



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ У М'ЯСНІЙ ТА РИБОПЕРЕРОБНІЙ ГАЛУЗЯХ

Мова навчання –	<u>українська</u>
Шифр та найменування галузі знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Код та найменування спеціальності	<u>181 «Харчові технології»</u>
Освітньо-професійна програма	<u>«Технології м'ясних і рибних продуктів»</u>
Ступінь вищої освіти	<u>магістр</u>

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності 181 «Харчові технології»

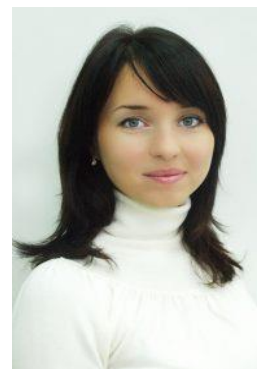
« 11 » квітня 2024 р протокол № 4

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 08-19

1. Загальна інформація

Кафедра: Технології м'яса, риби і морепродуктів
Викладач: **Поварова Наталя Миколаївна**, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів



Контакти:

тел.+38 (048) 712-42-50

+38 (048) 712-41-37

Профайл

тел: +38 (067) 996-04-33

e-mail: povarova.natasha@gmail.com

Освітній компонент викладається на 1 курсі у 2 семестрі

Кількість: кредитів — 6, годин — 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	60	36	24	—
заочна	36	20	16	—
Самостійна робота, годин	Денна – 120		Заочна – 144	

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Управління якістю продукції у м'ясній та рибопереробній галузях» формує у здобувачів систему знань з теорії і методології управління якістю продукцією м'ясопереробної та рибопереробної галузей, сприяє цілісному сприйняттю порядку планування, впровадження і оцінки ефективності функціонування систем управління якістю та безпечністю на підприємствах м'ясопереробної та рибопереробної галузей. ОК «Управління якістю продукції у м'ясній та рибопереробній галузях» допомагає оволодіти знаннями всіх етапів та принципів впровадження системи НАССР та здобути практичні навички, необхідні для майбутньої інженерно-технологічної роботи.

3. Мета освітнього компоненту

Метою ОК «Управління якістю продукції у м'ясній та рибопереробній галузях» є формування системи знань з теорії та методології управління якістю м'ясних та рибних продуктів; сучасного уявлення про системний підхід до управління якістю м'ясних та рибних продуктів в ринкових умовах господарювання; набути знання про основні категорії та економічні проблеми безпечності якості м'ясних та рибних продуктів; принципи побудови та функціонування систем управління якістю м'ясних та рибних продуктів, забезпечити відповідні сучасним вимогам знання про безпечність, джерела потрапляння шкідливих речовин, механізм їх руйнівної сили та сформувані необхідні в майбутній професійній діяльності фахівця уміння та навички щодо способів протидії.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Управління якістю продукції у м'ясній та рибопереробній галузях» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі

спеціальності 181 Харчові технології та освітньо-професійній програмі «Технології м'ясних і рибних продуктів» підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

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

Загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

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

СК 9*. Здатність використовувати спеціалізовані знання та сучасні світові наукові здобутки у сфері переробки м'яса та гідробіонтів на підприємствах харчопереробної галузі Півдня України.

Програмні результати навчання

РН 2. 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.

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

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

РН 14*. Використовувати спеціальні знання та сучасні світові наукові здобутки у сфері переробки м'яса та гідробіонтів на підприємствах харчопереробної галузі Півдня України.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Вступ. Основні поняття та категорії управління якістю продукції галузі. Основні етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю.	2	2
2.	Система управління якістю на базі концепції TQM.	2	-
3.	Світовий досвід управління якістю. Світовий досвід управління ефективного функціонування підприємств харчової промисловості.	2	-
4.	Системи управління якістю. Механізм управління якістю. Порядок розробки та впровадження систем управління якістю на підприємствах харчопереробної галузі Півдня України.	2	-
5.	Основні принципи і ключові елементи системного управління безпекою харчових продуктів у відповідності до ДСТУ ISO 22000 Загальні вимоги.	4	4

6.	Застосування підходів ISO 9001 у системі управління підприємством галузі. Особливості підходів	4	2
7.	Інструменти та методи управління якістю на підприємствах галузі.	2	-
8.	Сертифікація систем якості на підприємстві галузі. Витрати на якість. Аудит якості.	4	4
9.	Побудова системи простежуваності у відповідності до вимог Регламенту Євросоюзу №178/2002/ЕС та рекомендацій ISO 22005. Вимоги відносно простежуваності. Направлення простежуваності. Внутрішня і зовнішня простежуваності.	4	
10.	Управління діяльністю м'ясопереробного та рибопереробного підприємства з менеджменту якості. Моніторинг думки споживачів. Систематизація проблем, пов'язаних з якістю продукції на м'ясопереробному підприємстві. Виявлення та усунення причин виникнення проблем. Вимоги споживачів. Процеси, що пов'язані зі споживачами. Зв'язок зі споживачами.	2	2
11.	Етапи запровадження системи HACCP для підприємств м'ясопереробної та рибопереробної галузей: б) опис продукту; в) визначення передбачуваного способу споживання продукту; г) розроблення блок-схеми технологічного процесу; д) перевірка блок-схеми технологічного процесу. Визначення критичних точок контролю (КТК) – аналіз інформації. Дерево прийняття рішень. Визначення граничних значень для КТК. Процедура проведення моніторингу та визначення коригувальних дій для КТК.	4	4
12.	Досвід запровадження міжнародних систем менеджменту якості та безпеки харчових продуктів. Стандарти управління безпекою та якістю харчових продуктів BRC, IFS Food. Особливості розробки та впровадження систем управління в умовах виробництва сільськогосподарської та харчової продукції відповідно до вимог GlobalGAP. Стандарти та схеми сертифікації для первинних виробників сільськогосподарської та харчової продукції (GMP+, Органічний продукт).	4	2
	Всього	36	20

5.2. Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторних роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Вивчення міжнародних стандартів систем управління якістю	4	4
2	Етапи розробки системи управління якістю відповідно до вимог стандарту ISO 22000.	4	4
3	Оцінка та визначення небезпечних чинників для виробництва продукції з м'яса та гідробіонтів на підприємствах харчопереробної галузі Півдня України.	4	4
4	Визначення КТК для технології виробництва продукції з м'яса та гідробіонтів для підприємств галузі для Півдня України.	4	
5	Вивчення загальних принципів мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю на підприємствах галузі. Аналіз шляхів виникнення біологічних небезпечних чинників.	4	4

6.	Розробка системи простежуваності для підприємств м'ясної та рибної галузей. Вивчення процесу управління інцидентами, пов'язаними з безпечністю харчових продуктів (відкликання - вилучання).	4	-
	Всього	24	16

5.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Стандартизація термінології в галузі управління якістю	5	6
2.	Значення основних категорій в теорії управління якістю згідно з ДСТУ ISO. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів. Сутність управління якістю як виду діяльності.	5	6
3.	Основні проблеми управління якістю Проблема якості на сучасному етапі.	5	6
4.	Взаємозв'язок якості з успіхом та ефективністю розвитку національної економіки, конкурентоспроможністю, національним престижем країни. Значення та сутність управління якістю.	5	6
5.	Якість та розвиток науково-технічного та соціального прогресу. Управління якістю на рівні підприємства.	5	6
6.	Наукові основи управління якістю за Е. Демінгом. Всезагальне управління якістю (TQM).	5	6
7.	Базова концепція загального управління якістю Основні елементи стратегії загального управління якістю. Умови успішного впровадження загального управління якістю.	5	6
8.	Концепція загального управління якістю. Нові підходи до управління людськими ресурсами в умовах загального управління якістю. Організація навчання. Теорія постановки цілей. Реалізація методів загального управління якістю в Україні	5	6
9.	Системи управління якістю Системний підхід до проблеми управління якістю. Моделі систем управління якістю: модель Фейгенбаума, модель Джурана. Теорії Маслоу і Мак-Грегора. Механізм управління якістю.	5	6
10.	Принципи та функції системи управління якістю. Впровадження систем управління якістю на підприємствах України.	5	6
11.	Розробка систем управління якістю освітньої діяльності. Загальна характеристика стандартів ISO, еволюція розвитку стандартів якості. Організація робіт із впровадження стандартів ISO в Україні. Забезпечення відповідності систем якості стандартам ISO як першочергова вимога при сертифікації. Удосконалення систем управління якістю відповідно до рекомендацій стандартів ISO	5	6
12.	Сертифікація системи якості підприємства Основні принципи проведення сертифікації систем якості.	5	6
13.	Нормативна база для сертифікації систем якості: міжнародна, регіональна, національна. Етапи проведення сертифікації систем якості.	5	6
14.	Реєстр систем якості, його структура та функції.	5	6
15.	Міжнародна система визначення результатів оцінки систем якості ISO. Європейський союз із сертифікації та оцінки систем якості. Сертифікація систем якості в Україні. Аналіз нормативних документів щодо сертифікації систем якості в Україні.	5	6
16.	Розробити заходи для запровадження системи сертифікації ISO	6	7

	22000 Система менеджменту харчової безпеки для підприємств м'ясопереробної галузі харчові продукти		
17.	Розробити заходи для запровадження системи сертифікації FSSC 22000 Система менеджменту харчової безпеки для підприємств м'ясопереробної галузі харчові продукти	6	7
18.	Розробити заходи для запровадження системи сертифікації GMP+ «Система сертифікації кормів».	6	7
19.	Розробити заходи для запровадження системи сертифікації IFS Food стандарт виробництва харчової продукції для підприємств з виробництва харчових продуктів.	6	7
20.	Розробити заходи для запровадження системи сертифікації HACCP Безпека харчової продукції для підприємств з виробництва харчових продуктів.	6	7
21.	Аудит діяльності та премії якості. Типи аудиторських перевірок та моделей оцінки рівня якості, їх характеристика.	5	7
22.	Причини мотивації проведення оцінки якості. Достовірність результатів оцінки. Самооцінка. Підготовка до зовнішнього аудиту на відповідність стандартам ISO. Попередня організаційна робота. Підготовка документації. Технологія виконання процедури зовнішнього аудиту.	5	6
23.	Сертифікаційний та внутрішній аудити. Процес сертифікації на відповідність стандартам ISO. Мета проведення внутрішнього аудиту, основні етапи. Вимоги до аудиторів, обов'язки аудиторів. Корегуючі дії щодо виправлення виявлених невідповідностей. Національні премії з якості та їх критерії. Методи самооцінки за критеріями національних премій з якості	5	6
	Всього	120	144

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист лабораторних робіт;
- усне опитування.

Підсумковий контроль – *екзамен*.

Нарахування балів

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Лекційний курс *	-	-
Лабораторні роботи*	6штх3=18	4штх4=16
Самостійна робота*	32	34
Тест*	20	20
Всього за змістовний модуль	70	70
Екзамен	30	30

Всього	100	100
--------	-----	-----

* Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 Положення про порядок перезарахування результатів навчання в ОНТУ.

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Підсумковий контроль – екзамен

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, вміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, вміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи)

денна 2,5-3 балів	заочна 3,2-4 балів	<i>Лабораторна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
2,0 – 2,4 балів	2,3 – 3,1 балів	<i>Лабораторна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
1,5 – 1,9 балів	1,4 – 2,2 балів	<i>Лабораторна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
0,9 – 1,4 балів	0,8 – 1,3 балів	<i>Лабораторна робота відпрацьована, відповіді задовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
0-0,8 балів	0-0,7 балів	<i>Лабораторна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

Самостійна робота (у вигляді доповіді з презентацією)

денна 25,6- 32 балів	заочна 27,2-34 балів	Доповідь з презентацією відпрацьована та вчасно захищений, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
19,1-25,5 балів	20,3-27,1 балів	Доповідь з презентацією відпрацьована та вчасно захищений, при відповіді допущені неточності	дуже добре
12,6-19 балів	13,7-20,2 балів	Доповідь з презентацією відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
6,1-12,5 балів	7,1-13,6 балів	Доповідь з презентацією відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-6,0 балів	0-7,0 балів	Доповідь з презентацією не відпрацьована	незадовільно

		або дані незадовільні відповіді	
--	--	---------------------------------	--

Тестування (критерії оцінювання для денної та заочної форм навчання)

17-20	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
13-16	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
9 – 12	60 – 73% правильних відповідей	добре
6 – 8	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 5,9	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

Тестування

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в Одеському національному технологічному університеті.

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально - демонстративний метод, проблемний виклад.

Лабораторні заняття: виконання практичних дослідів з наступних захистом результатів досліджень.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Управління якістю [Текст] : підручник / Н. В. Мережко, В. В. Осієвська, Ю. М. Мотузка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2021. — 328 с. — Бібліогр.: с. 323-327. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1700158>
2. НАССР у виробництві молока : вимоги безпечності на потужностях виробництва [Текст] : публ. в скор. варіанті // Тваринництво України. — 2019. — № 7-8. — С. 7-13. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1404213>
3. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції [Текст] : підручник / О. В. Бочарова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Атлант, 2019. — 376 с. : табл., рис. — Бібліогр. в кінці розд. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.166277>
4. Біохімічний і мікробіологічний контроль якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. М. Приліпко, Т. В. Коваль, Н. В. Букалова ; Подільськ. держ. аграрно-техн. ун-т. — Кам'янець-Подільський, 2020. — 575 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2166347>
5. Міжнародне технічне регулювання [Електронний ресурс] : навч. посіб. у структурно-логічних схемах для студентів спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" / А. А. Дубініна, Г. А. Селютіна, Т. М. Летуга та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ, 2020. — 126 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2046035>
6. Стандартизація та добровільна сертифікація - запорука виготовлення якісної та конкурентоспроможної продукції [Текст] / У. І. Тесарівська, Л. І. Фляк, І. А. Голуб, Г. Г. Дмитрівна // Корми і факти. — 2021. — № 7 (131). — С. 13-15.

Додаткові:

1. Організація ветеринарної справи [Електронний ресурс] : навч. посіб. / В. Л. Бегас, О. С. Галатюк, Т. О. Романишина, А. Р. Лахман ; за заг. ред. В. Л. Бегаса ; Поліс. нац. ун-т. — Житомир : Євро-Волинь, 2022. — 132 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2124158>

2. Тимчасові нововведення в агробізнесі. Кабінет Міністрів України затвердив план заходів із забезпечення продовольчої безпеки в умовах воєнного стану [Текст] // Зерно : всеукр. мультимед. журн. сучасного агропромисловця. — 2022. — травень (191). — С. 82-84. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1888876>

3. Сертифікація, оцінювання відповідності, акредитація [Текст] : навч. посіб. / Г. Д. Гуменюк ; Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2018. — 220 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 207-211. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cn.v.BibRecord.165411>

4. Нове харчове законодавство - відповідальність, можливості, контроль [Текст] / Ю. Оглашений // Тваринництво сьогодні. — Київ, 2019. — № 5. — С. 8-13 : фот. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cn.v.BibRecord.165794>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, Корпоративному кодексу ОНТУ, Кодексу академічної доброчесності ОНТУ, Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ, Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ, вимог ISO 9001:2015 та роботодавців

Викладач:

 /ПІДПИСАНО/

Наталя ПОВАРОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри

 Технології м'яса, риби і морепродуктів
(назва кафедри)

Протокол від « 16 » лютого 2024 р. № 12

В. о. завідувачки кафедри

 ТМРiМ

(назва кафедри)

 /ПІДПИСАНО/

(підпис)

Тетяна ШАРАХМАТОВА

(Ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «**Технології м'ясних і рибних продуктів**»

Доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

 /ПІДПИСАНО/
(підпис)

Лариса АГУНОВА

(Ім'я, ПРИЗВИЩЕ)