

Кафедра підприємництва і торгівлі

Назва курсу	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів (ОК6)
Мова викладання	українська
Викладач (-і)	Денисенко Тетяна Миколаївна, доцент, кандидат технічних наук
Профайл викладача (-ів)	http://tk.stu.cn.ua
Контакти викладача	1403denisenko@gmail.com

1. Анотація курсу – Дисципліна «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» входить до переліку дисциплін нормативної частини циклу дисциплін професійної підготовки освітньо-професійної програми «Харчові технології» другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології».

Основними завданнями вивчення дисципліни «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» є:

- засвоєння термінології з управління якістю та безпечністю;
- вивчення основних ідей класиків та сучасних вчених щодо управління якістю;
- використання методологічних основ управління: загальні підходи, принципи та методи роботи щодо якості харчових продуктів;
- правила розроблення систем управління якістю товарів: механізм управління, принципи та функції систем, система якості товарів у стандартах ISO серії 9000, тотальне управління якістю;
- ознайомлення з особливостями видів маркування, що вказують на клас захисту і безпечність товарів

Модуль 1

Змістовий модуль 1. *Основні аспекти проблеми управління якістю та безпечністю*

Тема 1. Основні поняття та категорії управління якістю та безпечністю

Термінологія в галузі управління якістю, безпечністю та систем якості. Поняття та категорія в галузі управління якістю товарів. Значення основних категорій в теорії управління. Управління якістю товарів як метод і вид діяльності оперативного характеру, спрямований на виконання вимог до їх якості. Якість як сукупність характеристик продукції, що належить до її можливості задовольняти потреби людини, населення, суспільства. Понятійний ряд якості: характеристика, властивість, якість. Система, номенклатура показників якості продукції.

Поняття про системи якості. Система якості як сукупність організаційної структури, методів, процесів і ресурсів, що необхідні для здійснення керівництва якістю. Функції систем управління якістю. Інформаційне забезпечення систем управління якістю. Критерії оцінки систем управління якістю товарів.

Тема 2. Управління якістю товарів на рівні підприємства

Сучасний підхід до управління якістю товарів на виробництві. Основні напрями вдосконалення діяльності: зацікавленість вищого керівництва; створення колегіального керівництва з покращання діяльності; залучення всього керівного складу; індивідуальна участь службовців і працівників; групи з вдосконалення систем і процесів; залучення постачальників; забезпечення якості функціонування систем управління; формування стратегії і тактики; створення систем заохочування. Діяльність вищого керівництва, його

роль в успішній реалізації процесу покращання діяльності та систем якості товарів. Політика у сфері якості та основні принципи діяльності. Формування стратегії і тактики.

Керівництво з покращання діяльності: керівний склад і адміністративна група для покращання діяльності, робота заради покращання діяльності, оцінка вимог і досягнутих результатів, агітація та навчання робітників підприємств. Об'єкти, ресурси та методи керівництва.

Тема 3. Вітчизняний досвід управління якістю

Зародження елементів управління якістю на основі розвитку та впровадження стандартизації. Послідовність розвитку управління якістю у країні: контроль якості, оцінка якості, системний підхід до управління якістю. Розвиток контролю якості для отримання інформації про об'єкт управління. Види оцінки якості. Розробка методів оцінювання якості. Розробка системного підходу до управління якістю товарів на вітчизняних підприємствах. Фактори, що впливають на якість харчових продуктів.

Тема 4. Міжнародний досвід управління якістю

Послідовність розвитку методів і підходів до управління якістю у світі: перевірка якості та випробування; контроль якості (QC); системи забезпечення якості (QA), управління якістю (QM), тотальне (всезагальне) управління якістю (TQM). Характеристика кожного етапу управління якістю та їх удосконалення.

Нормування технічних вимог до якості та систем якості на різних рівнях: міжнародному, європейському і національному. Взаємозв'язок міжнародного, європейського і національного нормування якості та систем якості: стандартизація, метрологія, сертифікація.

Змістовий модуль 2 *Організаційно-методичні основи сучасних систем управління якістю продукції*

Тема 5. Системи управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000

Загальна характеристика стандартів ISO серії 9000: ISO 9000; ISO 9001; ISO 9002; ISO 9003; ISO 9004. Особливості міжнародних стандартів ISO 9000: захист споживача від небезпечної продукції, політика в галузі якості, врахування конкретної діяльності підприємства та забезпечення якості конкретної продукції, встановлення життєвого циклу продукції ("петлі якості"), орієнтація на споживача. Роль вхідного контролю матеріалів, напівфабрикатів, комплектуючих виробів на якість продукції. Врахування та оцінка витрат на якість. Організаційна структура і документація системи якості.

Тема 6. Управління якістю на базі концепції TQM

Історія розвитку тотального управління якістю в різних країнах: США, Японії, Великобританії, Німеччини та ін. Основні складові та принципи TQM. Взаємозв'язок систем якості відповідно до ISO серії 9000 з принципами тотального управління якістю. Методи та засоби, необхідні для повного засвоєння принципів тотального управління якістю. Удосконалення якості TQM: знання своєї організації та знання покупця, задоволення потреб споживача, використання наукових підходів до поліпшення якості (цикл Демінга, статистичні методи).

Тема 7. Статистичні методи контролю якості

Сутність статистичних методів контролю якості. Порядок збору інформації. Статистичний ряд і його характеристики.

Сім інструментів контролю якості: контрольний лист, гістограма, діаграма розсіювання, метод стратифікації, діаграма Парето, причинно-наслідкова діаграма (діаграма Ісікави), контрольна карта (карта Шухарта). Принципи їх побудови та застосування. Роль гуртків якості у вивченні статистичних методів контролю якості

Тема 8. Система управління безпекою харчових продуктів

Методологічні концепції системи управління безпекою харчової продукції – системи НАССР. Стратегія та переваги системи. Основні терміни та визначення.

Принципи системи НАССР. «Життєвий цикл» реалізації принципів. Відповідальність вищого керівництва в системі НАССР. Управління документацією в системі НАССР

Тема 9. Міжнародні та національні премії у сфері якості

Національні та міжнародні премії з якості та їх критерії. Методи самооцінки за критеріями міжнародних та національних премій з якості. Світова практика присудження нагород за якість

Тема 10. Аудит якості

Призначення та види аудиту якості. Різниця між контролем та аудитом. Внутрішні та зовнішні аудити. Об'єкти аудиту якості. Схема аудиту якості системи. Аудит якості продукції готової до поставки споживачеві. Аудит якості продукції у процесі виробництва. Особливості аудиту якості процесів. Стандарти ISO серії 10011.

2. Мета та цілі курсу – Метою викладання навчальної дисципліни «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» є сформулювати у здобувачів вищої освіти систему знань з теорії та методології управління якістю та безпечністю, принципів побудови та функціонування систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів, вивчення нормативно-законодавчих, організаційних та економічних питань з управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти (ЗВО) має набути або розширити наступні загальні (ЗКх) та фахові (СКх) компетентності, передбачені освітньою програмою:

Загальні компетентності:

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Фахові компетентності:

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

3. Результати навчання. Під час вивчення дисципліни ЗВО має досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (ПРН), передбачені освітньою програмою:

- ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.
- ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів

4.Обсяг курсу.

Вид заняття	Загальна к-сть годин
лекції	20
практичні	10
самостійна робота (реферат, РГР, КР, КП, тощо)	60

5. Пререквізити – Виклад матеріалу ґрунтується на вже вивчених дисциплінах: «Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв», «Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування», «Менеджмент галузі з основами підприємництва»

6. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання курсу	Система оцінювання знань здобувачів вищої освіти включає поточний, проміжний та семестровий контроль знань. Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою з подальшим переведенням у національну шкалу та шкалу ECTS. З дисципліни передбачено складання заліку, здобувач
--	---

	вищої освіти може набрати до 90% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру і до 10% підсумкової оцінки – на заліку
Практичні роботи	Практичні роботи мають за мету закріплення теоретичних знань, набутих ЗВО на лекціях та в процесі самостійної підготовки, оволодіння навичками дослідницької роботи, вирішення практичних ситуацій, пов'язаних з майбутньою професійною діяльністю. Особлива увага приділяється набуттю ЗВО навичок оцінки отриманих результатів і формулювання висновків.
Умови допуску до підсумкового контролю	ЗВО, який виконав обов'язкові компоненти курсу (модулі, практичні роботи, РГР) та набрав 50 і більше балів, допускається до підсумкового контролю - заліку

7. Політики курсу.

Політика академічної доброчесності

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема, списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання практичних робіт на замовлення, підказки вважаються проявами академічної недоброчесності. Від усіх слухачів курсу очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До ЗВО, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів) згідно з Кодексом академічної доброчесності Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova-redakciya.pdf>.

Політика користування ноутбуками / смартфонами

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом лекційних та практичних занять, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають від проведення занять як викладача, так й інших здобувачів. Ноутбуки, планшети та смартфони не можуть використовуватися в аудиторіях під час занять та під час проведення підсумкового контролю.

Політика відвідування та відпрацювання пропущених занять

Відвідування всіх занять є обов'язковим. ЗВО, які навчаються за індивідуальним графіком, можуть звільнитися тільки від відвідування лекційних занять. Для тих ЗВО, які пропустили хоча б одне практичне заняття, проводиться процедура відпрацювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі або у змішаній формі за погодженням із викладачем.

Правила перезарахування кредитів

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти за даною спеціальністю з освітніх компонент, спрямованих на отримання відповідних компетенцій можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення «Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/poryadok-vyznachennya-akademichnoi-riznyci-ta-vyznannya-rezultativ-poperednogo-navchannya.pdf>

шляхом співставлення отриманих програмних результатів навчань та компетентностей.

8. Рекомендована література

1. ДСТУ ISO 14001:2016 Система управління навколишнім середовищем. Вимоги та настанови щодо застосовування (ISO 14001:2004, IDT). URL: <http://www.uaq.org.ua/>
2. ДСТУ ISO 19011:2016 Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління (ISO 19011:2002, IDT). URL: <http://www.uaq.org.ua/>

3. ДСТУ ISO 9000:2016 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2005, IDT). URL: <http://www.uaq.org.ua/>
4. ДСТУ ISO 9001:2016 Система управління якістю. Вимоги. (ISO 9001:2008) Національний стандарт України URL: http://www.gereho.dp.ua/index/info_dstu_iso_9001-2009.html
5. ДСТУ ISO 22000:2007 «Система управління безпечністю харчових продуктів». URL: <http://www.uaq.org.ua/>
6. Заплотинський Б.А., Тупкало В.М. Управління якістю. Навчально-методичний посібник. К.: ННІМП ДУТ, 2015. 168 с.
7. Управління якістю: навчальний посібник / Г.І. Капінос, І.В. Грабовська. К.: Кондор-Видавництво, 2016. 278 с.
8. ISO 9000:2015. “Quality management system – Fundamentals and vocabulary” URL: <http://www.iso.org>.