



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОЦЕНТРАТІВ

Ступінь вищої освіти: магістр

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Викладач: Солоницька Ірина Валеріївна, доцент кафедри Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, т. 712-41-44

[Профайл викладача](#)

Контакт: e-mail:

irynasolonytska@gmail.com, 048-7124144

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у другому семестрі (денна форма) та на другому курсі у першому семестрі (заочна форма)

Кількість кредитів - 6, годин - 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	180	24	36
заочна	180	14	16
Самостійна робота, годин	Денна -120		Заочна - 150

[Розклад занять](#)

2. Анотація навчальної дисципліни

Наявність у підприємства системи управління якістю є свідченням того, що воно є компетентним партнером, і воно може випускати конкурентоспроможну продукцію. Організація робіт із управління якістю продукції на підприємствах передбачає розроблення та впровадження систем управління якістю. Всі системи якості, незалежно від особливостей підприємства, спрямовані на досягнення наступних фундаментальних цілей: зростання задоволеності споживачів; підвищення якості і продуктивності; зменшення витрат; підвищення конкурентоспроможності; поліпшення виробничого клімату; охорону навколишнього середовища, основним предметом якого є система екологічного менеджменту.

Існують стандарти, які установлюють вимоги до систем управління якістю для тих випадків, коли організації необхідно довести свою здатність надавати продукцію, яка задовольняє вимоги замовника і встановленим до неї обов'язковим вимогам та спрямований на підвищення задоволеності споживачів.

Невід'ємною частиною функціонування системи якості на підприємстві та передумовою її сертифікації є аудит якості, перевірка, які забезпечують систематичний, незалежний і задокументований процес визначення ступеню виконання встановлених вимог, здійснюються особами (аудиторами) або групою осіб, незалежних від перевіряємої діяльності. У залежності від охоплення елементів системи якості та об'єкту розрізняють аудит системи управління якістю, процесу, продукції (послуги) та внутрішній, зовнішній, комбінований.

В останні роки зростає кількість країн, законодавство яких вимагає впровадження на підприємствах-виробниках систем управління безпечністю харчових продуктів. В Україні введено в дію міжнародний стандарт ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Мета міжнародного стандарту ISO 22000 – це гармонізувати на глобальному рівні вимоги до менеджменту безпеки продуктів харчування в межах ланцюга

виробництва продуктів харчування. Це надає можливості для українських виробників харчових продуктів розширити коло споживачів, у тому числі з інших країн світу.

Набуті знання та навички забезпечать майбутнім фахівцям високу затребуваність роботодавцями та відкриють широкі можливості у світовому просторі виробництва харчової продукції.

3. Мета навчальної дисципліни

Надати студентам сучасні знання та компетенції з управління якістю продукції галузі. Набуття професійних навичок та практичного досвіду з розробки та впровадження систем управління якістю на підприємствах хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної галузей. Вивчення магістрами основних положень з управління якістю, технологічного та хімічного контролю в галузі, з вимогами та шляхами забезпечення якості виробництва харчових продуктів, знайомство з основами і організацією управління якістю при виробництві харчових продуктів.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати:

- загальні характеристики та концепції державних та світових систем управління якістю;
- найвідоміші концепції систем управління безпечністю харчової продукції;
- державні та міжнародні стандарти на систему управління якістю та принципи управління якістю, які покладено в основу стандартів;
- структуру та вимоги до документації системи управління якістю;
- фактори, які впливають на формування політики в сфері якості;
- організацію та управління системами якості продукції на підприємствах галузі і роль технологічного та хімічного контролю на виробництві;
- на професійному рівні всі основні етапи виробничого процесу, що відносяться до якості та безпеки продукції;
- вміти розробляти документацію, від якої залежить ефективність системи управління якістю;

вміти:

- розробляти коротко - та довгострокові плани, стратегії забезпечення та поліпшення якості продукції на виробництві;
- розробляти заходи і програми із забезпечення якості функціонування систем управління;
- проводити аудит системи управління якістю, процесу, продукції (послуги), як внутрішній, зовнішній так і комбінований;
- використовувати отримані знання при виконанні наукових робіт, лабораторних занять, дипломної роботи й в майбутньому, працюючи на підприємствах або в науковій галузі;
- впроваджувати нові методи роботи щодо управління якістю в корпоративну культуру підприємства.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#) «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач

_____ І.В.Солоницька/**ПІДПИСАНО/**

підпис

Завідувач кафедри

підпис

_____ К.Г. Іоргачова/ПІДПИСАНО/