

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології

Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

ПОГОДЖУЮ

Гарант ОПП

доц. _____ Н.П. Загорко

« ____ » _____ 2019 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри ХТтаГРС

професор _____ О.П. Прісс

« ____ » _____ 2019 р.

ПРОГРАМА НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВО - СИЛАБУС

з дисципліни Управління якості продукції та техноі́мконтроль у консервному виробництві

(найменування дисципліни)

для спеціальності 181 «Харчові технології» за ОПП «Виробництво та технології»
(шифр, найменування спеціальності, освітньої програми)

форма навчання денна

(денна, заочна)

Кількість кредитів 3 кредити

Курс 1-й

Семестр 2-й

Змістових модулів (підсумкових модульних контролів) - 2

СРС - 66 годин,

Форма контролю – диф. залік

(екзамен або диференційований залік)

Загальна кількість годин 90 годин

2019-2020 н.р.

**“УПРАВЛІННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТА ТЕХНОХІМКОНТРОЛЬ У
КОНСЕРВНОМУ ВИРОБНИЦТВІ”**

Силабус для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр факультету агротехнологій та екології спеціальності 181 «Харчові технології». - Мелітополь, ТДАТУ, 2019. – 10 с.

Силабус складений на підставі «Положення про програму навчання здобувачів вищої освіти - силабус» Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – 16 с. та Робочої програми навчальної дисципліни «Харчові технології» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології». – Мелітополь, ТДАТУ, 2019. – 10 с.

(документ ким і коли виданий)

Розробники: Гапріндашвілі Н.А., к.с.г.н., доцент.

Рецензент: Сухаренко О.І., к.с.г.н., доцент.

Силабус затверджений на засіданні кафедри «ХТ та ГРС»

Протокол від “___” серпня 2019 року № 1

Завідувач кафедри ХТ та ГРС

д.т.н., професор _____ О. П. Прісс

“___” _____ 2019 року

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології спеціальності 181 «Харчові технології» для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр за ОПП Харчові технології.

Протокол № ___ від _____ 20___ року

Голова, доц. _____ О.В. Гранкіна

1) АНОТАЦІЯ КУРСУ ТА ВЕБ-САЙТ ЙОГО РОЗМІЩЕННЯ

Якість - це невід'ємна частина продукту, що займає особливо важливе значення в підприємницькій діяльності. І не секрет, що для того, щоб компанії "вижити" у конкурентному середовищі потрібно робити тільки якісний товар.

Якість продукції відноситься до числа найважливіших критеріїв функціонування підприємства в умовах насиченого ринку і переважної нецінової конкуренції. Підвищення технічного рівня і якості продукції визначає темпи науково - технічного прогресу і ріст ефективності виробництва в цілому, впливає на інтенсифікацію економіки, конкурентоздатність вітчизняних товарів і життєвий рівень населення країни.

Режим доступу до Веб-порталу:

- <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/course/tehnolohija-produkciji-restorannoho-hospodarstva-2/>
- <http://www.tsatu.edu.ua/hb/course/fiziolohija-ekolohija-roslyn-tvaryn/>
- <http://nip.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=70>

2) МЕТА ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Метою навчальної дисципліни “Управління якістю продукції та техноіміконтроль у консервному виробництві” є формування магістрів зі знанням повного процесу виробництва, який включає контроль за розробкою нової продукції передбачає розробку і встановлення вимог до якості і технічного рівня майбутньої продукції.

3) ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Завданням вивчення дисципліни «Управління якістю продукції та техноіміконтроль у консервному виробництві» є набуття знань необхідних для глибокого розуміння проблем виробництва.

В результаті значення дисципліни студент повинен:

знати: фактори, які обумовлюють якість продукції; шляхи підвищення якості продукції; особливості консервного виробництва.

вміти: рекомендувати сучасні технології; здійснювати контроль за станом продукції у технологічному процесі; здійснювати контроль якості готової продукції в консервному виробництві.

4) РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ – КОМПЕТЕНЦІЇ (З УРАХУВАННЯМ SOFT SKILLS):

Після освоєння дисципліни студенти повинні мати наступні компетентності:

ІНТЕГРАЛЬНІ: Здатність розв'язувати соціально-професійні задачі в харчовій галузі, організовувати і вести технологічні процеси харчових виробництв, використовувати сучасні методи оцінки якості сировини та здійснювати контроль якості і безпеки готової продукції.

ЗАГАЛЬНІ:

1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
3. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень та оброблення одержаних результатів
4. Здатність до проведення наукових досліджень на високому професійному рівні
5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, прагнення до саморозвитку
6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення
7. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)
8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми
9. Здатність працювати в команді та автономно
10. Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції
11. Здатність розробляти та керувати проектами
12. Здатність володіння навичками безпечної діяльності
13. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, діяти соціально відповідально
14. Здатність володіння українською та щонайменше однією з іноземних мов на рівні професійного і побутового спілкування

СПЕЦІАЛЬНІ (ФАХОВІ, ПРЕДМЕТНІ):

1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах
2. Здатність до аналізу сучасних напрямів, трендів розвитку галузі, синтезу нових ідей та їх реалізації
3. Здатність самостійно планувати, організовувати та проводити наукові дослідження, у тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах, прогнозувати та оцінювати отримані результати
4. Здатність організовувати роботу наукових, науково-практичних заходів (семінарів, конференцій, форумів, конгресів, виставок, круглих столів тощо)

5. Вміння складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, патенти та ін.
6. Здатність розроблювати і реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування
7. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та функціонування харчових підприємств
8. Здатність приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та обґрунтовувати доцільність їх реалізації з врахуванням соціально значущих проблем основ економіки, логістики, інформаційних технологій
9. Уміння управляти технологічними процесами за допомогою технічного, інформаційного і програмного забезпечення, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем
10. Знання критеріїв вибору, принципу дії та правил експлуатації сучасного технологічного обладнання
11. Знання й застосування на практиці принципів ресурсо- та енергозаощадження
12. Уміння відтворити досвід практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах
13. Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій
14. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів
15. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, охорони праці, питань правового характеру та забезпечення екологічної чистоти роботи підприємства
16. Навички усної та письмової презентації результатів наукових досліджень.
17. Навички викладацької діяльності та володіння сучасними методами та засобами навчання з врахуванням основ психології та педагогіки

5) ПРЕРЕКВІЗИТИ

Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з ділової іноземної мови; філософії; методики викладання у ВНЗ; оптимізації технологічних процесів галузі; методології та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності; інформаційних систем і технології в наукових дослідженнях; науково-дослідній роботі; інноваційних технологій консервованих продуктів.

6) ПОСТРЕКВІЗИТИ

Опанування навчального матеріалу дисципліни «Управління якістю продукції та технохімконтроль у консервному виробництві» дозволяє засвоїти знання та вміння на таких курсах, як: інноваційний інжиніринг консервних

підприємств; охорона праці в галузі та цивільний захист; дослідницький практикум; курсова робота; наукова виробнича практика; маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами; прогнозування збереження якості сировини та консервованих продуктів; технологія консервованих продуктів функціонального призначення; біотехнологічні процеси у технології консервованих продуктів; інноваційні харчові інгредієнти у технології консервованих продуктів; використання відходів консервних виробництв.

7) ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА

Гапріндашвілі Нона Арчилівна;

Кандидат сільськогосподарських наук, доцент

Кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи;

Email: nona.haprindashvilli@tsatu.edu.ua

Галузь наукових інтересів:

- використання антиоксидантів в технології зберігання сільськогосподарської продукції.
- застосування біогенних екстрактів як технологічний засіб підвищення його ефективності

Посилання на Веб-сторінку викладача на сайті кафедри:

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/haprindashvili-nona-archylivna/>

8) СТРУКТУРА КУРСУ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				Ба-лів
			годин				
			лк	лаб	пр	СРС	
Змістовий модуль 1.							
1-2	Лекція 1	Якість продукції	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 1	Оцінка сенсорної чутливості дегустатора	-	2	-	-	5
	Самостійна робота	Підготовка до лабораторної роботи №1				10	3
3-4	Лекція 2	Оцінка та аналіз якості продукції на виробництві	2				
	Лабораторна робота 2	Методи визначення вологи і масової долі сухих речовин		2			5
	Самостійна робота	Підготовка до лабораторної роботи №2				10	3
5-6	Лекція 3	Санітарна доброякісність та епідемічна безпека консервів	2				
	Лабораторна робота 3	Основні методи визначення кислотності та лужності		2			5

	Самостійна робота	Підготовка до лабораторної роботи №3				10	4
		Підсумковий контроль за змістовий модуль 1					10
	Всього за змістовий модуль 1		6	6		30	10
	Змістовий модуль 2.						35
9-10	Лекція 4	Виробництво консервів	2				
	Лабораторна робота 4	Визначення забарвленості, каламутності та масової частки мінеральних речовин		2			5
	Самостійна робота	Підготовка до лабораторної роботи №4				10	3
11-12	Лекція 5	Контроль стану виробництва, тари, сировини, напівфабрикатів та допоміжних матеріалів	2				
	Лабораторна робота 5	Методи визначення білка. Методи визначення масової частки вуглеводів		2			5
	Самостійна робота	Підготовка до лабораторної роботи №5				10	3
13-14	Лекція 6	Характеристика методів визначення кислотності та лужності продукту	2				
	Лабораторна робота 6	Методи визначення жирів Методи визначення вітамінів		2			
	Самостійна робота	Підготовка до лабораторної роботи №6				10	4
	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2						10
	Всього за змістовий модуль 2		6	6		30	35
	Загалом		12	12		60	70
	Екзамен						30
	Всього з навчальної дисципліни-90						100

9) МЕТОДИ ТА ФОРМИ НАВЧАННЯ

Відповідно положенням вищої школи, навчальних планів, стандарту університету по управлінню якістю підготовки фахівців, основними формами

навчання дисципліни є: читання лекцій, проведення практичних занять, лабораторних робіт, самостійна робота студентів.

При вивченні дисципліни «Управління якості продукції та техноіміконтроль у консервному виробництві» проводяться лекції із застосуванням мультимедійних матеріалів.

Практичні заняття проходять в лабораторії з виконанням експериментальних або розрахункових завдань.

Самостійна робота студентів полягає в опрацюванні матеріалу лекцій, а також в підготовці до виконання та захисту практичних робіт, підготовки до ПМК, виконанні тренувальних тестів, пошуку інформації з літературних джерел і мережі Internet та проведенні елементів наукової роботи.

Наукова робота студентів здійснюється у роботі гуртків, підготовці та виступах на наукових студентських конференціях, написанні статей.

10) ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика навчальної дисципліни «Управління якості продукції та техноіміконтроль у консервному виробництві» визначається положеннями прийнятими в ТДАТУ:

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII. Редакція від 09.08.2019. Режим доступу <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Положення про організацію освітнього процесу в ТДАТУ 2019.
3. Положення про кредитно-модульну систему організації навчального процесу підготовки фахівців в ТДАТУ.
4. Положення про оцінювання знань здобувачів ВО ТДАТУ.
5. [Положення \(тимчасове\) про порядок ліквідації академічних заборгованостей студентів ТДАТУ за КМСОНП](#)
6. [Положення про самостійну роботу студентів](#)
7. [Положення про перезарахування та академічну різницю в 2019 р.](#)

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
 - вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
 - вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
 - вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
 - у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
 - уникати проявів академічного плагіату.

11) ФОРМА КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

Поточний контроль здійснюється на практичних заняттях шляхом усного опитування або бесіди або письмового контролю шляхом складання тестових завдань за темою заняття (до 30 балів).

Підсумковий контроль (зокрема модульний) – контроль навчальних досягнень здобувачів ВО з метою оцінювання якості засвоєння ними програми навчальної дисципліни в цілому або окремого змістового модуля.

Підсумковий модульний контроль проводиться двічі після закінчення вивчення відповідного змістовного модуля у тестовому вигляді (10 балів). Формою підсумкового контролю знань з дисципліни «Управління якості продукції та техноіміконтроль у консервному виробництві» є екзамен.

12) ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

Навчальна дисципліна «Технологія цукрового виробництва» оцінюється за 100-бальною шкалою.

Переведення балів внутрішньої 100-бальної шкали в національну та шкалу ЄКТС здійснюється у наступному порядку:

Шкала рейтингу ТДАТУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
		Екзамен або диференційований залік
90-100	A	5 (відмінно)
82-89	B	4 (добре)
75-81	C	
67-74	D	3 (задовільно)
60-66	E	
35-59	FX	2 (незадовільно) (з можливістю повторного перескладання)
0-34	F	2 (незадовільно) (з обов'язковим повторним вивченням курсу)

13) РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ.

1. Крайнюк Л.М. Методи контролю рослинної та тваринної продукції. – 2вид., перероб. і доп. – Суми: ВТД "Університетська книга", 2009. – 300с.
2. Царенко О.М. Основи фізіології, гігієни та безпеки харчування: Навч. посіб: У 2 ч. – Ч. II. Основи гігієни та безпеки харчування/ О.М. Царенко, М.І. Машкін, Л.Ф. Павлоцька та інші. – Суми: ВТД "Університетська книга", 2004. – 278 с.
3. Ципріян В.І. Гігієна харчування з основами нутрилогії: Навч. посіб. – Київ: "ЗДОРОВ'Я", 1999.
4. Домарецький В.А. Екологія харчових продуктів-Київ: „Урожай”, 1993р.

5. Красільнікова Л.О. Біохімія рослин: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./ Л.О Красільнікова, О.О Авксентьєва, В.В. Жмурко. – Х: Колорит, 2007. – 191 с. – (Серія "Університетська книга")
6. Габович Р.Д. Гігієнічні засоби охорони продуктів харчування-1987р.
7. Черевко О.І. Методи контролю якості харчової продукції / О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова і др. / Навчальний посібник. – Харків: ХДУХТ, 2005. – 230 с.
8. Савчук Н.Т. Технохімічний контроль продукції рослинництва: Навчальний посібник / Н.Т. Савчук, Г.І. Подпрятков, Л.Ф. Скалецька і ін. – К.: Арістей, 2005 – 256 с.
9. Павлоцкая Л.Ф. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки: Учебник / Л.Ф. Павлоцкая, Н.В. Дуденко, В.В. Евлаш. – К.: Фирма "ИНКОС, 2007. – 287 с.
10. Введение в технологии продуктов питания. Лабораторный практикум / Г.М. Мелькина [и др.]. М.: Колос, 2005. – 248 с.
11. Василюк И.М. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания / И.М. Василюк. – СПб.: ГУН и ПТ, 2002. – 164с.
12. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://nip.tsatu.edu.ua>
13. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
14. Сайт кафедри ХТтаГРС <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/>
15. Internet ресурси.

14) ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ ДИСЦИПЛІНИ.

Посилання на дисципліну на Навчально-інформаційний портал ТДАТУ:
<http://nip.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=4672>