

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК 5 УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
обов'язковий

Реалізується в межах освітньої програми Харчові технології
за спеціальністю 181 - Харчові технології

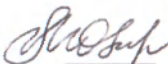
на другому (магістерському) рівні вищої освіти

Суми – 2024

Розробник:


(підпис)

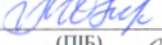
Степанова Т.М., к.т.в., доцент

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування	протокол № 19 від «31» травня 2024 р.
	Завідувач кафедри  Мельник О.Ю. (підпис)

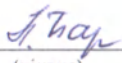
Погоджено:

/ 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: 
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

 (Надія Ткаченко)
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 15.07. 2024 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>[Handwritten Signature]</i>	<i>[Handwritten Signature]</i>
2023-2024	2	№ 25 від 26.05.2023 р.	<i>[Handwritten Signature]</i>	<i>[Handwritten Signature]</i>
2024-2025	3	№ 19 від 31.05.2024 р.	<i>[Handwritten Signature]</i>	<i>[Handwritten Signature]</i>

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/ заоч	
Лк Тема 1. Вступ. Нормативно-правова база якості і безпечності харчових продуктів. Основні показники продовольчої безпеки. Документи, що регламентують якість і безпечність харчових продуктів в країнах ЄС. Нормативна база України. Лб. Вивчення нормативно-правової бази якості і безпечності харчових продуктів. СРС. Нормативно-правова бази якості і безпечності 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. Поверхнєве 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

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, транспортабельності, безпеки, стандартизації й уніфікації, естетичні, ергономічні, патентно-правові, екологічні, використання сировини, матеріалів, палива, енергії й трудових ресурсів.				
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.	2/-	8/-	9/21	2, 8,11
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	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, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент <u>самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Знати основи безпечності харчової продукції при застосуванні її у виробництві страв та кулінарних виробів засобами підприємств ресторанного господарства	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.	38	робота з підручниками, посібниками, матеріалами мережі Інтернет; ілюстрація, демонстрація, вирішення ситуаційних завдань, самостійних робіт тощо	38
ДРН 2. Розуміти структуру та взаємозв'язок виробничих процесів підприємств харчування з метою раціонального управління ними	Частково-пошукові методи: проблемно-діалогові, моделювання, кейс-метод тощо Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	37	самостійний пошук навчальної інформації, виконання лабораторних робіт, ситуаційних завдань	37
ДРН 3. Знати нормативи систем менеджменту якості НАССР та ISO для провадження в окремих харчових	Проблемно-пошукові методи при виконанні лабораторних робіт Використання платформи MOODLE, ZOOM під час	38	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача	38

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.	37	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт	37

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
Усне опитування	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
	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
Вирішення ситуаційних завдань	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
	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
Презентація з доповіддю	<3 балів	3-5	6-9 балів	10-15 балів
	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 зворотній зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами протягом занять	наступне заняття після вивчення нової теми
3.	Усний зворотній 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. Бочарова О.В. HACCP і системи управління безпечністю харчової продукції : підручник / О.В. Бочарова. — Одеса : Атлант, 2019. — 376 с.
5. 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.
6. Кійко В. В. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості / В. В. Кійко, О.П. Мельник, О.В. Кузьмін, Олді+, 2023. — 278 с.
7. Luning, P. A., & Marcelis, W. J. (2020). Food Quality Management: Technological and Managerial Principles and Practices
8. Cichy, R. F., & Cha, J. (2019). Food Safety and Quality Management.
9. Nederland, K. H., & De Wit, B. (2018). Code of Hygiene for Hotel and Catering

6.2 Додаткові джерела

10. Arduser L., & Brown, D. R. (2018). HACCP and sanitation in restaurants and food service operations. Atlantic Publishing Company.
11. Каличева, Н. Є., Куценко, Н. М., & Годунов, Ф. А. (2023). Управління якістю продукції харчової промисловості. *Visnik Ekonomiki Transportu i Promislovosti*, 84, 175–182. <https://doi.org/10.18664/btie.84.301467>
12. 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>
13. 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/tourismhospccc-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. 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/tourismhospccc-3-7>

НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.2. 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. Бочарова О.В. HACCP і системи управління безпечністю харчової продукції : підручник / О.В. Бочарова. – Одеса : Атлант, 2019. – 376 с.
5. 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.
6. Кійко В. В. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості / В. В. Кійко, О.П. Мельник, О.В. Кузьмін, Олді+, 2023. – 278 с.
7. Luning, P. A., & Marcelis, W. J. (2020). Food Quality Management: Technological and Managerial Principles and Practices
8. Cichy, R. F., & Cha, J. (2019). Food Safety and Quality Management.
9. Nederland, K. H., & De Wit, B. (2018). Code of Hygiene for Hotel and Catering

6.3 Додаткові джерела

10. Arduser L., & Brown, D. R. (2018). HACCP and sanitation in restaurants and food service operations. Atlantic Publishing Company.
11. Каличева, Н. С., Куценко, Н. М., & Годунов, Ф. А. (2023). Управління якістю продукції харчової промисловості. *Visnik Ekonomiki Transportu i Promislovosti*, 84, 175–182. <https://doi.org/10.18664/btie.84.301467>
12. 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>
13. 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/tourismhospscee-3-7>

Програмне забезпечення

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