

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

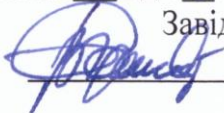
Кафедра стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан факультету харчових технологій та
управління якістю продукції АПК

д.т.н., проф.  Д.В. Баль-Прилипко
«14» гравісе 2020 р.

Розглянуто і схвалено
на засіданні кафедри стандартизації та
сертифікації сільськогосподарської продукції
Протокол № 13 від «15» гравісе 2020 р.

 Завідувач кафедри
В.Ю. Сухенко

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧУВАННЯ

Спеціальність – 181 «Харчові технології»

ОНП «Нутриціологія»

Розробник: Сілонова Наталія Борисівна к.б.н., доцент

КИЇВ-2020

1. Опис навчальної дисципліни
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧУВАННЯ
(назва)

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень		
Освітній ступінь	«Магістр»	
Спеціальність	181 «Харчові технології»	
Освітня програма	Нутриціологія	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид		
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект	-	
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	2	
Семестр	4	
Лекційні заняття	20 год.	год.
Практичні, семінарські заняття	год.	год.
Лабораторні заняття	20 год.	год.
Самостійна робота	80 год.	год.
Індивідуальні завдання	год.	год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Управління якістю та безпечністю харчування» є формування у здобувачів освіти знань та вмінь щодо розроблення та застосування основних моделей та методів управління організацією на основі міжнародних вимог до систем управління, з використанням класичних інструментів та сучасних вимог міжнародних стандартів до діяльності операторів ринку харчових продуктів щодо забезпечення належного рівня їх безпечності.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є формування розуміння основних аспектів безпечності харчових продуктів, що пов'язані з розроблянням, впровадженням та актуалізацією системи менеджменту безпечності харчування в

тій мірі, в якій це необхідно для забезпечення належного рівня безпеки здоров'я споживача відповідно до вимог міжнародних стандартів;

Міждисциплінарні зв'язки з гігієна, токсикологія та безпека харчування; харчування різних категорій населення; спортивне та превентивне харчування; харчові добавки, тощо.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Управління якістю та безпечністю харчування» є забезпечення контролю на всіх етапах виробничого процесу, а також і при зберіганні і реалізації продукції, тобто скрізь де може виникнути небезпечна ситуація, пов'язана з безпекою споживача. Підприємства громадського харчування є частиною харчової галузі. Безпека є базовою вимогою до показників і характеристикам якості продукції та послуг. В основі забезпечення безпеки харчування лежить харчова гігієна - всі умови і заходи, що не-обхідні для забезпечення безпеки та придатності харчових продуктів та послуг громадського харчування на всіх етапах харчового ланцюга.

Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин								Заочна форма					
	денна форма								Заочна форма					
	тижні	усь го	у тому числі					усь ого	у тому числі					
			л.	п.	лаб.	інд.	с.р.		л.	п.	лаб.	інд.	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. Основи управління на основі якості														
Тема 1. Аналіз сучасних підходів до управління на основі якості		12	2		2		8							
Тема 2. Інструменти контролю якості як елемент управління.		12	2		2		8							
Тема 3. Якість, як об'єкт стандартизації.		12	2		2		8							
Тема 4. Міжнародні вимоги до стандартизації систем управління		12	2		2		8							
Тема 5. Практичні аспекти розроблення та впровадження систем управління		12	2		2		8							
Разом за змістовим модулем 1		60	10		10		40							
Змістовий модуль 2. Практичні аспекти безпечності харчування														

Тема 6. Сучасні вимоги законодавства щодо безпечності харчових продуктів	12	2	2	8							
Тема 7. Вимоги належних практик та програм-передумов	12	2	2	8							
Тема 8. Система управління безпечністю харчових продуктів заснована на принципах НАССР	12	2	2	8							
Тема 9. Системне управління безпечністю харчових продуктів відповідно до вимог ISO 22000	12	2	2	8							
Тема 10. Продовольча безпека	12	2	2	8							
Разом за змістовим модулем 2	60	10	10	40							
Усього годин	120	20	20	80							

3. Теми лабораторних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1-й змістовий модуль. ОСНОВИ УПРАВЛІННЯ НА ОСНОВІ ЯКОСТІ		
1.	Тема 1. Розроблення концептуальної моделі «Петля якості» харчового продукту для виробничої та споживчої сфери	2
2.	Тема 2. Виявлення невідповідностей із застосуванням контрольного листка та Діаграми Парето	2
3.	Тема 3. Розроблення нового харчового продукту із використанням моделі Кано та методології QFD.	2
4.	Тема 4. Опис контексту переробного підприємства	2
5.	Тема 5. Практичні аспекти СМЯ відповідно до циклу Шухарта-Демінга	2
2-й змістовий модуль. ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧУВАННЯ		
6.	Тема 6. Розроблення програми-передумови	2
7.	Тема 7. Формування опису продукту	2
8.	Тема 8. Визначення та оцінка небезпечних чинників	2
9.	Тема 9. Визначення ККТ та критичних меж	2
10.	Тема 10. Процедури валідації та верифікації НАССР	2
Всього		20

4. Контрольні питання для визначення рівня засвоєння знань студентами

1. Дайте характеристику поняттю «якість»?
2. Як трактують це поняття міжнародні стандарти?
3. В якій сфері діяльності важлива якість?
4. Що являє собою система управління якістю?

5. Які існують показники якості?
6. Яку функцію виконує якість
7. Що таке "управління на основі якості"
8. Чому створили стандарти на системи управління?
9. Які складові піраміди якості?
10. Як класифікуються чинники, що впливають на якість продукції?
11. Які сучасні інструменти контролю якості існують?
12. Призначення стандартів системи управління якістю.
13. Характерні особливості системного управління.
14. Органи із сертифікації СМЯ.
15. Поняття, призначення та види аудиту якості.
16. Місце та роль внутрішнього аудиту в забезпеченні ефективного функціонування СМЯ.
17. Яким стандартом регламентовано вимоги до проведення аудитів системи управління якістю?
18. Яка специфіка запровадження систем управління якістю у різних сферах діяльності?
19. Роль бенчмаркінгу в системі управління якістю.
20. Елементи системи управління якістю згідно з вимогами стандарту ДСТУ ISO 9001.
21. Що таке програма-передумова?
22. Який документ регламентує розроблення програм передумов?
23. Які види програм-передумов Ви знаєте?
24. Які вимоги до розроблення програм-передумов?
25. Чи обов'язковим є впровадження програм передумов операторами ринку харчових продуктів?
26. Хто є операторами ринку харчових продуктів?
27. Історія виникнення концепції НАССР?
28. Що таке перехресне забруднення?
29. Які види ризиків Ви знаєте?
30. Який нормативно-правовий акт регламентує безпечність харчових продуктів в Україні?

5. Методи навчання

7. Форми контролю

Контроль у формі лабораторних занять, семінарів, усного та письмового опитування, захисту рефератів, періодичний та підсумковий.

Формою контролю з дисципліни є **екзамен**.

8. Розподіл балів, які отримують студенти.

Оцінювання студента відбувається згідно з положення «Про екзамени та заліки НУБіП України» від 20.02.2015 р. протокол № 6 з табл.1.

Оцінка національна	Визначення ECTS	Рейтинг студента, бали
“Відмінно”	ВІДМІННО – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	90-100
“Добре”	ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	82-89
	ДОБРЕ – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	74-81
“Задовільно”	ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	64-73
	ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії	60-63
“Незадовільно”	НЕЗАДОВІЛЬНО – потрібно працювати перед тим, як отримати залік (позитивну оцінку)	35-59
	НЕЗАДОВІЛЬНО – необхідна серйозна подальша робота	01-34

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис.}}$ 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтинг студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів):

$$R_{\text{дис.}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат.}}$$

9. Методичне забезпечення

Науково-методичне забезпечення навчального процесу передбачає: державні стандарти, навчальні плани, підручники і навчальні посібники; інструктивно-методичні матеріали лабораторних занять; індивідуальні навчально-дослідні завдання; контрольні роботи; текстові та електронні варіанти тестів для поточного і підсумкового контролю, методичні матеріали для організації самостійної роботи студентів.

10. Рекомендована література

Основна

1. 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.

2. 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.

3. Кондо Й. Управление качеством в масштабах компании. К.: АДЕФ-Украина. – 2007. – 233 с.

Допоміжна

1. Всеобщее управление качеством : учеб. для вузов / О. П. Глудкин [и др.] : под ред. О. П. Глудкина. – М. : Лаборатория базовых знаний; Горячая линия. – Телеком, 2001. – 600 с.

2. Система управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2015, IDT): ДСТУ ISO 9001:2016. – [Чинний від 2015-12-01]. – К. : ДП"УкрНДНЦ", 2016. – 31 с. – (Національний стандарт України)<https://ulbm.in.ua/download/normativ/dstu-iso-9001-2015.pdf>

3. Система управління якістю. Основні положення та словник (ISO 9000:2015, IDT): ДСТУ ISO 9000:2015. – [Чинний від 2016-01-01]. – К.: ДП"УкрНДНЦ", 2016– 51 с. – (Національний стандарт України) <https://khoda.gov.ua/image/catalog/files/%209000.pdf>

4. ISO 22000:2018. Системи менеджменту безпеки харчових продуктів – Вимоги до організацій, які беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції. – К.: Держспоживстандарт України, 2018. – 30 с.

5. Посібник для малих та середніх підприємств молокопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. Локальні інвестиції та національна конкурентоспроможність. — К., 2010. — 200 с.

6. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова. – Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. – 488 с. http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2748/1/PIDRYCHNUK_Ypravl%20Yakisty.pdf

7. Управління якістю продукції : навчальний посібник / В. В. Савуляк – Вінниця : ВНТУ, 2012. – 91 с. <http://savulyak.vk.vntu.edu.ua/file/Upravljakistu/e608ab91700fd49001f16004ed6a271a.pdf>

8. Шаповал М.І. Менеджмент якості, підручник. К.: Знання, 2003. –480 с.

9. Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю, навчальний посібник К.: Київський національний торговельно-економічний університет, 2011.

10. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»: (офіц. текст:за станом на 01 січня 2016р.) / Верховна Рада України. —К. : Парламентське вид-во, 2016. —С.13.