



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Управління якістю та безпечністю харчування»

Ступінь вищої освіти - Магістр

Спеціальність : 181 «Харчові технології»

Освітня програма : «Нутриціологія»

Рік навчання : 2, семестр : 4

Форма навчання: денна

Кількість кредитів ЄКТС: 4

Мова викладання : українська

Лектор курсу

Сілонова Наталія Борисівна, доцент, кандидат біологічних наук

Контактна інформація лектора (e-mail)

Кафедра стандартизації та сертифікації с.-г. продукції
корп. № 12, к.400/2, silonova@ukr.net

Сторінка курсу в eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4347>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Управління якістю та безпечністю харчування є базовою дисципліною, вивчення якої дозволить студентам опанувати методологічні принципи та методичні прийоми управління якістю та безпечністю продукції та послуг, мати розуміння щодо основних понять якості як об'єкта управління, методів його оцінки і вимірювання, концептуальних основ і методології управління якістю, вивчити основні моделі та підходи до управління закладами харчування на основі міжнародних вимог до систем управління, з використанням класичних інструментів і сучасних вимог законодавства та міжнародних стандартів до діяльності операторів ринку харчових продуктів щодо забезпечення безпечності харчування, розроблення та провадження програм-передумов та процедур, заснованих на принципах HACCP.

Забезпечення компетентностей випускника:

Загальні компетентності:

ЗК 1. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК04 Здатність проведення досліджень на відповідному рівні

СК08 Здатність працювати в міжнародному контексті

СК15 Здатність розв'язувати складні професійні завдання і проблеми на основі розуміння технічних аспектів забезпечення контролю якості продукції.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
2 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Аналіз сучасних підходів до управління на основі якості	2/2	<u>Знати:</u> теоретичні і практичні аспекти управління якістю, історичні передумови формування управління якістю . <u>Аналізувати:</u> концептуальні складові управління. Розуміти: методологічні основи управління якістю	Опрацювання лекційного матеріалу та здача лабораторної роботи 1.1 velearn	5

		<u>Розрізняти</u> : аспекти поняття «якість». <u>Застосовувати</u> основні поняття		
Тема 2. Інструменти контролю якості як елемент управління	2/2	<u>Знати</u> : загальні функції управлінського циклу при управлінні якістю <u>Вміти</u> : застосовувати функціональний та процесний підхід до управління. <u>Аналізувати</u> : зв'язок між підходами у розрізі аспектів управління якістю. <u>Розуміти</u> : зміст підходів, що застосовуються. <u>Розрізняти</u> підходи до управління. <u>Застосовувати</u> : класичні підходи при імплементації вимог стандартів.	Здача лабораторної роботи 1,2 в elearn	5
Тема 3. Якість, як об'єкт стандартизації	2/2	<u>Знати</u> : основні принципи еволюції стандартів на системи управління якістю <u>Аналізувати</u> : основні змінні характеристики стандартів різних версій. <u>Розуміти</u> : мету оновлення нормативних документів. <u>Розрізняти</u> : нормативні документи різних версій <u>Застосовувати</u> : чинну версію нормативних документів	Опрацювання лекційного матеріалу в elearn Виконання лабораторної роботи 1.3 та самостійної роботи 1.1 в elearn	5 2,5
Тема 4. Міжнародні вимоги до стандартизації систем управління	2/2	<u>Знати</u> : основні вимоги стандарту ISO9001:2015 до визначення середовища організації, що надає послуги харчування <u>Вміти</u> : оформити документ «Внутрішній та зовнішній контекст організації». <u>Аналізувати</u> : потреби зацікавлених сторін. <u>Розуміти</u> : вимоги до цілей. <u>Розрізняти</u> : способи подання документу. <u>Застосовувати</u> : набуті навички в умовах організацій громадського харчування.	Здача лабораторної роботи 1.4 в elearn	5
Тема 5. Практичні аспекти розроблення та впровадження систем управління	2/2	<u>Знати</u> : суть та особливості застосування процесного, системного та ситуаційного підходів до управління організацією. <u>Аналізувати</u> : процесні моделі <u>Розуміти</u> : обов'язкові атрибути бізнес-процесів <u>Розрізняти</u> : види процесів <u>Застосовувати</u> : методологію управління процесами.	Здача лабораторної роботи 1.5, самостійної роботи 1.2 в elearn Складання тестового модулю 1	5 2,5 5
Модуль 2				
Тема 6. Сучасні вимоги законодавства щодо безпечності харчових продуктів	2/2	<u>Знати</u> : міжнародні вимоги, до управління безпечністю харчових продуктів <u>Вміти</u> : диференціювати за видами та категоріями документи. <u>Аналізувати</u> : наповнення нормативних документів, залежно від виду. <u>Розуміти</u> : позначення та зміст. <u>Розрізняти</u> : види та рівні нормативних документів <u>Застосовувати</u> вимоги міжнародних стандартів в умовах організацій-операторів ринку харчових продуктів	Опрацювання лекційного матеріалу в elearn Здача практичної роботи 2.1 в elearn Виконання самостійної роботи 2.1. в elearn	0 5 2,5
Тема 7. Вимоги належних практик до безпечності та	2/2	<u>Знати</u> : підходи до розроблення НАССР <u>Вміти</u> : інтерпретувати вимоги стандарту (принципи НАССР) до умов підприємства або організації. <u>Аналізувати</u> : можливість та доцільність застосування вимог.	Опрацювання лекційного матеріалу в elearn Здача практичної роботи №2.2 в elearn	0 5

якості харчування		<u>Розуміти</u> : відповідність принципам безпеки. <u>Розрізняти</u> : особливості застосування принципів НАССР, залежно від умов. <u>Застосовувати</u> : принципи при формуванні документів НАССР.		
Тема 8. Система управління безпекою харчових продуктів заснована на принципах НАССР	2/2	<u>Знати</u> : : Підходи до застосування принципів НАССР <u>Аналізувати</u> : небезпечні чинники <u>Розуміти</u> : правила застосування принципів НАССР. <u>Розрізняти</u> : види небезпечних чинників <u>Застосовувати</u> : методологію дерева рішень.	Здача лабораторної роботи № 2.3 в elearn	5
Тема 9. Системне управління безпекою харчових продуктів відповідно до вимог ISO 22000	2/2	<u>Знати</u> : суть та особливості застосування процесного, системного та ситуаційного підходів до управління безпекою харчової продукції. <u>Вміти</u> : визначати порядок застосування інструментів управління <u>Аналізувати</u> обов'язкові аспекти технологічних процесів <u>Розуміти</u> : диференціацію вимог до безпеки <u>Розрізняти</u> : методи управління, контролю і покращення якості . <u>Застосовувати</u> : принципи безпеки у виробничих умовах	Виконання лабораторної роботи 2.4 в elearn Виконання самостійної роботи 2.2. в elearn	5 2,5
Тема 10. Продовольча безпека	2/2	<u>Знати</u> : Підходи до запобігання шахрайству з харчовими продуктами <u>Вміти</u> : визначати порядок заходів перевірки <u>Аналізувати</u> : документацію організацій. <u>Розуміти</u> : процедуру проведення внутрішніх інспектувань. <u>Розрізняти</u> процеси валідації та верифікації <u>Застосовувати</u> : принципи протидії шахрайству та забезпеченню продовольчої безпеки	Виконання лабораторної роботи 2.5 в elearn Складання тестового модулю 2	5 5
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи здаються у визначені терміни на платформі elearn. Якщо терміни складання порушуються без поважних причин, роботи оцінюються на нижчу оцінку. Пропуск термінів понад двох тижнів автоматично відміняє оцінювання роботи. Перескладання модулів можливе із дозволу лектора та деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Обов'язковою вимогою є виконання студентом модульного та підсумкового контролю. З початком сесії виконання і розміщення робіт на платформі elearn припиняється.
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів та конспектів лекцій). Можливим є використання нормативних документів, що містяться в електронному курсі. Письмові роботи (презентації,

	есе та доповіді) повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та бути авторськими. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано