

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально–науковий інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



Г.О. Бірта
(ініціали, прізвище)

«11»

18

2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Управління якістю та безпечністю товарів»

освітня програма «Митна справа в міжнародній торгівлі»

спеціальність 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
код назви спеціальності

галузь знань 07 Управління та адміністрування
код назви галузі знань

ступінь вищої освіти бакалавр

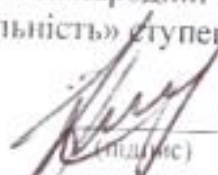
Робоча програма навчальної дисципліни «Управління якістю та безпечністю товарів» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи
Протокол від «03» вересня 2021 року № 1

Полтава 2021

Укладач: Горячова О.О., к.т.н., доцент

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Митна справа в міжнародній торгівлі» спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» ступеня бакалавр


(підпис) А. С. Ткаченко
(ініціали, прізвище)

« 31 » 08 2021 року

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 - Опис навчальної дисципліни «Управління якістю та безпечністю товарів»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> Основи споживання товарів та здоров'я людини, Технології упакування товарів і тара, Технічне регулювання <i>Постреквізити:</i> Захист прав споживачів, Експертиза харчових продуктів	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни: обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	3/ 5	
Кількість кредитів ЄКТС/кількість модулів	4 /2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: - 120.		
- лекції: 16 год.		
- практичні заняття: 32 год.		
- самостійна робота: 72 год.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: -		
- лекції: -		
- практичні заняття: -		
- самостійна робота: -		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): -		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Метою вивчення навчальної дисципліни «Управління якістю та безпечністю товарів» є розширення і поглиблення у студентів знань щодо основ контролю якості харчових продуктів, вивчення класифікації методів контролю, що використовуються, оволодіння навичками та вміннями виконувати контроль за показниками якості та безпечності сировини та харчової продукції, розробляти системи управління якістю та безпечністю на торговельних та виробничих підприємствах.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> • застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності (ПР02); • володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур (ПР12); • оцінювати характеристики товарів і послуг у 	<ul style="list-style-type: none"> • здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності. (СК05); • здатність здійснювати діяльність з • дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності. (СК06); • здатність визначати і виконувати

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15);</p> <ul style="list-style-type: none"> • знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці (ПР16); • знати правила проведення експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції і оформлювати її результати (ПР21). 	<p>професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур. (СК07);</p> <ul style="list-style-type: none"> • здатність визначати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які дозволяють однозначно ідентифікувати класифікаційну приналежність продукції. (СК11); • здатність застосовувати законодавство інших країн з метою розширення експорту. (СК16).

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Система управління безпечністю харчових продуктів

Тема 1. Сутність та основні поняття безпечності харчових продуктів

Якість та безпечність харчових продуктів: сутність, відмінність, поняття. Основні терміни та визначення. Складові безпеки для харчових продуктів. Законодавче регулювання безпечності харчових продуктів в Україні. Основні засади державної політики щодо забезпечення безпеки харчових продуктів. Фактори, що впливають на безпечність харчових продуктів. Критерії безпечності.

Тема 2. Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпечності харчових продуктів

Теоретико-методологічні засади безпеки та якості харчових продуктів (Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції. Міжнародне харчове законодавство Кодекс Аліментаріус. Система безпеки харчових продуктів НАССР. Стандарти серії ДСТУ ISO 22000. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні.

Тема 3. Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок керування

Система аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю (керування) (НАССР), та настанови з її застосування. Принципи системи НАССР. Підготовчі кроки до розроблення системи НАССР. Настави щодо застосування системи НАССР.

Тема 4. Управління безпечністю харчових продуктів за державним стандартом ДСТУ ISO 22000

Вимоги до організацій харчового ланцюга. Управління безпечністю на підприємствах різних категорій та видів діяльності. Вимоги до безпечності при виробництві харчових продуктів. Вимоги до безпечності у закладах ресторанного господарства. Вимоги до безпечності продукції у сільському господарстві. Вимоги до безпечності при виробництві пакування для харчових продуктів

Модуль 2. Системи управління якістю на основі міжнародних стандартів

Тема 5. Інструменти контролю і управління якістю

Теоретико-методологічні засади безпеки та якості харчових продуктів (Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції. Міжнародне харчове законодавство Кодекс Аліментаріус. Система безпеки харчових продуктів НАССР. Стандарти серії ДСТУ ISO 22000. Основні

законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні. Значення статистичних методів в управлінні якістю. Сім «класичних» статистичних методів – основних інструментів контролю якості. Характеристика контрольного листка і діаграми розкиду. Характеристика діаграми Парето. Характеристика діаграми «причина-наслідок». Характеристика гістограми. Характеристика діаграми розсіювання. Використання контрольної картки. Сутність і значення семи «нових» інструментів контролю якості. Стисла характеристика семи «нових» інструментів контролю якості. Сім «нових» інструментів управління якістю.

Тема 6. Системи управління на основі міжнародних стандартів споріднених з стандартами ISO серії 9000.

Системи екологічного менеджменту. Системи управління гігієною та безпекою праці. Менеджмент соціальної відповідальності. Модель і принципи функціонування системи екологічного менеджменту. Основне призначення стандартів серії OHSAS 18000. Сутність менеджменту соціальної відповідальності, критерії соціальної відповідальності. Характеристика міжнародних стандартів SA 8000 та ISO 26000:2010. Конкурентні переваги впровадження міжнародних стандартів споріднених з стандартами ISO серії 9000. Загальна характеристика системи HACCP та стандартів на її основі. Мета, сфера застосування, принципи та переваги системи HACCP. Поняття небезпечних чинників та їх загальна характеристика. Стандарти ISO серії 22000.

Тема 7. Концепція загального (тотального) управління якістю (TQM).

Поняття загального (тотального) управління якістю (TQM). Основні принципи, що лежать в основі TQM. Основні стратегії TQM, методи і засоби концепції TQM. Мета, завдання, тактика TQM. Відмінності основних принципів традиційної системи управління і системи TQM. Відмінність загального управління якістю (TQM) і систем управління якістю за стандартами ISO серії 9000. Принципи Демінга в діяльності підприємств. Основні принципи TQM. Використання принципів загального управління якістю на підприємствах як умова забезпечення конкурентоспроможності. Основні стратегії загального управління якістю (TQM). Методи і засоби концепції TQM.

Тема 8. Модель ділової досконалості ЄФУЯ (EFQM).

Модель ділової досконалості EFQM. Світова практика присудження нагород за якість. Практика присудження нагород за якість в Україні. Сутність і складові Моделі ділової досконалості EFQM. Фундаментальні концепції, які лежать в основі Моделі ділової досконалості EFQM. Структура критеріїв і підкритеріїв Моделі ділової досконалості EFQM. Рівні ділової досконалості.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4 - Тематичний план навчальної дисципліни «Управління якістю та безпечністю товарів» для студентів денної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Система управління безпечністю харчових продуктів					
Тема 1. Сутність та основні поняття безпечності харчових продуктів	2	Практичне заняття 1 Сутність та основні поняття безпечності харчових продуктів	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою:	9

<p>Лекція 1.</p> <p>1. Якість та безпечність харчових продуктів: сутність та відмінність.</p> <p>2. Поняття безпечності харчового продукту: зміст та сутність.</p> <p>3. Законодавче регулювання безпечності харчових продуктів в Україні.</p> <p>4. Фактори, що впливають на безпечність харчових продуктів.</p> <p>5. Критерії безпечності харчових продуктів.</p>		<p>1. Відмінні риси між поняттями «якість» та «безпечність» харчових продуктів</p> <p>2. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки розроблені в Україні</p> <p>3. Критерії безпечності харчових продуктів та факторів, що впливають на неї.</p>		<p>конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	
<p>Тема 2. Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпечності харчових продуктів</p> <p>Лекція 2.</p> <p>1. Основні правила впровадження програми GHP (належна гігієнічна практика).</p> <p>2. Основні Правила впровадження програми GMP (належна виробнича практика).</p> <p>3. Загальний продовольчий закон щодо продовольчої безпеки.</p> <p>4. Міжнародне харчове законодавство Кодекс Аліментаріус.</p> <p>5. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні.</p>	2	<p>Практичне заняття 2</p> <p>Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпечності харчових продуктів</p> <p>1. Основні положення щодо безпеки харчових продуктів, що регламентовані Міжнародним кодексом загальних принципів гігієни харчових продуктів Кодекс Аліментаріус</p> <p>2. Основні положення Директиви Ради 93/43 ЕЕС Про гігієну харчових продуктів</p> <p>3. Основні Закони України, що регулюють безпеку продуктів харчування</p>	4	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	9
<p>Тема 3. Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок керування.</p> <p>Лекція 3.</p> <p>1. Система аналізування небезпечних чинників.</p> <p>2. Критичні точки контролю.</p> <p>3. Дерево прийняття</p>	2	<p>Практичне заняття 3</p> <p>Система аналізу небезпечних чинників та контролю критичних контрольних точок керування.</p> <p>1. Складання блок-схему виробничого процесу обраного товару</p> <p>2. Аналіз потенційних небезпек на кожному технологічному етапі</p>	4	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	9

рішень для ККТ. 4. Настанови щодо застосування системи НАССР.		3. Визначення критичних контрольних точок та їх критичних меж			
Тема 4. Управління безпечністю харчових продуктів за державним стандартом ДСТУ ISO 22000 Лекція 4. 1. Вимоги до організацій харчового ланцюга 2. Управління безпечністю на підприємствах різних категорій та видів діяльності	2	Практичне заняття 4 Управління безпечністю харчових продуктів за державним стандартом ДСТУ ISO 22000 1. Вимоги до безпечності при виробництві харчових продуктів 2. Вимоги до безпечності у закладах ресторанного господарства 3. Вимоги до безпечності продукції у сільському господарстві 4. Вимоги до безпечності при виробництві пакування для харчових продуктів	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	9
Всього по модулю 1	8		16		36
Модуль 2. Системи управління якістю на основі міжнародних стандартів					
Тема 5. Інструменти контролю і управління якістю Лекція 5. 1. Значення статистичних методів в управлінні якістю. 2. Сім «класичних» статистичних методів – основних інструментів контролю якості. 3. Сім «нових» інструментів управління якістю.	2	Практичне заняття 5 Інструменти контролю і управління якістю 1. Використовуючи дані ситуаційного завдання побудуйте контрольну карту. Зробіть висновки. 2. Використовуючи дані ситуаційного завдання побудуйте Діаграму Парето. Зробіть висновки. 3. Використовуючи дані ситуаційного завдання побудуйте гістограму. Зробіть висновки.	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	9
Тема 6. Системи управління на основі міжнародних стандартів споріднених з стандартами ISO серії 9000. Лекція 6. 1. Системи екологічного менеджменту. 2. Системи управління гігієною та безпекою праці. 3. Менеджмент соціальної відповідальності. 4. Модель і	2	Практичне заняття 6 Системи управління на основі міжнародних стандартів споріднених з стандартами ISO серії 9000. 1. Вивчення змісту стандарту ISO 14001-2006 2. Основні елементи моделі екологічного менеджменту і сутність вимог стандарту за ними. 3. Вивчення термінології у сфері управління безпечністю харчових продуктів. 4. Вивчення змісту стандарту ISO 22000	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	9

принципи функціонування системи екологічного менеджменту.					
Тема 7. Концепція загального (тотального) управління якістю (TQM) Лекція 7. 1. Поняття загального (тотального) управління якістю (TQM). 2. Основні принципи, що лежать в основі TQM. 3. Основні стратегії TQM, методи і засоби концепції TQM.	2	Практичне заняття 7 Концепція загального (тотального) управління якістю (TQM) 1. Вивчення сутності методів і засобів концепції TQM. 2. Вивчення основних стратегій TQM.	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	9
Тема 8. Модель ділової досконалості ЄФУЯ (EFQM). Нагороди за якість. Лекція 8. 1. Модель ділової досконалості EFQM. 2. Світова практика присудження нагород за якість. 3. Практика присудження нагород за якість в Україні.	2	Практичне заняття 8 Модель ділової досконалості ЄФУЯ (EFQM). Нагороди за якість. 1. Зміст критеріїв і підкритеріїв можливостей відповідно до моделі ділової досконалості ЄФУЯ 2. Зміст критеріїв і підкритеріїв результатів відповідно до моделі ділової досконалості 3. Приклади переможців Національного конкурсу якості в Україні.	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	9
Всього по модулю II	8		16		36
Разом	16		32		72

Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (8 балів); поточна модульна робота (20 балів)	50
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (8 балів); поточна модульна робота (20 балів)	50
Разом	100

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Лойко Д.П. Управління якістю. Навч. посібник / Д.П. Лойко, О.В. Вотченікова, О.П. Удовіченко, М.А. Котляр.- Львів: «Магнолія 2006», 2010.- 336 с.
2. Назаренко В.О. Управління якістю. (Модуль 2. Системи управління за міжнародними стандартами спорідненими зі стандартами ISO серії 9000, модель досконалості ЄФУЯ): курс лекцій.- Полтава: ПУЕТ, 2016. – 103 с.
3. ДСТУ ISO 9000-2007. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2005, IDT). - Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 31 с
4. ДСТУ ISO 9000-2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2015, IDT). - Київ: Держспоживстандарт України, 2016. – 31 с.
5. ДСТУ ISO 9001-2009. Системи управління якістю. Вимоги (ISO9001:2008, IDT).- Київ: Держспоживстандарт України, 2010. - 32 с.
6. ДСТУ ISO 9001-2015. Системи управління якістю. Вимоги (ISO 900:2015, IDT).- Київ: Держспоживстандарт України, 2016. - 32 с.
7. ДСТУ ISO 9004-2012. Управління задля досягнення сталого успіху організації. Підхід на основі управління якістю (ISO 9004:2009, IDT).- Київ: Держспоживстандарт України, 2013. - 57 с.
8. Базове керівництво з впровадження системи НАССР (методи гарантії безпечності та якості харчових продуктів) (в питаннях та відповідях) [Текст] / С. В. Бізікін, О. В. М'ячиков, С. О. М'ячикова, С. В. Ожеред. – Харків : Іванченка І.С., 2013. – 44.
9. ДСТУ 4161–2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. – К.: Держспожив- стандарт України, 2003. – 15 с.
10. ДСТУ ISO 22000: 2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 30 с.
11. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України. - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

Розділ 7. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни

1. Супровід лекцій за курсом з використанням Microsoft PowerPoint Presentation.