


ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ПОГОДЖУЮ**

Гарант освітньої програми  
 Наталія НОВІКОВА  
" 02." 09. 2021 року



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри  
 Наталія НОВІКОВА  
Протокол засідання кафедри  
Інженерії харчового виробництва ХДАЕУ  
від "02." 09. 2021 року № 1

## **СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

*Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції*

Назва навчальної дисципліни

**Рівень вищої освіти -- другий (магістерський) рівень**

**Освітня програма – Харчові технології**

**Спеціальність – 181 Харчові технології**

**Галузь знань – 18 Виробництво та технології**

**Херсон – 2021**

### 1. Загальна інформація

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції</b>
<b>Факультет</b>	<b>Біолого-технологічний</b>
<b>Назва кафедри</b>	<b>Інженерії харчового виробництва</b>
<b>Викладач</b>	Горач Ольга Олексіївна к.т.н., доцент кафедри інженерії харчового виробництва, харчові технології
<b>Контактна інформація</b>	тел.050-537-98-42, E-mail: olga_gorach@ukr.net, каф. <a href="mailto:kaf.foodtech@ukr.net">kaf.foodtech@ukr.net</a>
<b>Графік консультацій</b>	<b>Горач О.О. середа 9-00 ...16-00</b>
<b>Програма дисципліни</b>	Програма дисципліни складається з двох змістових частин. Формою підсумкового контролю є іспит. Тема 1. Тенденції розвитку стандартизації харчової продукції. Тема 2.. Організаційні основи стандартизації. Тема 3. Міжнародна стандартизація. Тема 4. Управління якістю продукції. Тема 5. Управління якістю праці та продукції в харчовій промисловості. Тема 6. Досвід промислово розвинених країн в управлінні якістю. Тема7. Управління якістю за державними стандартами.
<b>Мова викладання</b>	<b>українська</b>

### 2. Анотація курсу

<b>Анотація курсу</b>	формування у здобувачів цілісної системи знань зі міжнародної стандартизації, сертифікації та управління якістю, що дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх виробничій діяльності, використовувати досягнення стандартизації в управлінні якістю продовольчих товарів..
<b>Інформаційний пакет дисципліни</b>	<a href="http://dspace.ksau.kherson.ua">http://dspace.ksau.kherson.ua</a>

### 3. Мета та завдання курсу

<b>Мета викладання дисципліни</b>	В результаті вивчення дисципліни “Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції” у здобувачів формується цілісна система знань зі міжнародної стандартизації, сертифікації та управління якістю, що дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх виробничій діяльності, використовувати досягнення стандартизації в управлінні якістю продовольчих товарів.
<b>Завдання вивчення дисципліни</b>	Вивчення стандартів на харчову продукцію, що регламентують науково обґрунтовані норми якості, методи і засоби контролю, забезпечують поліпшення якості продукції, впровадження новітніх технологій виробництва, переробки та зберігання харчової сировини і продукції; вивчення науково обґрунтованих показників якості, які введені у стандарти на харчову продукцію, стандартів на типові технологічні процеси, Правил товарної обробки продукції, умов зберігання та транспортування, стандартів підприємств, систем управління якістю продукції; вивчення методів і способів метрологічного забезпечення, сертифікації та контролю якості продукції тваринництва.

#### 4. Програмні компетентності та результати навчання

<b>Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу</b>	
<b>Загальні</b>	<p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми.</p> <p>ЗК 9. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p>
<b>Спеціальні (фахові)</b>	<p>ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>ФК 9. Здатність аналізувати і розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.</p> <p>ФК 11. Здатність використовувати теоретичні положення і методи аналізу для вирішення практичних завдань в галузі харчових технологій та уміння презентувати результати наукових досліджень і проектних рішень українською та іноземною мовами.</p>
<b>Програмні результати навчання (ПРН)</b>	
<b>ПРН</b>	<p>ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 4. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>ПРН 5. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>ПРН 8. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 11. Знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості.</p> <p>ПРН 15. Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпечності рослинницької і тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів.</p> <p>ПРН 16. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.</p> <p>ПРН 18. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів.</p>

#### 5. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

<b>Рік викладання</b>	<b>2021-2022</b>
<b>Семестр</b>	<b>1</b>
<b>Курс</b>	<b>1</b>
<b>Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента</b>	<b>Обов'язкова</b>
<b>Пререквізити</b>	
<b>Постреквізити</b>	

#### **6. Обсяг курсу на поточний навчальний рік**

<b>Кількість кредитів / годин</b>	<b>4 кредити / 150 год</b>
<b>Лекції</b>	<b>10</b>
<b>Практичні / Семінарські</b>	<b>14</b>
<b>Лабораторні</b>	<b>12</b>
<b>Самостійна робота</b>	<b>80</b>
<b>Форма підсумкового контролю</b>	<b>іспит</b>

#### **7. Технічне та програмне забезпечення / обладнання**

<b>Технічне та програмне забезпечення</b>	Мультимедійний проектор, ноутбук, настінна дошка, комп'ютери, ліцензійні програми: Windows, Microsoft Office.
<b>Обладнання</b>	

#### **8. Політика курсу**

<b>Загальні вимоги</b>	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
<b>Політика щодо дедлайнів і перескладання</b>	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (20% від загальної суми балів за конкретне заняття). Перескладання відбувається у встановлений викладачем час або у день консультацій.
<b>Політика щодо відвідування</b>	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування, агроінтернатура). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою лабораторної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.

<b>Політика щодо виконання завдань</b>	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до лабораторних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни.
<b>Академічна доброчесність</b>	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

### 9. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
<b>Змістова частина 1.</b>							
	<b>Тема 1.</b>	<b>Тенденції розвитку стандартизації харчової продукції</b>					
	<b>Лекція 1.</b>	Тенденції розвитку стандартизації харчової продукції	2				
	Практичні заняття 1.	Органи служб стандартизації в Україні			2		4
	Самостійна робота 1.	Міжнародна стандартизація зернових і зерно бобових				10	2
	<b>Тема 2</b>	<b>Організаційні основи стандартизації. Міжнародна система стандартизації</b>					
	<b>Лекція 2.</b>	Організаційні основи стандартизації.	2				
	Практичні заняття 2.	Вітчизняні системи стандартів.			2		4
	Самостійна робота 2.	Міжнародна стандартизація зернових і зерно бобових				8	2
	<b>Лекція 3.</b>	Порядок розроблення, затвердження та впровадження стандартів. Державний нагляд і відомчий контроль за впровадженням і додержанням стандартів	2				

	Практичні заняття 3.	Класифікація та види стандартів			2		4
	Самостійна робота 3.	Міжнародна стандартизація бавовнику сирцю				10	2
	<b>ПК ЗЧ 1</b>						<b>5</b>
<b>Змістова частина 2.</b>							
	<b>Тема 3.</b>	<b>Міжнародна стандартизація</b>					
	<b>Лекція 4.</b>	Міжнародна стандартизація.	2				
	Лабораторна робота 1.	Міжнародна стандартизація худоби та птиці для забою		2			4
	Практичні заняття 4.	Вивчення класифікатора і показника стандартів			2		2
	Самостійна робота 4.	Міжнародна стандартизація лубоволокнистих культур				8	2
	<b>Тема 4.</b>	<b>Управління якістю продукції</b>					
	<b>Лекція 5.</b>	Управління якістю продукції	2				
	Лабораторна робота 2.	Міжнародна стандартизація плодоовочевої продукції		2			4
	Практичні заняття 5.	Основні положення Державної системи стандартизації в Україні			2		2
	Самостійна робота 5.	Міжнародна стандартизація хмелю				6	2
	<b>Тема 5.</b>	<b>Управління якістю праці та продукції в харчовій промисловості</b>					
	<b>Лекція 6.</b>	Управління якістю праці та продукції в харчовій промисловості	2				
	Лабораторна робота 3.	Порядок перевірки впровадження стандарту		2			4
	Самостійна робота 6.	Міжнародна стандартизація тютюнової сировини				8	2
	<b>Тема 6</b>	<b>Досвід промислово розвинутих країн в управлінні якістю</b>					
	<b>Лекція 7.</b>	Досвід промислово розвинутих країн в управлінні якістю	2				
	<b>Лекція 8.</b>	Шляхи удосконалення вітчизняних систем управління якістю продукції Управління якістю як адміністративна діяльність	2				
	Лабораторна робота 4.	Показники якості продукції		2			4
	Самостійна робота 7.	Міжнародна стандартизація плодоовочевої продукції				8	2
	<b>Тема 7</b>	<b>Управління якістю за державними стандартами</b>					
	<b>Лекція 9.</b>	Управління якістю за державними стандартами.					

Лекція 10.	Розвиток сертифікації у світі та Україні. Атестація виробництва та вимоги до нормативних документів на продукцію, що сертифікується.	2				
Лабораторна робота 5	Міжнародна сертифікація продукції рослинництва		2			4
<b>ПК ЗЧ 2</b>						<b>5</b>

### 10. Форми і методи навчання

<b>Лекція</b>	Методи навчання як свідомі систематичні й послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» включають проведення лекцій з викладенням теоретичного матеріалу та застосуванням лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Застосовуються словесні методи навчання (пояснювально-спонукальне пояснення) та наочні методи навчання (система зображально-виражальних засобів). Здобувачі мають доступ до електронного варіанту лекцій та при необхідності використовувати його під час підготовки до лабораторних занять та усіх видів контролю.
<b>Практичні</b>	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах
<b>Лабораторні</b>	Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань. В залежності від роботи використовуються такі види інтерактивних методів навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.
<b>Самостійна робота</b>	За результатами виконання самостійних робіт здобувачі опановують використання методів презентації, демонстрації, обговорення, аналізу конкретних ситуацій, дискусії.

### 11. Система контролю та оцінювання

<b>Поточний контроль</b>
<p>Методами поточного контролю дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо);</li> <li>- презентація самостійної роботи студента; спостереження як метод контролю (під час виконання лабораторних робіт);</li> <li>- тестовий контроль за кожною з тем дисципліни;</li> <li>- проблемні ситуації.</li> </ul> <p>Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.</p>
<b>Підсумковий контроль за змістовою частиною</b>
Підсумковий контроль проводиться наприкінці кожної змістової частини за рахунок аудиторних занять і має на меті перевірку засвоєння здобувачем певного ступеня знань та вмій, що формують ці змістові частини. Реалізується шляхом узагальнення результатів поточного

контролю знань та проведення спеціальних контрольних заходів, що включають запитаннями з відкритими відповідями.

### Підсумковий контроль

Іспит відображає міру компетентності здобувача в навчальній дисципліні і проводиться у письмовій формі в обсязі навчального матеріалу. Формою підсумкового контролю є іспит. Форма проведення іспит – письмова. Білети містять запитання з відкритими відповідями, закритими відповідями та практичне завдання.

Основні вимоги до контролю знань наведені у Положенні про оцінювання знань здобувачів ВО ХДАЕУ.

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).

### Розподіл балів з дисципліни (де форма контролю – екзамен)

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)									Екзамен	Підсумкова оцінка (екзамен)
Змістова частина 1			Змістова частина 2							
T1	T2	ПК ЗЧ1	T3	T4	T5	T6	T7	ПК ЗЧ 2		
6	12	5	8	8	6	6	4	5	40	100

### 12. Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	не зараховано
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно	
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	



### 13. Рекомендована література та інформаційні ресурси

<b>Основна література</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Горач О.О., Чурсина Л.А., Богданова О.Ф. Стандартизація та сертифікація послуг: навчальний посібник для вузів. Херсон: ХНТУ, 2017. 380 с.</li><li>2. Гукенюк Г.В. Стандартизація: навч. посібник / Г.Д.Гуменюк, Херсон, Олди плюс, 2017. 330 с.</li><li>3. Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н. М., Поліщук Г. Є., Паска М. З., Бурак В. Є. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник / - Київ : Компринт, 2017. 571 с.</li></ol>
<b>Додаткова</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. М.М. Микієвич, І.М. Яворська. Правові форми та механізми захисту прав споживачів в рамках Європейського Союзу. Journal «ScienceRise». 2017. №1(1). С.42-46.</li><li>2. Яновицька Г. Б. Стандартизація та сертифікація як засоби забезпечення безпеки та якості товарів, робіт, послуг [Електронний ресурс] / Г. Б. Яновицька, Ю. В. Верхола // Науковий вісник Львівського державного університету внутрішніх справ. Серія юридична. 2015. Вип. 2. С. 97–107</li></ol>
<b>Інформаційні ресурси</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Офіційний сайт Держкомстату України URL: <a href="http://www.ukrstat.gov.ua/">http://www.ukrstat.gov.ua/</a>.</li><li>2. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського URL: <a href="http://www.nbuv.gov.ua/">http://www.nbuv.gov.ua/</a></li><li>3. Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів" URL: <a href="http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр">http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр</a></li><li>4. Закон України "Про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини" URL: <a href="http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=2809-15">http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=2809-15</a>.</li></ol>