

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
основний

Реалізується в межах освітньої програми **18 – Виробництво та технології**
за спеціальністю **181 - Харчові технології**

на другому рівні вищої освіти

Суми – 2023

Розробник: _____

(підпис)

Степанова Т.М., к.т.н., доцент

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування	протокол № 25 від «26» травня 2023 р.
	Завідувач кафедри <u>Мельник О.Ю.</u> (підпис) Мельник О.Ю.

Погоджено:

Гарант освітньої програми Перцевой Ф.В. (підпис) (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма Болгова Н.В. (підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: Мельник О.Ю. (ПІБ) Свєтлана Ігорівна Мельник (ПІБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації Г.Тар (підпис) Надіє Тарасів (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 10.07. 2023 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми
2022-2023	2	№18 від 14.06.22	<i>МОВР</i>	<i>МОВР</i>
2023-2024	2	№ 25 від 26.05.2023 р.	<i>МОВР</i>	<i>МОВР</i>

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ							
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/технології харчування							
3.	Статус ОК	Основний							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітньо-професійна програма 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»							
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	-							
6.	Рівень НРК	7 рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	I семестр, 1-15 тиждень							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5							
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні *		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Ден	Заоч	Ден	Заоч	Ден	Заоч	Ден	Заоч
		14	-	-	2	60	-	76	148
10.	Мова навчання	українська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Степанова Т.М.							
12.	Контактна інформація	ПІП: Степанова Тетяна Михайлівна Посада: доцент кафедри технології харчування Робоче місце: каб. 314 корпусу механізації E-mail: tetiana.stepanova@snau.edu.ua Час проведення консультацій: щопонеділка з 13-00 до 14-00							
13.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент включає в себе розділи щодо безпеки харчових продуктів, критеріїв гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів та орієнтований на сучасні системи забезпечення безпеки харчових продуктів. Зміст дисципліни адаптовано до спеціальності. Предметом даного курсу є розробка та впровадження системи менеджменту якості і безпеки продукції НАССР та ISO в системі управління якістю та безпекою харчових продуктів. Акцентовано увагу на основних нормативах управління якістю з метою раціонального управління виробничими процесами харчових виробництв.							
13.	Мета освітнього компонента	забезпечити достатній теоретичний і практичний рівень знань студентів щодо безпеки харчових продуктів, гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів з метою забезпечення виробництва високоякісної харчової продукції.							

14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	<p>1. Освітній компонент базується на знання технології харчування (знання особливостей виробництва страв та кулінарних виробів засобами підприємств ресторанного господарства), стандартизації, сертифікації та управлінні якістю харчової продукції та послуг ресторанного господарства (знання щодо основних нормативних документів, що регулюють діяльність підприємств ресторанного господарства).</p> <p>2. Освітній компонент є основою для вивчення ОК Інноваційні технології в підприємствах галузі</p>
15.	Політика академічної доброчесності	<p>Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної інформації про результати власної навчальної або наукової діяльності.</p> <p>Порушення академічної доброчесності при вивченні ОК вважаються : академічний плагіат, академічне шахрайство (списування, обман, видавання кимось виконаної роботи за власну), використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань</p> <p>За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:</p> <p>Академічний плагіат – оцінка 0 , повторне виконання завдання.</p> <p>Академічне шахрайство – анулювання отриманих балів, повторне проходження оцінювання повторне виконання несамостійно виконаної роботи;</p> <p>Використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань – відсторонення від виконання роботи, оцінка 0, повторне проходження підсумкового контролю</p>
16	Посилання на курс у системі Moodle	https://edn.snu.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3356

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде знати...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП) ¹				Як оцінюється РНД
	ПРН 1	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 11	
ДРН 1. Знати основи безпеки харчової продукції при застосуванні її у виробництві страв та кулінарних виробів засобами підприємств ресторанного господарства	+	+			Тести множинного вибору та на відповідність; вирішення ситуаційних завдань; екзамен
ДРН 2. Розуміти структуру та взаємозв'язок виробничих процесів підприємств харчування з метою раціонального управління ними		+	+		Тести множинного вибору та на відповідність; вирішення ситуаційних завдань; екзамен
ДРН 3. Знати нормативи систем менеджменту якості HACCP та ISO для провадження в окремих харчових підприємствах				+	Тести множинного вибору та на відповідність; усне опитування; вирішення ситуаційних завдань екзамен

¹ Має відповідати Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, зазначається для обов'язкових освітніх компонентів ОП I та II рівня, для усіх (обов'язкових та вибіркових ОК) ОП III

ДРН 4. Вміти самостійно набувати сучасних знань та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань			+		презентація з доповіддю, екзамен
--	--	--	---	--	----------------------------------

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лаб		
	Ден/ заоч	Ден	Ден/ аоч	
Лк Тема 1. Вступ. Нормативно-правова база якості і безпеки харчових продуктів. Основні показники продовольчої безпеки. Документи, що регламентують якість і безпеку харчових продуктів в країнах ЄС. Нормативна база України. Лб. Вивчення нормативно-правової бази якості і безпеки харчових продуктів. СРС. Нормативно-правова база якості і безпеки харчових продуктів країн ЄС.	2/-	8/-	8/21	1, 2, 3, 4, 6, 8
Лк Тема 2. Чинники якості харчової продукції. Вміст і склад білків як чинник якості. Вміст і склад вуглеводів як чинник якості. Вміст і склад ліпідів як чинник якості. Вміст і склад вітамінів, мінеральних речовин, як чинник якості. Лб. Вивчення чинників якості харчової продукції СРС. Вода в харчових продуктах, як чинник якості.	2/-	8/-	8/21	2, 8,11
Лк Тема 3. Забруднення харчових продуктів та можливості запобігання йому. Забруднення харчових продуктів важкими та рідкісними металами. Повітряне та структурне забруднення харчових продуктів радіонуклідами. Забруднення нітратами та нітридами та можливості зменшення їх кількості в харчових продуктах. Лб. Вивчення забруднення харчових продуктів та можливостей запобігання йому СРС. Грибкові метаболіти та запобігання їх розвитку в харчових продуктах.	2/-	8/-	9/21	1, 2,4,10
Лк Тема 4. Якість ресторанної продукції. Вплив складових якості продукції на кінцевий результат виробництва. Якість та властивість продукції. Оцінка якості продукції. Лб. Вивчення якості ресторанної продукції. СРС. Шляхи вдосконалення якості ресторанної продукції	2/-	12/-	9/21	2,4,10,11
Лк Тема 5. Методи і показники оцінки якості продукції. Показники якості та параметри продукції.	2/-	8/-	4/21	2,4,5, 7, 9, 11,12

²Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

<p>Методи оцінки якості продукції. Номенклатура основних груп показників якості продукції за властивостями, які вони характеризують. Лб. Вивчення методів і показників оцінки якості продукції СРС. Показники призначення, надійності, технологічності, транспортельності, безпеки, стандартизації й уніфікації, естетичні, ергономічні, патентно-правові, екологічні, використання сировини, матеріалів, палива, енергії й трудових ресурсів.</p>				
<p>Лк Тема 6. Організація контролю якості. Економічна залежність працівника і якість. Контроль якості продукції на підприємствах. Лб. Вивчення особливостей організації контролю якості СРС. Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями.</p>	2/-	8/-	9/21	2, 8,11
<p>Лк Тема 7. Система контролю якості НАССР. Законодавча база. Основні поняття. Принципи НАССР. Переваги системи НАССР. Лб. Вивчення системи контролю якості НАССР СРС. Історія системи контролю якості НАССР</p>	2/2	8/-	9/22	1,5,6,7,11
Всього	14/2	60/-	76/148	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u> (консультацій))	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1. Знати основи безпечності харчової продукції при застосуванні її у виробництві страв та кулінарних виробів засобами підприємств ресторанного господарства	<p>Пояснювально-репродуктивні методи. лекція, розповідь-пояснення, спрямовані на вирішення ціннісно-орієнтованого змісту навчального матеріалу (в контексті професійних завдань) Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.</p>	20	робота з підручниками, посібниками, матеріалами мережі Інтернет; ілюстрація, демонстрація, вирішення ситуаційних завдань, самостійних робіт тощо	20
ДРН 2. Розуміти структуру та взаємозв'язок виробничих процесів підприємств харчування з метою раціонального управління ними	<p>Частково-пошукові методи: проблемно-діалогові, моделювання, кейс-метод тощо Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.</p>	20	самостійний пошук навчальної інформації, виконання лабораторних робіт, ситуаційних завдань.	20
ДРН 3. Знати нормативи систем менеджменту якості НАССР та ISO для провадження в окремих харчових	<p>Проблемно-пошукові методи при виконанні лабораторних робіт Використання платформи MOODLE, ZOOM під час</p>	14	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача	14

підприємствах	змішаної форми навчання.		лабораторних робіт та розрахунково-графічної роботи	
ДРН 4. Вміти самостійно набувати сучасних знань та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань	Проблемні – дискусії та обговорення за вивченим матеріалом. Лекція-прес-конференція. Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	10	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та задача лабораторних робіт	10

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1 Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

1.	Усне опитування	10 балів/10%	До 15 тижня
2.	Вирішення ситуаційних завдань	10 балів/10%	До 14-15 тижня
3.	Презентація з доповіддю	15 балів/15%	До 15 тижня
4.	Протоколи лабораторних робіт	20 балів/20%	До 15 тижня
5.	Тести множинного вибору та на відповідність	15 балів/15%	До 10 тижня
6.	Іспит (два завдання: 1.тести множинного вибору та на відповідність; 2. теоретичне запитання	30 балів/30%	Екзаменаційний тиждень

5.2.2 Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
Усне опитування	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
Вирішення ситуаційних завдань	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, розв'язані ситуаційне завдання розв'язане повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
	<3 балів	3-5	6-9 балів	10-15 балів
Презентація з доповіддю	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність,

			відповідають поставленим вимогам	вдумливість, запропоновано власне вирішення
Протоколи лабораторних робіт	<5 балів	5-10	11-15	16-20
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але є незначні порушення методик	Завдання виконане вірно	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення
Тести множинного вибору	<2 балів	2-9	10-13	14-15
	Менше 3 правильних відповідей	3-7 правильних відповідей	8-9 правильних відповідей	Всі правильні відповіді
Іспит	<15 балів	15-20	21-26	27-30
	Питання білету не розкриті	Розкрито два завдання	Розкрито три завдання	Розкрито три завдання та запропоновано практичне виконання завдання

Формативне оцінювання:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмове опитування після вивчення тем зі зворотнім зв'язком від викладача	15 хв в кінці заняття при завершенні вивчення теми
2.	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами протягом занять	наступне заняття після вивчення нової теми
3.	Усний зворотний зв'язок від викладача та студентів після презентації з доповіддю	10-15 тиждень
4.	Експрес-опитування із взаємоперевіркою студентами	перед кожною роботою в лабораторії хімії
5.	Підсумковий тестовий контроль зі зворотнім зв'язком від викладача	в кінці кожного вивченого розділу
6.	Розв'язок ситуаційних завдань із груповим обговоренням	30-45 хв при вивченні кожної нової теми

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. ДСТУ EN ISO 9001:2018. Системи управління якістю. — К.: Держстандарт України, 2018.
2. ДСТУ ISO 10018:2021 Управління якістю. Настанови щодо залучення персоналу. 2021
3. ISO 22000:2018 Food safety management systems. Requirements for any organization in the food chain. <https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html>
4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова. – Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. – 488 с
5. Luning, P. A., & Marcelis, W. J. (2020). Food Quality Management: Technological and Managerial Principles and Practices
6. Cichy, R. F., & Cha, J. (2019). Food Safety and Quality Management.
7. Nederland, K. H., & De Wit, B. (2018). Code of Hygiene for Hotel and Catering

6.2 Додаткові джерела

8. Arduser L., & Brown, D. R. (2018). HACCP and sanitation in restaurants and food service operations. Atlantic Publishing Company.
9. Кондратюк Н. В., Степанова Т. М., Кожемяка О. В., Супруненко К. Є. (2021). Система технічного регулювання та оцінка відповідності України та КНР. Порівняльний аналіз

законодавства щодо якості та безпеки продукції. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», 96(1), 82-88. <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2020-1-10>

10. Степанова, Т.М., Геліх, А.О. (2021). Формування кулінарних брендів Сумщини як складової частини гостинності регіону. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, (3), 44-48. <https://doi.org/10.36477/tourismhospsee-3-7>

Програмне забезпечення

Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання (Moodle), Інтернет-опитування (Kahoot, LearningApp), тощо.

НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основні джерела

1. ДСТУ EN ISO 9001:2018. Системи управління якістю. — К.: Держстандарт України, 2018.
 2. ДСТУ ISO 10018:2021 Управління якістю. Настанови щодо залучення персоналу. 2021
 3. ISO 22000:2018 Food safety management systems. Requirements for any organization in the food chain. <https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html>
 4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова. — Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. — 488 с
 5. Luning, P. A., & Marcelis, W. J. (2020). Food Quality Management: Technological and Managerial Principles and Practices
 6. Cichy, R. F., & Cha, J. (2019). Food Safety and Quality Management.
 7. Nederland, K. H., & De Wit, B. (2018). Code of Hygiene for Hotel and Catering
- Додаткові джерела
8. Arduser L., & Brown, D. R. (2018). HACCP and sanitation in restaurants and food service operations. Atlantic Publishing Company.
 9. Кондратюк Н. В., Степанова Т. М., Кожемяка О. В., Супруненко К. С. (2021). Система технічного регулювання та оцінка відповідності України та КНР. Порівняльний аналіз законодавства щодо якості та безпеки продукції. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», 96(1), 82-88. <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2020-1-10>
 10. Степанова, Т.М., Геліх, А.О. (2021). Формування кулінарних брендів Сумщини як складової частини гостинності регіону. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, (3), 44-48. <https://doi.org/10.36477/tourismhospsce-3-7>