

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 – 2021

Розробник:


(підпис)

Степанова Т.М., к.т.н., доцент

Розглянуто, схвалено
та затверджено на
засіданні кафедри
технології
харчування

протокол № 13 від «17» червня 2021 р.

Завідувач
кафедри


(підпис)

Перцевой Ф.В.

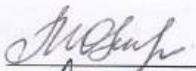
Погоджено:

Гарант освітньої програми


(підпис)

Перцевой Ф.В.
(ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма


(підпис)

Мельник О.Ю.
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:

 С.М. Соборин
(ПІБ)

 А.О. Геніх
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

()
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 25.08 2021 р.

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК 5 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	1 семестр, 1-15 тижнів							
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	ППІ: Степанова Тетяна Михайлівна Посада: доцент кафедри технології харчування Робоче місце: каб. 224 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 безпечності харчових продуктів. Зміст дисципліни адаптовано до спеціальності. Предметом даного курсу є розробка та впровадження системи менеджменту якості і безпечності продукції HACCP та ISO в системі управління якістю та безпечністю 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	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). 2. Освітній компонент є основою для вивчення ОК Інноваційні технології в підприємствах галузі
15.	Політика академічної доброчесності	Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилаючись 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. Порушення академічної доброчесності при вивченні ОК «Проектування підприємств ресторанного господарства» вважаються: академічний плагіат, академічне шахрайство (спісування, обман, видавання чимось виконаної роботи за власну), використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: Академічний плагіат – оцінка 0, повторне виконання завдання. Академічне шахрайство – анулювання отриманих балів; повторне проходження оцінювання повторне виконання несамотійно виконаної роботи; Використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань – відсторонення від виконання роботи, оцінка 0, повторне проходження підсумкового контролю
16.	Посилання на курс у системі Moodle	

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 здатен...»	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 3	ПРН 11	
ДРН 1. Знати основи безпечності 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				+	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

харчових підприємствах					
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
	Аудитор на робота		Само-стійна робота	
	Лк	Лаб . з.		
	Ден/ заоч	Ден	Ден/за оч	
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.	2/-	8/-	8/21	1, 2, 3, 11, 16, 17
Тема 2. Чинники якості харчової продукції. Вміст і склад білків, ліпідів, вуглеводів як чинник якості. Вміст і склад вітамінів, мінеральних речовин, як чинник якості. Вода харчових продуктів, як чинник якості.	2/-	8/-	8/21	2, 8, 11, 12, 14
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 нітритами та можливості зменшення їх кількості в харчових продуктах. Грибкові метаболіти та запобігання їх розвитку в харчових продуктах.	2/-	8/-	9/21	1, 2, 4, 10, 16
Тема 4. Якість ресторанної продукції. Вплив складових якості продукції на кінцевий результат виробництва. Якість та властивість продукції. Оцінка якості продукції.	2/-	12/-	9/21	2, 4, 10, 11, 15
Тема 5. Методи і показники оцінки якості продукції. Показники якості та параметри продукції. Методи оцінки якості продукції: диференційний, комплексний, змішаний, статистичний. Класифікація методів залежно від засобів вимірювання: вимірювальні, реєстраційні, розрахункові, соціологічні, експертні й органолептичні. Номенклатура основних груп показників якості продукції за властивостями, які вони характеризують: показники призначення, надійності, технологічності, транспортабельності, безпеки, стандартизації й уніфікації, естетичні, ергономічні, патентно-правові, екологічні, використання сировини, матеріалів, палива, енергії й трудових ресурсів.	2/-	8/-	4/21	2, 4, 5, 7, 9, 11, 12

²Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

Тема 6. Організація контролю якості. Економічна залежність працівника і якість. Контроль якості продукції на підприємствах. Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями.	2/-	8/-	9/21	2, 8,11,16
Тема 7. Система контролю якості НАССР. Історія. Законодавча база. Основні поняття. Принципи НАССР. Переваги системи НАССР.	2/2	8/-	9/22	1,5,6,7,11,17
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 самостійно)	Кількість годин
ДРН 1. Знати основи безпеки харчової продукції при застосуванні її у виробництві страв та кулінарних виробів засобами підприємств ресторанного господарства	<i>Пояснювально- репродуктивні</i> 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.	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	<i>Частково-пошукові</i> <i>методи:</i> проблемно- діалогові, моделювання, кейс-метод тощо Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	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 підприємствах	<i>Проблемно-пошукові</i> методи при виконанні лабораторних робіт Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	14	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт та розрахунково-графічної роботи	14

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 здача 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 повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація з	<3 балів	3-5	6-9 балів	10-15 балів

доповіддю	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, 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. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».
2. Закон України «Про захист прав споживачів».
3. ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів».
4. Черевко О.І., Крайнюк А.Щ., Димитрієвич Л.Р та ін. Методи контролю якості харчової продукції: Харків: ХДУХТ, 2005.-230 с.
5. ДСТУ ISO 9000-2001 «Системи управління якістю. Основні положення та словник».
6. ДСТУ ISO 9001-2001 «Системи управління якістю. Вимоги».
7. ДСТУ ISO 9004-2001 «Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності».
8. ДСТУ 3410-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення.
9. ДСТУ 3413-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції.

10. ДСТУ 3414-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Атестація виробництва. Порядок здійснення.
11. ДСТУ 3415-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Реєстр системи.
12. ДСТУ 3416-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок реєстрації об'єктів добровільної сертифікації.
13. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
14. Декрет Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію».
15. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».

6.2 Додаткові джерела

16. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. – 440 с.
17. Мережко Н.В. Управління якістю: Навчальний посібник / Н. В. Мережко, В.В. Осієвська – Київ : КНТЕУ, 2010. – 216 с

Програмне забезпечення

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