

ЗМ

Одеська національна академія харчових технологій

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи
Ф.А. Трішин

“ 27 ” 05 20 19 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Управління якістю продукції зернопереробних виробництв

Галузь знань 18. Виробництво та технології

Спеціальність 181. Харчові технології

Ступінь вищої освіти магістр

Освітньо-професійна програма «Технологія зберігання і переробки зерна»

Факультет Технології зерна і зернового бізнесу

Кафедра Технології переробки зерна

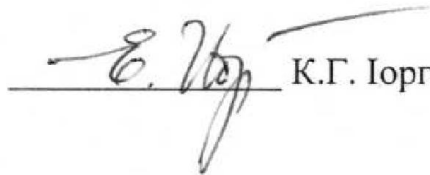
2019 рік

Робоча програма з дисципліни «Управління якістю продукції зернопереробних виробництв» складена на основі навчальної програми дисципліни «Управління якістю продукції зернопереробних виробництв» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» ступінь вищої освіти «магістр», яка затверджена Методичною радою ОНАХТ протокол від 26 02 2019 року, № 4.

Лист погодження:

Голова Ради спеціальності **181** «Харчові технології» галузі знань **18** «Виробництво та технології».

«22» березня 2019 р.

 К.Г. Іоргачова

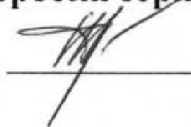
Декан факультету **Технології зерна і зернового бізнесу**

«21» 04 2019 р.

 С.М. Соц

Завідувач кафедри **Технології переробки зерна**

«28» 02 2019 р.


 Д.О. Жигунов

Методист НМЦ ЗЯВО

«25» 02 2019 р.

До видання

 Т.С. Малишко

 В.Г. Мураховський

27.05.19

Розробники:

Доцент кафедри технології переробки зерна, к.т.н доцент О.С. Волошенко

Доцент кафедри технології переробки зерна, к.т.н доцент Н.В. Хоренжий




1. Опис навчальної дисципліни

«Управління якістю продукції зернопереробних виробництв»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь, Освітньо-професійна програма	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів 3,0	Галузь знань (шифр та найменування) 18 «Виробництво та технології».	Вибіркова	
Модулів 2	Спеціальність (код та найменування) 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
Змістових модулів 2		1	2
Індивідуальне науково-дослідне завдання – -		Семестр	
Загальна кількість годин 90		2	3
Тижневих годин для денної форми навчання аудиторних 30 самостійної роботи 60	Ступінь вищої освіти «магістр» Освітньо-професійна програма «Технологія зберігання і переробки зерна»	Лекції	
		18 год.	10 год.
		Практичні (семінарські)	
		- год.	- год.
		Лабораторні	
		12 год.	8 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	72 год.
		Індивідуальні завдання: год.	
		20 год.	25 год.
		Курсовий проект (робота)	
		- год.	- год.
Вид контролю:			
іспит	іспит		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – $(18+12)/60=0,5$

для заочної форми навчання – $(10+8)/72=0,25$

2. Заплановані результати навчання

Метою викладання навчальної дисципліни «Управління якістю продукції зернопереробних виробництв» є формування у студентів комплексу теоретичних і методологічних знань з управління якістю продукції та практичних навичок щодо їх використання при створенні і вдосконаленні системи управління якістю продукції зернопереробних виробництв.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Управління якістю продукції зернопереробних виробництв» є закладання знань методів прийомного контролю якості сировини, методів оцінки і прогнозування якості готової продукції, методів регулювання виробничих процесів і управління якістю продукції, придбання навичок користування стандартами.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати: теорію управління підприємством по критерію якості продукції, що виробляється; системи управління якістю; організаційні заходи по управлінню якістю продукції; задачі, функції, структуру виробничо-технологічної лабораторії; види та методи управління якістю продукції; нормативне значення якісних показників зерна і готової продукції; фактори, що впливають на якість продукції;

вміти: визначити політику в області якості; розробити заходи по покращенню якості; планувати якість продукції борошномельно-круп'яних виробництв; правильно оцінити технологічні властивості зерна; розробити технологічні режими переробки при максимальному використанні зерна для випуску готової продукції високої якості.

3. Зміст навчального матеріалу дисципліни

Змістовий модуль 1. Системи управління якістю харчових продуктів.

Тема 1. Поняття якість, основні поняття і вимоги до якості.

Тема 2. Системи управління якістю.

Змістовий модуль 2. Управління та контроль якості продукції на борошномельних і круп'яних підприємствах.

Тема 3. Організаційні заходи з управління якістю продукції на зернопереробних підприємствах.

Тема 4. Управління якістю готової продукції, виробництво продуктів функціонального призначення.

Тема 5. Основні задачі та види контролю якості продуктів переробки зерна.

Тема 6. Управління технологічними процесами на зернопереробних підприємствах.

Тема 7. Аналіз ризику і критичних контрольних точок. Система НАССР.

Тема 8. Галузеві уніфіковані форми первинного обліку зерна і хлібопродуктів.

4 Структура навчальної дисципліни(тематичний план)

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Системи управління якістю харчових продуктів												
Тема 1. Поняття якість, основні поняття і вимоги до якості	3	-	-	-	1	3	3	-	-	-	1	3
Тема 2. Системи управління якістю	2	-	-	-	1	2	2	-	-	-	1	2
Реферат	5	-	-	-	2	5	5	-	-	-	1	5
Разом за змістовим модулем 1	10	-	-	-	4	10	10	-	-	-	3	10
Змістовий модуль 2. Управління та контроль якості продукції на борошномельних і круп'яних підприємствах												
Тема 3. Організаційні заходи з управління якістю продукції на зернопереробних підприємствах	11	2	-	4	2	5	11	2	-	4	2	5
Тема 4. Управління якістю готової продукції, виробництво продуктів функціонального призначення	11	2	-	4	2	5	12	2	-	-	4	10
Тема 5. Основні задачі та види контролю якості продуктів переробки зерна.	7	2	-	-	2	5	15	-	-	-	5	15
Тема 6. Управління технологічними процесами на зернопереробних підприємствах.	26	6	-	-	6	20	19	4	-	-	5	15
Тема 7. Аналіз ризиків і критичних контрольних точок. Система НАССР.	18	4	-	4	3	10	13	2	-	4	2	7
Тема 8. Галузеві уніфіковані форми	7	2	-	-	1	5	10	-	-	-	4	10

первинного обліку зерна і хлібопродуктів.												
Разом за змістовим модулем 2	80	18	–	12	16	50	80	10	–	8	22	62
Усього годин	90	18	–	12	20	60	90	10	–	8	25	72

5. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Ідентифікація та виявлення фальсифікації пшеничного борошна	4	4
2	Якість борошняних сумішей підвищеної харчової цінності	4	–
3	Аналіз ризику і критичних контрольних точок. Система HACCP	4	4
	Всього	12	8

6. Завдання для самостійної роботи студентів

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Опрацювання лекційного матеріалу	39	15
2	Підготовка до лабораторних та практичних занять	6	4
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	10	48
4	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань (реферат)	5	5
Разом з дисципліни		60	72

7. Індивідуальні завдання

№ з/п	Назва індивідуального завдання
1.	реферат

Кожен здобувач вищої освіти вибирає одну із запропонованих тем реферату. Робота складається з літературного огляду за обраною тематикою та оформлення реферату обсягом 12 – 15 сторінок. Для складання реферату здобувач вищої освіти повинен розглянути рекомендовану основну та додаткову літературу.

1. Значення підвищення якості товарів і послуг.

2. Характеристика функцій системи управління якістю на підприємстві.
3. Стандартизація процесів в системі управління якістю товарів на підприємстві.
4. Основні поняття про технічне регулювання ринку.
5. Характеристика основних відмінностей між технічному регламентом і стандартами.
6. Загальна характеристика стандартів ІСО серії 9000 по створенню систем якості.
7. Характеристика видів стандартів ІСО серії 9000 по створенню систем якості.
8. Порядок розробки і створення систем якості на підприємстві.
9. Основні вимоги до створення і функціонування систем якості на підприємстві.
10. Порівняльний аналіз вітчизняних стандартів підприємства від закордонних.
11. Основні поняття категорії якості: соціальне, економічне, комерційне.
12. Законодавчі рішення про введення технічних регламентів на товари і послуги в Україні.
13. Порядок розробки і введення в дію технічних регламентів в Україні.
14. Необхідність в створенні і впровадження систем якості на підприємствах в сучасних умовах.
15. 19. Зіставлення необхідності в створенні систем якості і сертифікації продукції.
16. Нове в створенні і розробки технічних регламентів в світі і в Україні.
17. Технічні регламенти і сертифікація продукції: загальний підхід, необхідність їх розробки і впровадження.
18. Характеристика необхідності введення обов'язкових вимог, що рекомендуються, в технічні регламенти.
19. Досвід розробки і створення систем управління якістю в Україні на основі стандартів серії 9000.
20. Міжнародний досвід розробки і створення систем управління якістю на основі стандартів серії 9000.
21. Забезпечення якості готової продукції зернопереробних підприємств при зберіганні і відвантаженні.
22. Документація виробничо-технологічної лабораторії зернопереробного підприємства.
23. Сучасне лабораторне обладнання виробничо-технологічної лабораторії зернопереробного підприємства.
24. Контроль відділення безтарного зберігання муки.
25. Стандарти на сировину та продукцію галузі хлібопродуктів.

8. Методи контролю

Методи контролю якості навчання включають вхідний, поточний та підсумковий контроль.

Вхідний контроль з дисципліни здійснюється на початку курсу проведенням

перевірки залишкових знань здобувачів вищої освіти з дисциплін, що забезпечують вивчення даної дисципліни (діагностика первинних знань здобувачів вищої освіти).

Поточний лекційний контроль здійснюється під час лекцій, практичних занять, а також складання здобувачам вищої освіти модульних тестів.

Поточний контроль самостійної роботи (у тому числі індивідуальної) відбувається під час консультацій при виконанні здобувачем вищої освіти завдань та їх захисті.

Підсумковий контроль - оцінювання рівня засвоєння здобувачем вищої освіти навчального матеріалу з певної дисципліни на підставі результатів виконання усіх видів робіт, передбачених робочою навчальною програмою навчальної дисципліни, проводиться у формі іспиту.

9. Методи навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт:

1. наочні: ілюстративний та демонстраційний матеріал;
2. інтерактивні: використання комп'ютерної техніки та офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій та лабораторних робіт;
3. словесні: лекції у традиційному їх викладі, лекції-диспути, лекції-бесіди;
4. репродуктивні та проблемно-пошукові: виконання індивідуальних завдань (рефератів).

10. Схема нарахування балів студентів

Оцінні бали рейтингового контролю знань студентів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min д/з	max д/з	К-ть робіт, од.	Сумарні бали		К-ть робіт, од.	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1								
<i>Змістовий модуль 1. Системи управління якістю харчових продуктів</i>								
Реферат	35	55	1	35	55	—	—	—
Контроль результатів дистанційного модулю	25	45	1	25	45	—	—	—
Рейтинг за творчі здобутки здобувачів вищої освіти	0/10	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Оцінка за змістовий модуль 1	—	—	—	60	100	—	60	100
<i>Змістовий модуль 2. Управління та контроль якості продукції на борошномельних і круп'яних підприємствах</i>								
Опрацювання лекційного матеріалу	5	10	—	5	10	—	—	—
Виконання лабораторних робіт	7	12	3	21	36	—	—	—

Самостійне вивчення матеріалу, що не виноситься на лекції	7	12	2	14	24	–	–	–
Проміжна сума	—	—	—	40	70	—	40	70
Модульне тестування / колоквиум	20	30	1	20	30	–	–	–
Оцінка за змістовий модуль 2	—	—	—	60	100	—	60	100
Рейтинг за творчі здобутки здобувачів вищої освіти	0/10	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Разом з дисципліни	—	—	—	60	100	–	60	100

11. Методичне забезпечення навчальної дисципліни

1. Методичні вказівки до самостійного вивчення курсу “ Управління якістю продукції зернопереробних виробництв ” для здобувачів вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології», СВО «магістр», денної та заочної форм навчання / Укладачі: О.С. Волошенко, Н.В. Хоренжий. – Одеса: ОНАХТ, 2019. – 13с.

2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу “ Управління якістю продукції зернопереробних виробництв ” для здобувачів вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології», СВО «магістр», денної та заочної форм навчання / Укладачі: О.С. Волошенко, Н.В. Хоренжий. – Одеса: ОНАХТ, 2019. – 31с.

12. Рекомендована література

Базова

1. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник. – К.: Академія, 2011. – 502 с.

2. Егоров Г.А., Ливниченко В.Т., Мельников Е.М., Петренко Т.П. Практикум по технологии муки, крупы и комбикормов : учеб. пособие. – М. : Агропромиздат, 1991. – 208 с.

3. Маевская С.Л., Лабутина О.А. Количественно-качественный учет зерна и зернопродуктов. – М. : ДеЛи принт, 2003. – 296 с.

4. Мерко І.Т. Технологія мукомельного и круп'яного виробництва / І.Т. Мерко. – Од.: Друкарський дім, 2010. – 472 с.

5. Мерко І.Т., Моргун В.О. Наукові основи і технологія переробки зерна. – Одеса: Друк, 2001. – 348 с.

6. Оценка качества зерна: справочник / Сост. И.И. Василенко, В.И. Комаров. – М.: Агропромиздат, 1987. – 208 с.

7. Правила організації і ведення технологічного процесу на борошномельних заводах. – Київ, Мінагропромкомплекс України, 1998. – 148 с.

8. Правила організації і ведення технологічного процесу на круп'яних заводах. – Київ, Мінагропромкомплекс України, 1998. – 164 с.

9. Торжинская Л.Р., Яковенко В.А. Технохимический контроль хлебопродуктов. – М.: Агропромиздат, 1986. – 399 с.

10. Трисвятский Л.А. Хранение зерна. – М.: Агропромиздат, 1986. – 351 с.

11. Фейденгольд В.Б., Маевская С.Л. Лабораторное оборудование для

контроля качества зерна и продуктов его переработки. – М.: ЗооМедвет, 2001. – 240 с.

12. Черевко О.І., Крайнюк П.М., Касілова Л.О., Дмитрієвич Ш.А. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посіб. – Суми : Унів. книга, 2015. – 512 с.

13. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації / М.І. Шаповал. – К.: Європейський університет, 2002. – 174с.

14. ДСТУ ISO 9001-2001 Системи управління якістю. Вимоги.

15. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів.

16. Замятина О.В. Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования: пер. с англ. / О.В. Замятиной. – М.: РИА «Стандарты и качество», 2006.

17. Жигунов Д.О. Мучні суміші з зернових культур / Д.О. Жигунов, О.С. Волошенко. – Одеса: Освіта України, 2013. – 156 с.

Допоміжна

1. Дробот В.І., Юрчак В.Г., Білик О.А. та ін. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів : навч. посіб. / за ред. В.І. Дробот – К.: Кондор, 2015. – 972 с.

2. Горбенко В.М., Денисенко В.М., Рюмшин М.О., Соболевський В.Ю. Автоматизовані системи контролю та керування процесами зернопереробки на млинах. – К. Техніка, 2005. – 188 с.

3. Жигунов Д.А., Волошенко О.С. Мучные смеси из зерновых культур. – К.: Освіта України, 2013. – 156 с.

4. Казаков Е.Д., Карпиленко Г.П. Биохимия зерна и хлебопродуктов. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 512 с.

5. Маевская С.Л., Полищук Л.А. Оперативный учет на зерноперерабатывающих предприятиях. – М.: Агропромиздат, 1991. – 192 с.

6. Харченко Є.І., Шаран А.В., Янюк Т.І. Інноваційні технології галузі [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. Спец. 7.05170101, 8.05170101 «Технології зберігання і переробки зерна» денної та заочної форм навчання. – К., НУХТ, 2014. – 94 с.

7. Хосни Р.К. Зерно и зернопродукты. – СПб.: Профессия, 2006. – 336 с.

8. Кириченко Л.С. Н.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю / Л.С.Кириченко, Н.В. Мережко – К.: КНТЕУ, 2001. – 446 с