

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**МІЖНАРОДНІ ТА
НАЦІОНАЛЬНІ СИСТЕМИ
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Магістр

Розробник
Тюрікова Інна –
доцент кафедри харчових технологій,
д.т.н, доцент




Гарант ОПП
Сукманов Валерій –
професор кафедри харчових технологій,
д.т.н, професор



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	МІЖНАРОДНІ ТА НАЦІОНАЛЬНІ СИСТЕМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ обов'язкова фахова дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<i>Викладач:</i> ТЮРИКОВА Інна , доктор технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 502 К, (корпус 5-К) ✉: inna.tiurikova@pdaa.edu.ua , ☎ :+380509582693, <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/tyurikova-inna-stanisлавivna
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення дисципліни	«Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів» є базові знання з навчальних дисциплін є: «Стандартизація, метрологія, сертифікація», «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР», «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», «Технологія м'яса і м'ясних продуктів», «Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів», «Технологія цукру та кондитерських виробів», «Технологія бродильних виробництв», «Технологія зберігання і переробки зерна», «Технологія консервування плодів та овочів», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Інноваційні технології харчових виробництв».
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня системи знань з теорії та методології управління якістю; принципів побудови та функціонування систем управління якістю; вивчення нормативно-правових, організаційних та економічних питань щодо управління якістю.

Основні завдання навчальної дисципліни: надання теоретичних основ, принципів і методів управління якістю; ознайомлення з науковою, нормативною, організаційною та технічною базою для створення сучасних систем управління якістю, навколишнім середовищем і безпечністю харчової продукції; усвідомлення особливостей вимог до систем управління якістю та харчової безпечності; визначення методологічних проблем розроблення та втілення систем менеджменту на підприємствах харчової галузі; організація діяльності з розроблення і впровадження систем управління якістю і безпечності у відповідності з вимогами національних і міжнародних стандартів ISO серії 9000, серії 14000, серії 22000 для вдосконалення діяльності та підвищення конкурентоспроможності вітчизняної продукції.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	фахові
Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. Здатність працювати в міжнародному контексті.	Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

Програмні результати навчання:

Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Вступ. Проблема якості і конкурентоспроможності продукції в Україні та шляхи її вирішення

Тема 2. Вітчизняний та світовий досвід управління якістю харчової продукції

Тема 3. Стандартизація в управлінні якістю

Тема 4. Системи управління якістю згідно міжнародних стандартів

Тема 5. Організація розроблення і впровадження систем управління якістю на харчових підприємствах

Тема 6. Принципи загального управління якістю

Тема 7. Правове регулювання систем безпеки харчових продуктів

Тема 8. Сертифікація систем якості

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р.
Рік навчання (курс)	II
Семестр	3
Лекції (годин)	18,0
Практичні (годин)	28,0
Самостійна робота (годин)	89,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Опитування та захист лекційного матеріалу	18,0
Виконання вправ на практичних заняттях	56,0
Виконання завдань самостійної роботи	41,0
Екзамен	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C	задовільно	
64-73	D		
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'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 135 год.

Кількість кредитів – 4,5

Форма семестрового контролю – екзамен

Сторінка курсу на платформі Moodle <https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=6682>



Інформаційні джерела:

1. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник /Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. К.: ВЦ “Академія”. 2011. 520 с.
2. ДСТУ ISO 9000-2011. Системи управління якістю. Основні положення та словник. К.: Держспоживстандарт України, 2011. 45 с.
3. ДСТУ ISO 9001:2019. ДСТУ EN ISO 9001:2018 Системи управління якістю. Вимоги (EN ISO 9001:2015, IDT; ISO 9001:2015, IDT). К.: ДП “УкрНДНЦ”, 2019. 22 с.
4. ДСТУ ISO 14001:2015. Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосовування. К.: ДП “УкрНДНЦ”, 2019. 23 с.
5. ДСТУ ISO 19011:2012. Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління. – К.: Держстандарт України, 2012. 24 с.
6. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу. К.: ДП “УкрНДНЦ”, 2019. 30 с.
7. Закон України “Про безпечність та якість харчових продуктів”. Основи харчового законодавства України. Довідник. Львів: НТЦ “Леонорм-Стандарт”, 2008. С.11-48.
8. Кодекс Аліментаріус. Гігієна харчових продуктів. Основні тексти: /Авт.-упорядник: В.С.Тимошенко; За заг. ред. В.Л. Іванова. – Львів: ПП «НТЦ “Леонорм-СТАНДАРТ”», 2008. – 60 с.
9. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С. Рекомендації щодо розробки та впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на виробничих підприємствах споживчої кооперації України. Київ: Укоопосвіта, 2007. 83с.
10. Тюрікова І.С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ. Монографія. Полтава: РВЦ ПУСКУ, 2009. 186 с.
11. Сороко В.М. Функціонування і розвиток системи управління якістю : навч.- метод. матеріали / В. М. Сороко. К. : НАДУ, 2013. 80 с.
12. Безродна С. М. Б40 Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей / С. М. Безродна– Чернівці: ПБКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
13. Quality Management Systems for the Food Industry. URL: <https://link.springer.com/book/10.1007/978-1-4615-6091-3> (дата звернення: 08.09. 2021 р.)