Ф-М-8.3.01-1

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішення вченої ради
06.04.2026
протокол № 03, п. 8

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 06.04.2026 № 61

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ / QUALITY MANAGEMENT

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«магістр» /	«master»
Галузь знань	D Бізнес, адміністрування та право /	Business, Administration and Law
Спеціальність	D7 Торгівля /	Trade
Освітня програма	Підприємництво та торгівля /	Business and Trade

Вінниця 2026

Розробник: Власенко Ірина, доктор медичних наук, професор

Гарант освітньої програми «Підприємництво та торгівля» – Шарко Віталій, доктор економічних наук, професор

Обговорено та схвалено:
на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва 19.03.2026, протокол № 05;
на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 23.03.2026, протокол № 03.

Рецензенти: Сіренко Світлана, кандидат технічних наук, доцент
Бабій Марія, начальник відділу експертизи та сертифікації товарів Вінницької торгово-промислової палати

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 16.04.2026 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,56.
Обл.-вид. арк. 1,23. Тираж 2. Зам. № 93.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

І. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Освітній компонент «Управління якістю» складається з лекційних (28 год.), практичних (44 год.) та самостійних занять (198 год.).

Основними завданнями курсу є теоретична та практична підготовка здобувачів вищої освіти щодо організації робіт із забезпечення та управління якістю і безпечністю продукції, що застосовуються на всіх етапах виробництва – від сировини до готової продукції.

Метою освітнього компонента «Управління якістю» є формування у здобувачів вищої освіти системи знань з теорії та методології управління якістю, принципів побудови та функціонування систем управління якістю, освоєння нормативно-правових, організаційних та економічних питань управління якістю та принципів систем управління безпечністю продукції.

Результати вивчення курсу, його місце в освітньому процесі

Результатом вивчення освітнього компонента «Управління якістю» для здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» галузі знань D Бізнес, адміністрування та право, спеціальності D7 Торгівля, освітньої програми Підприємництво та торгівля є формування комплексу компетентностей:

– **інтегральна компетентність:**

здатність розв’язувати складні задачі і проблеми у галузі підприємництва та торгівлі або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та / або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог;

– **загальні компетентності:**

ЗК 1. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації;

ЗК 2. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;

ЗК 3. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети;

ЗК 4. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань / видів економічної діяльності);

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

– **спеціальні (фахові):**

СК 2. Здатність проводити оцінювання продукції, товарів і послуг в підприємницькій та торговельній діяльності.

СК 3. Здатність до ефективного управління діяльністю суб’єктів господарювання в сфері підприємництва та торгівлі.

СК 4. Здатність до вирішення проблемних питань і прийняття управлінських рішень у професійній діяльності.

Програмні результати навчання здобувачів з освітнього компонента «Управління якістю» полягають у здатності:

1. Адаптуватися та проявляти ініціативу і самостійність в ситуаціях, які виникають в професійній діяльності;

2. Визначати, аналізувати проблеми підприємництва і торгівлі та розробляти заходи щодо їх вирішення;

4. Застосовувати бізнес-комунікації для підтримки взаємодії з представниками різних професійних груп;

5. Професійно, в повному обсязі й з творчою самореалізацією виконувати поставлені завдання у сфері підприємництва та торгівлі;

6. Розробляти та впроваджувати заходи для забезпечення якості виконуваних робіт і визначати їх ефективність;

8. Оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких та торговельних структурах, і робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень.

Критерії оцінювання результатів навчання. Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компонента.

Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначити за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали.

Критерії оцінювання результатів навчання. Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компонента. Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Критерії оцінювання результатів навчання

Рівні компетентності	**За шкалою ДТЕУ**	**Критерії оцінювання**
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з освітнього компонента, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв’язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв’язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв’язати та пояснити розв’язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом НПП виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Для очної форми навчання поточна робота оцінюється в 100 балів, підсумковий контроль (екзамен) оцінюється в 100 балів.

До екзамену допускаються всі здобувачі вищої освіти, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.

Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів заочної форми навчання оцінюється в 100 балів, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу від 17.06.2024 № 08 (зі змінами від 25.11.2024, протокол № 12).

Згідно з цим же Положенням здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового контролю, має право в день оголошення результатів звернутися із заявою на ім’я директора з проханням апеляційного перегляду оцінки.

Обсяг освітнього компонента в кредитах та його розподіл (тематичний план)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин/ кредитів	з них				
		лекції	практичні заняття	самостійна робота здобувачів		
1	2	3	4	5	6	7
1 семестр						
Тема 1. Пріоритетні напрями, основні поняття та категорії управління якістю	11	2	2	7	ВПЗ, В, УД, Т	5
Тема 2. Основні проблеми управління якістю	9	-	2	7	ВПЗ, В, УД, Т	5
Тема 3. Управління якістю на рівні підприємства	20	2	4	14	ВПЗ, ДП, УД	10
Тема 4. Вітчизняний досвід управління якістю	11	2	2	7	ВПЗ, В, УД, Т	5
Тема 5. Розвиток систем управління якістю на вітчизняних підприємствах	9	-	2	7	ВПЗ, В, ДП	5

1	2	3	4	5	6	7
Тема 6. Розвиток методів та підходів до управління якістю в світі	20	2	4	14	ВПЗ, В, УД, Т	10
Тема 7. Міжнародний досвід управління якістю	11	2	2	7	ВПЗ, В, УД, Т	5
Тема 8. Базова концепція тотального управління якістю (TQM)	11	2	2	7	ВПЗ, В, УД, Т	5
Лекція 9. Реалізація методів тотального управління якістю на підприємствах	9	-	2	7	ВПЗ, ДП, Т	5
Тема 10. Система якості в стандартах ISO серії 9000	11	2	2	7	ВПЗ, В, УД, Т	5
Тема 11. Загальні підходи та методи роботи з якості	9	-	2	7	ВПЗ, В, УД, Т	5
Тема 12. Методологія управління якістю	11	2	2	7	ВПЗ, ДП, Т	5
Тема 13. Витрати на якість та їх класифікація	9	-	2	7	ВПЗ, ДП, Т	5
Тема 14. Методи контролю якості	9	-	2	7	ВПЗ, ДП, Т	5
Індивідуальне завдання	20			20	ІЗ	20
Всього за 1 семестр	**180/6**	16	32	**132**		**100**
Підсумковий контроль	**Екзамен письмовий**					

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:

ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали.

В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал.

УД – участь у дискусії – 1 бал.

Т – тестування – 1 бал.

ДП – доповідь та презентації – 2 бали.

ІЗ – індивідуальне завдання – 20 балів (участь у наукових заходах).

Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.

Назва теми	**Кількість годин**				**Форми контролю**	**Бальна оцінка**
	Усього годин/ кредитів	**з них**				
		лекції	**практичні заняття**	**самостійна робота здобувачів**		
1	2	3	4	5	6	7
2 семестр						
Тема 1. Системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок НАССР	11	2	2	7	ВПЗ, В, УД, ДП, Т	12

1	2	3	4	5	6	7
Тема 2. Законодавчі аспекти запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР в Україні та світі	11	2	2	7	ВПЗ, В, УД, ДП, Т	12
Тема 3. Небезпечні чинники системи НАССР	11	2	2	7	ВПЗ, В, УД, ДП, Т	12
Тема 4. Програми-передумови. Підготовчі кроки до розробки та впровадження системи НАССР	11	2	2	7	ВПЗ, В, УД, ДП, Т	12
Тема 5. Застосування принципів НАССР	11	2	2	7	ВПЗ, В, УД, ДП, Т	12
Тема 6. Застосування стандартів GMP	11	2	2	7	ВПЗ, В, УД, ДП, Т	12
Індивідуальне завдання	24			24	ВПЗ, В, УД, ДП, Т	28
Всього за 2 семестр	**90**	**12**	**12**	**66**		**100**
Підсумковий контроль	**екзамен**					
Разом за навчальний рік	**270**	**28**	**44**	**198**		

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:

ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали.

В – відповідь на практичних заняттях – 2 бали.

УД – участь у дискусії – 2 бали.

Т – тестування – 1 бали.

ДП – доповідь та презентації – 5 балів.

ІЗ – індивідуальне завдання – 28 балів (участь у наукових заходах).

Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.

ІІ. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Зміст освітнього компонента (теми програми)

1 семестр

Тема 1. Пріоритетні напрями, основні поняття та категорії управління якістю

Поняття якості. Основні поняття і категорії управління якістю. Основні концепції та системи управління якістю. Еволюція методів забезпечення якості. Проблема якості як фактор підвищення рівня життя населення країни. Якість продукції як суб'єкт управління. Термінологія в галузі управління якістю. Поняття категорії якості. Групи чинників, що впливають на рівень якості продукції. Класифікація показників якості за різними ознаками залежно від характеру завдань, які розв'язуються під час оцінювання якості продукції.

Тема 2. Основні проблеми управління якістю

Проблема якості як фактор підвищення рівня життя населення країни. Взаємозв'язок якості товарів з ефективністю розвитку національної економіки, конкурентоспроможністю, національним престижем країни та обороноздатністю. Якість товарів і розвиток науково-технічного та соціального прогресу. Підвищення якості товарів з соціального, технічного та економічного погляду. Вплив якості товарів на розвиток внутрішнього та зовнішнього ринків. Якість продукції та механізм зовнішньоекономічних зв'язків. Конкурентоспроможність та якість товарів. Поняття конкуренції як елемента ринкового механізму, форми взаємодії ринкових суб'єктів, економічне суперництво за частку ринку.

Тема 3. Управління якістю на рівні підприємства

Сучасний підхід до управління якістю на виробництві. Основні напрями вдосконалення діяльності з управління якістю. Діяльність вищого керівництва, його роль в успішній реалізації процесу покращення діяльності. Формування стратегії і тактики. Участь управлінського персоналу у вдосконаленні діяльності організацій. Політика у сфері якості та основні принципи діяльності. Основні напрями політики у сфері якості. Основні принципи управління якістю. Модель системи управління якістю, що базується на процесному підході. Етапи забезпечення якості продукції на рівні підприємства. Основні фактори підвищення якості та конкурентоспроможності продукції та послуг підприємства. Методи і засоби, необхідні для повного засвоєння принципів управління якістю на підприємстві.

Тема 4. Вітчизняний досвід управління якістю

Зародження елементів управління якістю на основі розвитку та впровадження стандартизації. Послідовність розвитку управління якістю в країні: контроль якості, оцінка якості, системний підхід до управління якістю.

Розробка і розвиток контролю якості. Пріоритетні напрями управління якістю в Україні. Підходи до контролю виробництва, що історично сформувалися. Розробка системного підходу до управління якістю на окремих вітчизняних підприємствах. Вітчизняний досвід комплексного управління якістю. Порівняльна характеристика комплексних систем управління якістю, що функціонували на підприємствах в історичному плані. Основні вимоги споживачів до якості продукції, робіт та послуг. Методи оцінки кількісних показників рівня якості.

Тема 5. Розвиток систем управління якістю на вітчизняних підприємствах

Розробка системного підходу до управління якістю на вітчизняних підприємствах. Фактори, що впливають на якість. Розвиток систем управління якістю. Досягнення та недоліки систем якості. Сучасна технічна політика в галузі управління якістю товарів в Україні. Підходи до контролю виробництва, що історично сформувалися. Розробка системного підходу до управління якістю на окремих вітчизняних підприємствах. Вітчизняний досвід комплексного управління якістю. Етапи оцінки технічного рівня продукції. Сутність управління якістю на підприємстві. Основні аспекти поняття «управління якістю». Номенклатура показників якості. Сучасні принципи управління якістю в організації.

Тема 6. Розвиток методів та підходів до управління якістю в світі

Послідовність розвитку методів та підходів до управління якістю в світі. Характеристика кожного етапу управління якістю та їх удосконалення. Нормування технічних вимог до якості та систем якості на різних рівнях: міжнародному, європейському і національному. Міжнародна та європейська стандартизація. Загальний підхід до формування системи якості. 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. Особливості японського, американського та європейського підходів до управління якістю. Внесок кожного «гуру якості» у формування сучасної концепції управління якістю.

Тема 7. Міжнародний досвід управління якістю

Міжнародне, європейське і національне нормування якості та систем якості: стандартизація, метрологія, сертифікація. Досвід управління якістю в різних країнах світу. Порівняльний аналіз досвіду в галузі управління якістю різних країн світу та України. Відмінні особливості японського підходу до управління якістю товарів. Відмінності європейського підходу до вирішення проблеми якості товарів. Зміна ставлення до якості та удосконалення управлінської діяльності у сучасному світі. Міжнародний досвід управління якістю. Принципи, на яких базуються міжнародні стандарти з 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.

Тема 8. Базова концепція тотального управління якістю (TQM)

Основні складові та принципи TQM. Методи та засоби, що необхідні для повного засвоєння принципів тотального управління якістю. Удосконалення якості TQM. Основні елементи стратегії якості. Характеристика понять «внутрішня» та зовнішня» якість. Шляхи встановлення думки споживачів стосовно якості продукції та послуг. Методи та засоби тотального управління якістю. Статистичні методи, що входять до семи інструментів контролю якості. Відмінності основних принципів традиційної системи управління й системи TQM.

Лекція 9. Реалізація методів тотального управління якістю на підприємствах

Принципи оцінки систем якості фірм, підприємств, організацій. Досвід впровадження системи TQM в різних сферах діяльності. Реалізація методів тотального управління якістю в Україні. Дерево споживчої задоволеності та його побудова. Технології самооцінки. Складові TQM. Відмінності основних принципів традиційного управління і системи «загального управління якістю». Ключові області впровадження TQM. Етапи побудови системи управління якістю.

Тема 10. Система якості в стандартах ISO серії 9000

Загальна характеристика стандартів ISO серії 9000. Особливості міжнародних стандартів ISO серії 9000. Моделі системи якості. Елементи системи якості (СЯ) відповідно до вимог стандартів ISO серії 9001. Історія розвитку міжнародних стандартів ISO серії 9000. Деякі проблеми підготовки підприємств і організацій до сертифікації систем якості товарів на відповідність вимогам міжнародних стандартів ISO серії 9001. Значення самосертифікації в оцінці функціонування системи якості. Гармонізація міжнародних стандартів щодо системи якості. Порівняння традиційних і сучасних методів управління підприємством. Характеристика документації системи якості стандарту ISO серії 9000.

Тема 11. Загальні підходи та методи роботи з якості

Розвиток підходів до роботи з якості. Особливості європейського підходу до вирішення проблем якості: законодавча основа, гармонізація національних вимог, створення інфраструктури для проведення робіт за системами якості та сертифікації. Загальні підходи до роботи з якості: методи забезпечення якості, методи стимулювання якості, методи контролю результатів роботи з якості. Методи стимулювання якості, що пов’язані з методами мотивації, системою винагороджування працівників, рекламною діяльністю, проведення кампаній з якості в окремих країнах і на міжнародному рівні, отриманням премій з якості тощо. Поняття і сутність контролю якості товарів. Організація контролю якості. Система контролю якості як функція управління. Цілі підприємства в сфері якості. Політика підприємства в сфері якості та її основні спрямування. Вплив контролю за якістю товарів на процеси проектування, виробництва, обігу та експлуатації. Забезпечення рівня якості виробів впродовж їх життєвого циклу

Тема 12. Методологія управління якістю

Розвиток підходів до роботи з якості. Загальні підходи до роботи з якості. Методи стимулювання якості. Класифікація методів менеджменту якості. Класичні методи управління якістю. Новітні методи управління якістю. Нові інструменти управління якістю. Складові профілю якості. Етапи відстеження «голосу споживача» при розгортанні функції якості.

Тема 13. Витрати на якість та їх класифікація

Поняття витрати на якість. Необхідність визначення витрат на якість. Класифікація витрат на якість. Витрати на якість, пов'язані з реалізацією стадій життєвого циклу продукції. Витрати на проведення попереджувальних заходів. Витрати на оцінку якості. Витрати внаслідок відмов, викликаних внутрішніми причинами. Склад витрат на якість продукції за економічним змістом. Ідентифікації витрат щодо якості. Аналіз затрат на якість, цілі аналізу. Методи аналізу витрат на якість.

Тема 14. Методи контролю якості

Класифікація витрат на якість. Статистичні методи контролю якості. Передумови та умови сертифікації систем менеджменту якості. Характеристика методів, які використовуються у кваліметрії для вимірювання якості. Методи вимірювання та аналізу витрат на якість. Призначення, створення та застосування «Сімох нових інструментів контролю якості». Зміна ставлення до якості та удосконалення управлінської діяльності у сучасному світі. Структура витрат на якість. Види аудиту якості.

2 семестр

Тема 1. Системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок НАССР

Принципи НАССР. Життєвий цикл реалізації принципів НАССР. Переваги застосування системи НАССР. Система управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП**).** Етапи провадження системи НАССР на виробництві. Створення робочої групи НАССР. Контроль за здійсненням НАССР.

Тема 2. Законодавчі аспекти запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР в Україні та світі

Основні поняття та загальна характеристика сучасної концепції управління безпечністю харчових продуктів. Законодавчі аспекти запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР в світі. Законодавчі аспекти безпечності харчових продуктів та запровадження системи НАССР в Україні. Зобов’язання України щодо безпечності харчових продуктів, зумовлені членством в СОТ. Зобов’язання України щодо безпечності харчових продуктів, зумовлені членством у ФАО та Комісії з Кодекс Аліментаріус. Законодавчі та нормативні засади безпечності в Україні. Інституційна структура державних органів у сфері харчової промисловості в Україні. Організаційна структура державного регулювання безпечності харчових продуктів в Україні. Приватні харчові стандарти.

Тема 5. Небезпечні чинники системи НАССР

Класифікація небезпечних чинників. Характеристика небезпечних чинників системи НАССР. Аналіз небезпечних чинників. Характеристики небезпечних чинників. Вибір та оцінювання заходів керування. Європейські системи сповіщення про неякісну та небезпечну продукцію на українському ринку. Розглянути систему ідентифікації небезпечних чинників. Розглянути визначення характеристик ризику. Вивчити характеристику прийнятних ризиків небезпечних чинників.

Тема 4. Програми-передумови. Підготовчі кроки до розробки та впровадження системи НАССР

Належна виробнича практика (GMP). Належна санітарна практика (GHP), Належна лабораторна практика (GLP). Метрологічне забезпечення. Характеристика процесів, які охоплюють програми-передумови системи НАССР. Підготовчі кроки розробки плану НАССР. Послідовність розробки системи НАССР. Роль керівництва в успішному впровадженні НАССР. Роль персоналу в успішному впровадженні НАССР.

Тема 5. Застосування принципів НАССР

Створення робочої групи НАССР**.** Опис продукції та встановлення призначення продукції. Побудова блок-схеми виробничого процесу і підтвердження блок-схеми на місці**.** Складання переліку всіх потенційних небезпечних чинників, пов’язаних з кожним етап**ом.** Визначення критичних точок контролю (КТК) та встановлення граничних значень для кожної КТК**.** Встановлення системи моніторингу для кожної КТК. Встановлення коригувальних дій. Встановлення процедур перевірки (аудиту) та документування і реєстрації даних.

Тема 6. Застосування стандартів GMP

Стандарт GMP («Good Manufacturing Practice»). Основні вимоги належної виробничої практики. Управління якістю. Концепція GMP. Принципи GMP. Контроль якості. Структура документації GMP. Гармонізація стандартів CEN / ISO прийнятих у Європейському союзі.

Структура освітнього компонента

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час здобувача, год.
1	2	3
1 семестр		
Володіти знаннями щодо пріоритетних напрямів, основних понять та категорій управління якістю	**Тема 1. Пріоритетні напрями, основні поняття та категорії управління якістю** **Лекція № 1** План лекції 1. Поняття якості. Основні поняття і категорії управління якістю. 2. Основні концепції та системи управління якістю. 3. Еволюція методів забезпечення якості. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2. Додаткові: 4, 5, 6, 7. Інтернет-ресурси: 3, 5, 6, 7.	2
	Самостійна робота здобувачів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття № 1. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Проблема якості як фактор підвищення рівня життя населення країни. 2. Якість продукції як суб'єкт управління. 3. Термінологія в галузі управління якістю.	7
Трактувати показники якості за різними класифікаційними ознаками залежно від характеру завдань, які розв'язуються під час оцінювання якості продукції	**Практичне заняття № 1** 1. Вивчити поняття категорії якості 2. Вивчити групи чинників, що впливають на рівень якості продукції. 3. Вивчити класифікацію показників якості за різними ознаками залежно від характеру завдань, які розв'язуються під час оцінювання якості продукції.	2
Володіти знаннями щодо основних проблем управління якістю, впливу якості товарів на розвиток внутрішнього та зовнішнього ринків	**Тема 2. Основні проблеми управління якістю** **Самостійна робота здобувачів** Вивчення матеріалу, підготовка до практичного заняття № 2. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Підвищення якості товарів з соціального, технічного та економічного погляду. 2. Вплив якості товарів на розвиток внутрішнього та зовнішнього ринків. Якість продукції та механізм зовнішньоекономічних зв'язків. 3. Конкурентоспроможність та якість товарів. Поняття конкуренції як елемента ринкового механізму, форми взаємодії ринкових суб'єктів, економічне суперництво за частку ринку.	7

1	2	3
Визначати наслідки недостатнього рівня якості продукції, характеризувати основні фактори, що впливають на якість та головні принципи формування системи якості	**Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2. Додаткові: 4, 5, 6, 7. Інтернет-ресурси: 3, 5, 6, 7.	
	Практичне заняття № 2 1. Розглянути наслідки недостатнього рівня якості продукції. 2. Вивчити основні фактори, що впливають на якість. 3. Охарактеризувати головні принципи формування системи якості.	2
Володіти знаннями щодо основних напрямів вдосконалення діяльності з управління якістю на рівні підприємства	**Тема 3. Управління якістю на рівні підприємства** **Лекція № 2** План лекції 1. Сучасний підхід до управління якістю на виробництві. 2. Основні напрями вдосконалення діяльності з управління якістю. 3. Діяльність вищого керівництва, його роль в успішній реалізації процесу покращення діяльності. Формування стратегії і тактики. 4. Участь управлінського персоналу у вдосконаленні діяльності організацій. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2. Додаткові: 4, 5, 6, 7. Інтернет-ресурси: 3, 5, 6, 7.	2
Характеризувати основні фактори підвищення якості та конкурентоспроможності продукції та послуг підприємства	**Самостійна робота здобувачів** Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичних занять № 3, 4. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Політика у сфері якості та основні принципи діяльності. Основні напрями політики у сфері якості. 2. Основні принципи управління якістю. 3. Модель системи управління якістю, що базується на процесному підході.	14
	Практичне заняття № 3 1. Розглянути етапи забезпечення якості продукції на рівні підприємства. 2. Вивчити основні фактори підвищення якості та конкурентоспроможності продукції та послуг підприємства. 3. Розглянути методи і засоби, необхідні для повного засвоєння принципів управління якістю на підприємстві.	2

1	2	3
	Практичне заняття № 4 1. Розглянути системний підхід до управління якістю на вітчизняних підприємствах. 2. Вивчити фактори, що впливають на якість. 3. Розглянути розвиток систем управління якістю. Ознайомитися з досягненнями та недоліками цих систем якості.	2
Володіти знаннями щодо основних етапів розвитку управління якістю в Україні	**Тема 4. Вітчизняний досвід управління якістю** **Лекція № 3** План лекції 1. Зародження елементів управління якістю на основі розвитку та впровадження стандартизації. 2. Послідовність розвитку управління якістю в країні: контроль якості, оцінка якості, системний підхід до управління якістю. 3. Розробка і розвиток контролю якості. Пріоритетні напрями управління якістю в Україні. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2. Додаткові: 4, 5, 6, 7. Інтернет-ресурси: 3, 5, 6, 7.	2
	Самостійна робота здобувачів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття № 5. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Підходи до контролю виробництва, що історично сформувалися. 2. Розробка системного підходу до управління якістю на окремих вітчизняних підприємствах. 3. Вітчизняний досвід комплексного управління якістю. 4. Етапи оцінки технічного рівня продукції.	7
Здійснювати порівняльну характеристику комплексних систем управління якістю, що функціонували на підприємствах в різні періоди	**Практичне заняття № 5** 1. Здійснити порівняльну характеристику комплексних систем управління якістю, що функціонували на підприємствах в історичному плані. 2. Розглянути основні вимоги споживачів до якості продукції, робіт та послуг. 3. Вивчити методи оцінки кількісних показників рівня якості.	2
Володіти знаннями щодо системного підходу до управління якістю на вітчизняних підприємствах	**Тема 5. Розвиток систем управління якістю на вітчизняних підприємствах** **Самостійна робота здобувачів** Вивчення матеріалу, підготовка до практичного заняття № 6. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Підходи до контролю виробництва, що історично сформувалися. 2. Розробка системного підходу до управління	7

1	2	3
	якістю на окремих вітчизняних підприємствах. 3. Вітчизняний досвід комплексного управління якістю. 4. Етапи оцінки технічного рівня продукції. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2. Додаткові: 4, 5, 6, 7. Інтернет-ресурси: 3, 5, 6, 7.	
Характеризувати складові та цілі якості на вітчизняних підприємствах	**Практичне заняття № 6** 1. Вивчити сутність управління якістю на підприємстві. 2. Вивчити основні аспекти поняття «управління якістю». 3. Вивчити номенклатуру показників якості. 4. Розглянути сучасні принципи управління якістю в організації	2
Володіти знаннями щодо характеристики управління якістю та шляхів його удосконалення	**Тема 6. Розвиток методів та підходів до управління якістю в світі** **Лекція № 4** План лекції 1. Послідовність розвитку методів та підходів до управління якістю в світі. 2. Характеристика кожного етапу управління якістю та їх удосконалення. 3. Нормування технічних вимог до якості та систем якості на різних рівнях: міжнародному, європейському і національному. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2. Додаткові: 4, 5, 6, 7. Інтернет-ресурси: 3, 5, 6, 7.	2
	Самостійна робота здобувачів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичних занять № 7, 8. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Міжнародна та європейська стандартизація. 2. Загальний підхід до формування системи якості.	14
Визначати особливості та **характеризувати** специфічні риси японського, американського та європейського підходів до управління якістю	**Практичні заняття № 7, 8** 1. Визначити особливості та охарактеризувати специфічні риси японського, американського та європейського підходів до управління якістю. 2. Охарактеризувати внесок кожного «гуру якості» у формування сучасної концепції управління якістю. 3. Розглянути взаємозв'язок міжнародного, європейського і національного нормування якості та систем якості: стандартизація, метрологія, сертифікація.	4

1	2	3
Володіти знаннями щодо особливостей міжнародного, європейського і національного нормування якості та систем якості	**Тема 7. Міжнародний досвід управління якістю** **Лекція № 5** План лекції 1. Міжнародне, європейське і національне нормування якості та систем якості: стандартизація, метрологія, сертифікація. 2. Досвід управління якістю в різних країнах світу. 3. Порівняльний аналіз досвіду в галузі управління якістю різних країн світу та України. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2. Додаткові: 4, 5, 6, 7. Інтернет-ресурси: 3, 5, 6, 7.	2
	Самостійна робота здобувачів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття № 9. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Відмінні особливості японського підходу до управління якістю товарів. 2. Відмінності європейського підходу до вирішення проблеми якості товарів. 3. Зміна ставлення до якості та удосконалення управлінської діяльності у сучасному світі.	7
Характеризувати принципи, на яких базуються міжнародні стандарти з управління якістю	**Практичне заняття № 9** 1. Ознайомитись з міжнародним досвідом управління якістю. 2. Вивчити принципи, на яких базуються міжнародні стандарти з управління якістю. 3. Розглянути 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). 4. Охарактеризувати етапи управління якістю та їх удосконалення.	2
Володіти знаннями щодо основних складових та принципів концепції тотального управління якістю (TQM)	**Тема 8. Базова концепція тотального управління якістю (TQM)** **Лекція № 6** План лекції 1. Основні складові та принципи TQM. 2. Методи та засоби, що необхідні для повного засвоєння принципів тотального управління якістю. 3. Удосконалення якості TQM. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1,2. Додаткові: 4, 5, 6, 7. Інтернет-ресурси: 3, 5, 6, 7.	2

1	2	3
	Самостійна робота здобувачів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття № 10. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Основні елементи стратегії якості. 2. Характеристика понять «внутрішня» та зовнішня» якість. 3. Шляхи встановлення думки споживачів стосовно якості продукції та послуг.	7
Використовувати методи та засоби тотального управління якістю	**Практичне заняття № 10** 1. Розглянути методи та засоби тотального управління якістю. 2. Вивчити статистичні методи, що входять до семи інструментів контролю якості. 3. Розглянути відмінності основних принципів традиційної системи управління й системи TQM.	2
Володіти знаннями щодо принципів оцінки систем якості фірм, підприємств, організацій	**Тема 9. Реалізація методів тотального управління якістю на підприємствах** **Самостійна робота здобувачів** Вивчення матеріалу, підготовка до практичного заняття № 11. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Принципи оцінки систем якості фірм, підприємств, організацій. 2. Досвід впровадження системи TQM в різних сферах діяльності. Складові TQM. 3. Реалізація методів тотального управління якістю в Україні. 4. Дерево споживчої задоволеності та його побудова. Технології самооцінки. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2. Додаткові: 4, 5, 6, 7. Інтернет-ресурси: 3, 5, 6, 7.	7
Визначати ключові області впровадження TQM; **характеризувати** етапи побудови системи управління якістю	**Практичне заняття № 11** 1. Вивчити відмінності основних принципів традиційного управління і системи «загального управління якістю». 2. Ознайомитися із ключовими областями впровадження TQM. 3. Розглянути етапи побудови системи управління якістю.	2
Володіти знаннями щодо загальної характеристики стандартів ISO серії 9000	**Тема 10. Система якості в стандартах ISO серії 9000** **Лекція № 7** План лекції 1. Загальна характеристика стандартів ISO серії 9000. 2. Особливості міжнародних стандартів ISO серії 9000.	2

1	2	3
	3. Моделі системи якості. Елементи системи якості (СЯ) відповідно до вимог стандартів ISO серії 9001. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2. Додаткові: 4, 5, 6, 7. Інтернет-ресурси: 3, 5, 6, 7.	
	Самостійна робота здобувачів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття № 12. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Історія розвитку міжнародних стандартів ISO серії 9000. 2. Деякі проблеми підготовки підприємств і організацій до сертифікації систем якості товарів на відповідність вимогам міжнародних стандартів ISO серії 9001 3. Значення самосертифікації в оцінці функціонування системи якості. Гармонізація міжнародних стандартів щодо системи якості.	7
Характеризувати документацію системи якості стандарту ISO серії 9000	**Практичне заняття № 12** 1. Ознайомитись із стандартом ISO серії 9000. 2. Порівняти традиційні і сучасні методи управління підприємством. 3. Охарактеризувати документацію системи якості стандарту ISO серії 9000.	2
Володіти знаннями щодо загальних підходів до роботи з якості: методів забезпечення якості, методів стимулювання якості, методів контролю результатів роботи з якості	**Тема 11. Загальні підходи та методи роботи з якості** **Самостійна робота здобувачів** Вивчення матеріалу, підготовка до практичного заняття № 13. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Методи стимулювання якості, що пов’язані з методами мотивації, системою винагороджування працівників, рекламною діяльністю, проведення кампаній з якості в окремих країнах і на міжнародному рівні, отриманням премій з якості. 2. Поняття і сутність контролю якості товарів. Організація контролю якості. Система контролю якості як функція управління. 3. Розвиток підходів до роботи з якості. Особливості європейського підходу до вирішення проблем якості: законодавча основа, гармонізація національних вимог, створення інфраструктури для проведення робіт за системами якості та сертифікації. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2. Додаткові: 4, 5, 6, 7. Інтернет-ресурси: 3, 5, 6, 7.	7

1	2	3
Здійснювати організацію контролю якості	**Практичне заняття № 13** 1. Розглянути цілі підприємства в сфері якості. 2. Розглянути політику підприємства в сфері якості та її основні спрямування. 3. Розглянути вплив контролю за якістю товарів на процеси проєктування, виробництва, обігу та експлуатації.	2
Володіти знаннями щодо загальних підходів до роботи з якості та методів стимулювання якості	**Тема 12. Методологія управління якістю** **Лекція № 8** План лекції 1. Розвиток підходів до роботи з якості. 2. Загальні підходи до роботи з якості. 3. Методи стимулювання якості. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2. Додаткові: 4, 5, 6, 7. Інтернет-ресурси: 3, 5, 6, 7.	2
	Самостійна робота здобувачів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття № 14. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Класифікація методів менеджменту якості. 2. Класичні методи управління якістю. 3. Новітні методи управління якістю.	7
Характеризувати складові профілю якості	**Практичне заняття № 14** 1. Вивчити сім нових інструментів управління якістю. 2. Вивчити складові профілю якості. 3.Вивчити етапи відстеження «голосу споживача» при розгортанні функції якості.	2
Володіти знаннями щодо класифікації та складу витрат на якість	**Тема 13. Витрати на якість та їх класифікація** **Самостійна робота здобувачів** Вивчення матеріалу, підготовка до практичного заняття № 15. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Поняття витрати на якість. Необхідність визначення витрат на якість. Ідентифікації витрат щодо якості. 2. Класифікація витрат на якість. 3. Аналіз витрат на якість, цілі аналізу. 4. Методи аналізу витрат на якість. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2. Додаткові: 4, 5, 6, 7. Інтернет-ресурси: 3, 5, 6, 7.	7
Вміти: характеризувати витрати на якість, пов'язані з реалізацією стадій життєвого циклу продукції.	**Практичне заняття № 15** 1. Розглянути витрати на якість, пов'язані з реалізацією стадій життєвого циклу продукції. 2. Охарактеризувати витрати на проведення попереджувальних заходів.	2

1	2	3
	3. Охарактеризувати витрати на оцінку якості. 4. Охарактеризувати витрати внаслідок відмов, викликаних внутрішніми причинами.	2
Володіти знаннями щодо методів контролю якості	**Тема 14. Методи контролю якості** **Самостійна робота здобувачів** Вивчення матеріалу, підготовка до практичного заняття № 16. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Методи вимірювання та аналізу витрат на якість. Статистичні методи контролю якості. 2. Призначення, створення та застосування «Сімох нових інструментів контролю якості». 3. Зміна ставлення до якості та удосконалення управлінської діяльності у сучасному світі. 3. Передумови та умови сертифікації систем менеджменту якості. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2. Додаткові: 4, 5, 6, 7. Інтернет-ресурси: 3, 5, 6, 7.	7
Використовувати методи аналізу витрат на якість	**Практичне заняття № 16** 1. Вивчити структуру витрат на якість. 2. Вивчити методи аналізу витрат на якість. 3. Розглянути види аудиту якості.	2
Індивідуальне завдання	Участь у наукових заходах	20
Всього за 1 семестр		**180/6**
2 семестр		
Розуміти основні принципи застосування системи ХАССП; життєвий цикл реалізації принципів ХАССП; переваги застосування ХАССП. **Володіти** знаннями щодо загальних принципів безпеки харчових продуктів Комісії «Кодекс Аліментаріус»	**Тема 1. Системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок НАССР** **Лекція № 1** План лекції 1. Принципи НАССР. Життєвий цикл реалізації принципів НАССР. 2. Переваги застосування системи НАССР. 3. Загальні принципи безпеки харчових продуктів Комісії «Кодекс Аліментаріус». **Рекомендовані джерела:** Основні: 2, 3. Додаткові: 1, 2, 3, 8. Інтернет-ресурси: 1-7.	2
	Самостійна робота здобувачів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття № 1. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Система управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП). 2. Світові організації, що займаються питаннями безпеки харчових продуктів. 3. Застосування гармонізованих європейських стандартів.	7

1	2	3
Трактувати вимоги ЄС щодо безпечності харчових продуктів	**Практичне заняття № 1** 1. Розглянути етапи провадження системи ХАССП на виробництві та створення робочої групи ХАССП. 2. Вивчити правила контролю за здійсненням ХАССП. 3. Розглянути вимоги директив ЄС та види директив.	2
Володіти знаннями щодо основних законодавчих аспектів запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР в Україні та світі	**Тема 2. Законодавчі аспекти запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР в Україні та світі** **Лекція № 2** План лекції 1. Основні поняття та загальна характеристика сучасної концепції управління безпечністю харчових продуктів. 2. Законодавчі аспекти запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР в світі. 3. Законодавчі аспекти безпечності харчових продуктів та запровадження системи НАССР в Україні. **Рекомендовані джерела:** Основні: 2, 3. Додаткові: 1, 2, 3, 8. Інтернет-ресурси: 1-7.	2
	Самостійна робота здобувачів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття № 2. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Зобов'язання України щодо безпечності харчових продуктів, зумовлені членством в СОТ. 2. Зобов'язання України щодо безпечності харчових продуктів, зумовлені членством у ФАО та Комісії з Кодекс Аліментаріус. 3. Приватні харчові стандарти.	7
Трактувати законодавчі та нормативні засади безпечності в Україні	**Практичне заняття № 2** 1. Розглянути законодавчі та нормативні засади безпечності в Україні. 2. Ознайомитись з інституційною структурою державних органів у сфері харчової промисловості в Україні. 3. Охарактеризувати організаційну структуру державного регулювання безпечності харчових продуктів в Україні.	2
Володіти знаннями щодо характеристики небезпечних чинників в системі НАССР	**Тема 3. Небезпечні чинники системи НАССР** **Лекція № 3** План лекції 1. Класифікація небезпечних чинників.	2

1	2	3
	2. Характеристика небезпечних чинників системи НАССР. 3. Аналіз небезпечних чинників. **Рекомендовані джерела:** Основні: 2, 3. Додаткові: 1, 2, 3, 8. Інтернет-ресурси: 1-7.	
	Самостійна робота здобувачів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття № 3. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Характеристики небезпечних чинників. 2. Вибір та оцінювання заходів керування. 3. Європейські системи сповіщення про неякісну та небезпечну продукцію на українському ринку	7
Застосовувати методи визначення характеристик ризику в системі НАССР	**Практичне заняття № 3** 1. Розглянути систему ідентифікації небезпечних чинників. 2. Розглянути визначення характеристик ризику. 3. Вивчити характеристику прийнятних ризиків небезпечних чинників.	2
Володіти знаннями щодо характеристики програм-передумов та підготовчих кроків до розробки та впровадження системи НАССР	**Тема 4. Програми-передумови. Підготовчі кроки до розробки та впровадження системи НАССР** **Лекція № 4** План лекції 1. Належна виробнича практика (GMP) як програма-передумова. 2. Належна санітарна практика (GHP) як програма-передумова. 3. Належна лабораторна практика (GLP) як програма-передумова. **Рекомендовані джерела:** Основні: 2, 3. Додаткові: 1, 2, 3, 8. Інтернет-ресурси: 1-7.	2
	Самостійна робота здобувачів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття № 4. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Метрологічне забезпечення впровадження системи НАССР. 2. Роль керівництва в успішному впровадженні НАССР. 3. Роль персоналу в успішному впровадженні НАССР.	7
Характеризувати процеси, які охоплюють програми-передумови системи НАССР;	**Практичне заняття № 4** 1. Охарактеризувати процеси, які охоплюють програми-передумови системи НАССР.	2

1	2	3
застосовувати підготовчі кроки розробки плану HACCP	2. Вивчити підготовчі кроки розробки плану HACCP. 3. Вивчити послідовність розробки системи HACCP.	
Володіти знаннями щодо особливостей застосування принципів HACCP на кожному етапі впровадження системи	**Тема 5. Застосування принципів HACCP** **Лекція № 5** План лекції 1. Створення робочої групи HACCP. 2. Опис продукції та встановлення призначення продукції. 3. Побудова блок-схеми виробничого процесу і підтвердження блок-схеми на місці. **Рекомендовані джерела:** Основні: 2, 3. Додаткові: 1, 2, 3, 8. Інтернет-ресурси: 1-7.	2
	Самостійна робота здобувачів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття № 5. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Встановлення коригувальних дій. 2. Встановлення процедур перевірки (аудиту). 3. Документування і реєстрації даних.	7
Застосовувати принципи HACCP в роботі підприємств	**Практичне заняття № 5** 1. Розглянути особливості складання переліку всіх потенційних небезпечних чинників, пов'язаних з кожним етапом впровадження системи HACCP. 2. Навчитися визначати критичні точки контролю та вивчити правила встановлення граничних значень для кожної КТК. 3. Розглянути правила встановлення системи моніторингу для кожної КТК.	2
Володіти знаннями щодо особливостей стандартів GMP, концепції, принципів, контролю якості та структури документації GMP	**Тема 6. Застосування стандартів GMP** **Лекція № 6** План лекції 1. Стандарт GMP («Good Manufacturing Practice»). 2. Основні вимоги належної виробничої практики. 3. Управління якістю. **Рекомендовані джерела:** Основні: 2, 3. Додаткові: 1, 2, 3, 8. Інтернет-ресурси: 1-7.	2
	Самостійна робота здобувачів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття № 6. *Питання, які виносяться на СРС*: 1. Гармонізація стандартів CEN/ISO прийнятих у Європейському союзі. 2. Структура документації GMP.	7

1	2	3
Працювати з документацією	**Практичне заняття № 6** 1. Розглянути концепцію GMP. 2. Ознайомитись з принципами GMP. 3. Вивчити контроль якості в системі GMP.	2
Індивідуальне завдання	Участь у наукових заходах	24
Всього за 2 семестр		**90/3**
Разом за навчальний рік		**270/9**

ІІІ. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основні

1. Мережко Н.В., Осієвська В.В., Мотузка Ю.М. Управління якістю : підруч. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. 327 с.

2. Лозова Т.М., Сирохман І.В. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів : підруч. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 436 с.

3. Семко Т.В., Власенко І.Г., Іваніщева О.А. НАССР в харчових технологіях : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 244 с.

Додаткові

1. Власенко І.Г., Головко М.П., Головко Т.М., Семко Т.В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2021. 290 с.

2. Власенко І.Г., Головко М.П., Головко Т.М., Семко Т.В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2021. 404 с.

3. Власенко І.Г., Головко М.П., Головко Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2022. 222 с.

4. Томашук І.В. Управління якістю продукції на підприємстві в умовах входження України в ЄС. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2022. № 2 (60). С. 123-141.

5. Єрмошенко М.М., Гольцев Д.Г. Система управління якістю як чинник підвищення конкурентоспроможності підприємства. Держава та регіони. 2017. № 1. С. 89-92.

6. Кузьома В.В., Павлюк С.І. Якість продукції як вирішальний фактор забезпечення конкурентоспроможності підприємства. Бізнес-інформ. 2020. № 12. С. 252- 258.

7. Онегіна В.М., Антощенкова В.В., Кравченко Ю.М. Особливості впровадження системи управління якістю сільськогосподарської продукції в умовах євроінтеграції. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2022. № 2 (35). С. 121-126.

8. Слива Ю.В. Наукові основи концепції управління безпечністю харчових продуктів згідно з вимогами міжнародних стандартів. *Товарознавчий вісник*. 2021. № 1 (14). С. 95-105. URL: https://doi.org/10.36910/6775-2310- 5283-2021

Інтернет-ресурси

1. Офіційний сайт ISO. URL: https://www.iso.org/home.html

2. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Захист прав споживачів. URL: https://dpss.gov.ua/zahist-pravspozhivachiv

3. Законодавство України. Офіційний вебпортал парламенту України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws
4. Міжнародний Альянс HACCP. URL: www.haccpallianct.org
5. Інформаційно-правовий портал «Закони України». URL: https://uazakon.com/
6. Міністерство економіки України. URL: http://www.me.gov.ua
7. Технічні регламенти. Стандартизація, метрологія, сертифікація. Інформаційне забезпечення у сфері технічного регулювання ДП «Укрметртестстандарт». URL: http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=111&Itemid=66