



Міжнародний гуманітарний університет

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ТУРИЗМУ

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Управління якістю та безпекою харчових продуктів

Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Назва освітньої програми	Ресторанні технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень

Розробники і викладачі <i>(вказуються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент <b>Тітомир Людмила Анатоліївна</b>	0977877071	<a href="mailto:titomirluda@gmail.com">titomirluda@gmail.com</a>

### 1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Навчальна дисципліна «Управління якістю та безпекою харчових продуктів» розроблена для студентів 4 курсу денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» і сформує цілісне уявлення про зміст та структуру фахової підготовки; про обраний напрям і спеціальність на основі освітньо-кваліфікаційним вимогам щодо підготовки фахівця бакалаврського рівня.

**Метою** навчальної дисципліни «**Управління якістю та безпекою харчових продуктів**» є формування у майбутніх фахівців теоретичних знань і практичних навичок з загальних підходів та принципів контролю якості та безпеки харчових продуктів ; факторів впливу та сучасних тенденцій управління якістю для подальшого розвитку харчових технологій .

## **2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ**

У процесі реалізації програми дисципліни « Управління якістю та безпекою харчових продуктів » формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

### **Інтегральна компетентність**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

### **Загальні компетентності (ЗК)**

**ЗК 01.** Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

**ЗК 06.** Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

### **Спеціальні (фахові) компетентності**

**СК 03 .** Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

**СК 04** Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізац

**СК 11.** Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

Навчальна дисципліна « Управління якістю та безпекою харчових продуктів » забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

**ПРН 06.** Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

**ПРН 10. .** Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

**ПРН 11.** Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

**ПРН 18.** Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

### **Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною**

#### ***Знання:***

1. На понятійному рівні – основні категорії, поняття та їх визначення з курсу, зміст предмету «Управління якістю та безпекою харчових продуктів» та його структуру, особливості.

2. Описувати основні ознаки складових контролю якості та безпеки харчових продуктів

#### ***Уміння:***

3. Розуміти якісні зміни, що відбуваються на сучасному етапі у сфері управління якістю продуктів харчування.

4. Визначати останні зміни та особливості у сфері управління якістю послуг харчування

5. Пояснювати зміст загальних тенденцій подальшого розвитку методів управління якістю харчових технологій

6. Застосувати знання: на рівні відтворення – правильно оцінювати сутність та зміст складових сфери управління якістю харчових продуктів; на творчому рівні – використовувати свої внутрішні якості у підвищенні ефективності основ своєї професійної діяльності.

#### ***Навички:***

7. Упорядковувати набуті знання у вигляді виконання самостійних завдань.

8. Аргументовано обговорити та обґрунтувати сучасні методики управління якістю та безпекою харчової продукції.

### **3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ**

<b>Загалом</b>		<b>Вид заняття</b> (денне відділення / заочне відділення)			<b>Ознаки курсу</b>		
<b>ЄКТС</b>	<b>годин</b>	<b>Лекційні заняття</b>	<b>Практичні заняття</b>	<b>Самостійна робота</b>	<b>Курс, (рік навчання)</b>	<b>Семестр</b>	<b>Обов'язкова / вибіркова</b>
6	180	40 / 10	40 / 10	100 / 160	4	8	Обов'язкова

### **4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. . Проблема якості харчової продукції на сучасному етапі розвитку країни.	20	4	4	12	20	-	-	20
Тема2 Якість як об'єкт управління у сфері харчових технологій	20	4	4	12	24	2	2	20
Тема 3 Історія розвитку методів забезпечення якості та безпеки харчових технологій	20	4	4	12	20	-	-	20
Тема 4. Вітчизняний і міжнародний досвід управління якістю харчової продукції	20	4	4	12	24	2	2	20
Тема5 Міжнародна та регіональна співпраця України у сфері управління якістю харчової продукції	24	6	6	12	20	-	-	20
Тема 6 Комплексна оцінка якості харчової продукції	26	6	6	14	24	2	2	20
Тема7 Організація контролю якості та безпеки харчової продукції	26	6	6	14	24	2	-	20
Тема8 Нормативні вимоги до показників якості харчової продукції	24	6	6	12	20	-	2	20
<b>Усього годин</b>	<b>180</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>100</b>	<b>180</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>160</b>
<b>ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН</b>								

## 5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Проектор EPSON EB-X9, проєкційний стаціонарний екран. Ноутбук ASUS E509D AMD Ryzen 3 3200U with Radeon Vega Mobile Gfx 2,60 GHz. ASUS n3050i-c/ Intel(R) Celeron(R) CPU N3050 1.60 GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.

Доступ до Інтернету. В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet.

## 6 САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Управління якістю та безпекою харчових продуктів» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді презентацій, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

### Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	<b>Тема 1.</b> Проблема якості харчової продукції на сучасному етапі розвитку країни. <i>Індивідуальне завдання</i> <b>Реферат</b> Аналіз основних проблем і сучасних тенденцій розвитку структур управління якістю харчових виробництв	12	20
2	<b>Тема 2.</b> Якість як об'єкт управління у сфері харчових технологій <i>Індивідуальне завдання</i> <b>Реферат</b> . Теоретичні основи формування контролю якості харчової продукції	12	20
3	<b>Тема 3</b> Історія розвитку методів забезпечення якості та безпеки харчових технологій <i>Індивідуальне завдання</i> . <b>Презентація.</b> Статистичні і організаційні методи вимірювання якості харчових продуктів.	12	20
4	<b>Тема 4.</b> Вітчизняний і міжнародний досвід управління якістю харчовою продукцією <i>Індивідуальне завдання</i>	12	20

	<b>Реферат</b> Формування національного досвіду з питань управління якістю харчових продуктів.		
5	<b>Тема 5</b> Міжнародна та регіональна співпраця України у сфері управління якістю харчової продукції <i>Індивідуальне завдання</i> <b>Реферат</b> Організація та основні принципи державного регіонального управління контролем якості та безпеки харчової продукції	12	20
6	<b>Тема 6</b> Комплексна оцінка якості харчової продукції . <i>Індивідуальне завдання</i> <b>Реферат</b> . Загальні методи комплексної оцінки якості виготовлення рибної харчової продукції	14	20
7	<b>Тема 7.</b> Організація контролю якості та безпеки харчової продукції <i>Індивідуальне завдання</i> <b>Реферат</b> Організація роботи персоналу для забезпечення контролю якості виготовлення гарячих страв.	14	20
8	<b>Тема 8. Тема 8.. Нормативні вимоги до показників якості харчової продукції</b> <i>Індивідуальне завдання</i> <b>Презентація</b> Аналіз основних нормативних вимог до сучасних технологій приготування кондитерських виробів	12	20
<b>Всього</b>		<b>100</b>	<b>160</b>

### 7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
<b>поточний контроль</b> , який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань.	<b>50%</b>
<b>підсумковий контроль</b> , який здійснюється у ході проведення іспиту (заліку).	<b>50%</b>

<b>Методи діагностики знань (контролю)</b>	фронтальне опитування, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; розв'язання практичних завдань, іспит
--	---

### 8. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ

<i>Денна форма навчання</i>			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
<b>Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях</b>			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	<b>25</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>1</sup> , перевірка презентацій тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення матеріалів реферату	<b>10</b>
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль екзамен</b>			<b>50</b>
<b>Всього балів</b>			<b>100</b>
<b>Заочна форма навчання</b>			
<b>Поточний контроль</b>			

<sup>1</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
<b>Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять</b>			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	<b>15</b>
<b>За виконання контрольних робіт (завдань)</b>			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка завдань	<b>15</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виносяться на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>2</sup> , перевірка презентацій тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
2.1. Підготовка реферату за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення матеріалів реферату під час ІКР	<b>5</b>
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль екзамен</b>			<b>50</b>
<b>Всього балів підсумкової оцінки</b>			<b>100</b>

## 9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для іспиту)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні

<sup>2</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами



термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» Fx – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

**Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами**

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 ( 8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C	Задовільно	
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

## 10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна

1.НанкаО.В.,АнтощенковР.В., КісьВ.М. Загальне управління якістю: навчальний посібник.Харків:ХНТУСГ,2019.205с

2.Безродна С.М.Управління якістю :навчальний посібник для студентів економічних спеціальностей. Чернівці :ПВКФ «Технодрук»,2017.174с

3.СоколовськийС.А, Павлов С.П.Управління якістю виробництва та обслуговування: навчальний посібник. Харків.:ФОП Александрова К.М.,2015.215с

4. Давидова О. Ю., Писаревський І.М.,Ладиженська Р.С.Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: Посібник . Харків : ХНАМГ, 2012. 414 с.

5.ДяконоваА.К.,Тітомир Л.А.,Жовтяк К.О.Організація структури управління та контролю якості послуг в закладах розміщення Півдня України.Економіка та суспільство,2021-вип №32- URL: <https://economy.ndsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/850>. DOL :10.32782/2524-0072/2021-32-79

6. Тітомир Л.А., Власюк К.В. Переваги системи НААР в ресторанному бізнесі. URL:<https://economy.ndsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1980>DOL :10.32782/2524-0072/2022-45-74

#### Допоміжна

1.Мережко Н.В.,ОсієвськаВ.В,ЯсинськаН.С.. Управління якістю : підручник для вищих навчальних. закладівю Київ.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 216 с.

2.Топольник В. Г. Управління якістю продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. 174 с.

3.Топольник В. Г., Ратушний А.С. Кваліметрія в ресторанному господарстві : монографія Донецьк : ДонНУЕТ, 2008. – 243 с.