

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 03 » 2023 р.

Гарант освітньої програми

Михайло ГИЛЬ

(підпис) (ініціали, прізвище)

« 03 » 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Управління якістю та безпечністю харчових продуктів»

Галузь знань	17 «Електроніка, автоматизація та електронні комунікації»
Спеціальність	175 «Інформаційно-вимірювальні технології»
Освітньо-наукова програма	«Якість, стандартизація та сертифікація»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	2
Форма здобуття освіти	денна/заочна
Викладачі	Каницька Ірина Вікторівна, асистент, kanytska@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій.

Протокол № 13 від « 16 » 06 2023 року.

Завідувач кафедри

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від « 26 » 06 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від « 27 » 06 2023 року.

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

Миколаїв 2023

1. Призначення навчальної дисципліни	Дисципліна «Управління якістю та безпечністю харчової продукції» є базовою, її вивчення дозволить студентам опанувати методологічні принципи та методичні прийоми управління якістю та безпечністю продукції та послуг, розуміти основні поняття якості як об'єкта управління, методів його оцінки і вимірювання, концептуальних основ і методології управління якістю, вивчити моделі і методи управління організацією на основі міжнародних вимог до систем управління, формування у здобувачів вищої освіти розуміння сутності механізму управління якістю з використанням класичних інструментів управління та сучасних вимог міжнародних стандартів, а також вимоги європейського та національного законодавства до діяльності операторів ринку харчових продуктів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів, розроблення та провадження програм-передумов та процедур, заснованих на принципах HACCP.
2. Мета навчальної дисципліни	Метою навчальної дисципліни є забезпечення достатнього рівня теоретичних та практичних знань щодо теоретичних і методологічних основ формування та управління системами якості; набуття умінь щодо застосування методів та засобів, які сприяють отриманню якісної та безпечної харчової продукції; набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок, які дозволять їм вільно володіти принципами системного аналізу, самостійно ставити завдання системного аналізу та вирішувати наукові, інженерні та виробничі завдання з питань управління безпекою харчових продуктів, враховуючи сучасні принципи та теорії якості.
3. Компетентності	Інтегральні компетентності: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі і проблеми у галузі метрології та інформаційновиміральної техніки, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і в Загальні компетентності: K01. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. K04. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. K05. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел Спеціальні (фахові) компетентності: K15. Здатність розв'язувати складні професійні завдання і проблеми на основі розуміння технічних аспектів забезпечення контролю якості продукції.
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен здобути програмні результати навчання:

		Програмні результати навчання: ПР06. Вміти розробляти нормативно-технічні документи та стандарти метрологічної спрямованості на інженерні продукти, процеси і системи. ПР08. Володіти сучасними методами та методиками проектування і дослідження, а також аналізу отриманих результатів.				
5. Опис навчальної дисципліни		Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - самостійна робота		90/3 22/0,7 42/1,4 26/0,9		
Календарний план*						
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин				
		лк	пз	ср		
1.	Вступ. Проблема якості і безпеки харчової продукції в Україні та шляхи її вирішення	2	4	2		
2.	Стандартизація в управлінні якістю і безпекою харчової продукції	4	6	2		
3.	Системи управління якістю згідно міжнародних стандартів	2	4	2		
4.	Застосування процесного підходу до її побудови. Суть процесного підходу. Побудова процесної моделі системи управління якістю	4	6	4		
5.	Організація розроблення і впровадження систем управління якістю	2	4	4		
6.	Правове регулювання щодо безпеки харчових продуктів	2	6	4		
7.	Міжнародні системи стандартизації і сертифікації	2	4	4		
8.	Впровадження системи НАССР в закладах	4	8	4		
Всього		22	42	26		
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу						
6. Порядок та критерії оцінювання		Контроль знань з дисципліни здійснюється шляхом індивідуальних опитувань студентів, тестування та контрольних письмових робіт. По закінченню 2-го семестру проводиться залік в усній формі на основі залікових питань дисципліни. До складання заліку допускаються студенти, які повністю виконали програму з дисципліни: – відвідали всі лекції та лабораторно-практичні заняття протягом семестру; – оволоділи практичними навичками, передбаченими програмою дисципліни; – виконали передбачені програмою письмові роботи студента.				
Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти						
Форма контролю		Кількість заходів	Оцінка		Сума	
			min	max	min	max

1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- усне опитування		2	10	15	20
- тестування		2	10	15	20
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- тестування		2	10	20	40
Разом по дисципліні				60	100
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу					
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою			
90 – 100	A	зараховано			
82 – 80	B				
75 – 81	C				
64-74	D				
60 – 63	E				
35 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання			
1 – 34	F	незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни			
7. Політика курсу	Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.				
8. Інформаційні джерела	Основна література 1. Безпечність харчового продукту // Митна енциклопедія: у 2 т. / І.Г. Бережнюк (відпов. ред.) та ін. Хмельницький : ПП Мельник А.А., 2013. Т.1: А-Л. 472 с. 2. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с. 3. Бочарова О. В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції : підручник / О. В. Бочарова. Одеса : Profbook, 2019. 376 с. 4. Впровадження системи НАССР для операторів ринку				

	Київ. 2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, №7, ст.41. 3. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 08.09.2005 р. № 2863-IV. Київ : Парламентське вид-во, 2005. С. 38. 4. Закон України «Про стандартизацію» від 17.05.2001 р. № 2408-III // Відомості Верховної Ради. 2001. № 31. С.145. 5. Закон України «Про підтвердження відповідності» від 17 травня 2001 р. № 2406-III // Відомості Верховної Ради, ВВР. 2001. 32. С.169. 6. ДСТУ ISO 9004-2001. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. Київ : Держстандарт України, 2001.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою оболонки Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua).
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course/index.php?categoryid=33), її силабус (https://moodle.mnau.edu.ua/course/index.php?categoryid=33) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua).

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Асистент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій



Ірина КАНИЦЬКА