продукції: підруч. / Н.К. Черно, О.О. Антіпіна, О.В. Малинка, С.І. Вікуль. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2018. — 359, [1] с.: іл.
- Нутриціологія: навч. посіб. – Вид. 2-ге, стер. / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, Т.А. Лазарева та ін. — Х.: Світ Книг, 2018. — 559, [1] с.
- Технологія зберігання зерна з основами захисту від шкідників: навч. посіб / Н.М. Осокіна, І.І. Мосьов'як, О.П. Герамчук, В.В. Любич, К.В. Костецька, Н.П. Матвієнко.— К.: СІК ГРУП Україна, 2016
- Технологія зберігання і переробки зерна: навч. посіб. / Н.М. Оськіна, О.Л. Герасимчук, Н.П. Матвієнко. — К.:Книга-плюс, 2012
- Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: навч. посіб. / Г.П. Жемела, В.І. Шемав'яков, М.М. Марени, О.М. Олексюк. —Дніпропетровськ, 2005
- Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. – Вид. 2-ге, стер. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. — Х.: Світ Книг, 2019. — 410, [1] с.: іл.

- Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. – Вид. 2-ге, стер. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. — Х.: Світ Книг, 2019. — 410, [1] с.: іл.
- Тележенко Л.М. Здорове харчування: практичні рекомендації: монографія / Л.М. Тележенко, Н.А. Дзюба, М.А. Кашкано. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2018. — 196, [1] с.
- Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. / Л.Н. Мостова, О.В. Новикова, І.М. Ракленко. — Х.: Світ Книг, 2018. — 656, [1] с.: іл.
- Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підруч. / І.В. Сирохман. — Х.: Світ Книг, 2019. — 712, [2] с.
- Харчова хімія: навч. посіб. – Вид. 2-ге, стер. / В.В. Євлаш, О.І. Торяник, В.О. Коваленко та ін. — Х.: Світ книг, 2019. — 503, [1] с
- Технохімічний контроль продукції рослинництва: навч. посіб. / Н.Т. Савчук, Г.І. Подпрятков, Л.Ф. Скалецька, П.І. Нинько. — К.: Арістей, 2005
- Методичні положення і норми продуктивності на виробництво олії, маргарину та аналогічних харчових жирів. — К.:НДІ Укراгропромпродуктивність, 2012
- Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. / В.В. Архипов, Т.В. Іванникова, А.В. архіпова. –2-ге вид. — К : Центр учбової літератури; Інкос, 2008
- Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. — Львів: Магнолія 2006, 2018
- Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами : 1. Хлебобулочные изделия. — Москва: Де Ли принт, 2002

Рекомендована література (додаткова)

- ДСТУ ISO 9001—2001. «Системи управління якістю. Вимоги».
- ДСТУ ISO 9004—2001. «Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності».
- ДСТУ ISO /TP 10013: 2003. «Настанови з розроблення документації системи управління якістю».
- ДСТУ ISO 19011: 2003. «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління».
- Using powder of dry hawthorn berries in bread technology. Carpathian journal of food science and technology / Н. М. Hospodarenko etc. 2017. 9(1). С. 135-142. (Scopus)
- Optimization of water-treatment treatment at the time of furnace production from age-wheat wheat. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies / Н. М. Hospodarenko etc. 2018. 5(1). С. 37-44. doi:10.15587/1729-4061.2018.143140 (Scopus)

- Characterization of amino acid content of grain of new wheat varieties and lines. Agricultural science and practice / Н. М. Hospodarenko etc. 2018. 5(3). С. 12-18. doi:<https://doi.org/10.15407/agrisp5.03.012> (Web of Science Core Collection)
- Perspectives of raspberry use in oenology. Carpathian journal of food science and technology / I. V. Haidai etc. 2019. 11(1). С. 126-134. (Scopus)
- Improvement of the process of hydrothermal treatment and peeling of spelt wheat grain during cereal production. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies / V. V. Liubych etc. 2019. 3(11). С. 40-51. doi:10.15587/1729-4061.2019.170297 (Scopus)
- Improving the process of hydrothermal treatment and dehulling of different triticales grain fractions in the production of groats. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies / V. V. Liubych та ін. 2020. 11(105). С. 55-65. doi: 10.15587/1729-4061.2020.203737

Погоджено методичною радою інженерно-технологічного факультету (протокол №1 від 31.08.2021 р.)

ЗАТВЕРДЖУЮ



Гарант ОП Харчові технології (Новіков В.В.)