

з дисципліни «**Управління якістю продукції зернопереробних виробництв**»

на отримання ступеню вищої освіти «магістр» за спеціальністю  
181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Технології зернопродуктів та зернові ресурси»  
Харківський національний технічний університет  
сільського господарства імені Петра Василенка

**1. Обсяг курсу** – 3 кредити (ECTS): 16 годин лекції, 28 годин – лабораторні заняття, 46 годин – самостійна робота, екзамен.

**2. Викладачі навчальної дисципліни**

Фоміна Ірина Миколаївни, кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій переробних і харчових виробництв. Електронна адреса: [anirif@ukr.net](mailto:anirif@ukr.net)

**3. Опис навчальної дисципліни**

**Мета дисципліни** „Управління якістю продукції галузі” – надання студентам ґрунтовних знань з основних питань: якість – як об’єкт управління, управління технологічним процесом виробництва продукції галузі, статистичні методи управління якістю.

**Задачі вивчення дисципліни** полягають у підготовці студентів до:

- самостійного опрацювання інформаційних матеріалів, пов’язаних з управлінням якістю продукції галузі;
- виконання розділів дипломного проекту та магістрської роботи;
- самостійної роботи в промисловості з питань управління якістю продукції.

Після вивчення дисципліни студенти повинні **знати**:

- ✓ методологічні основи управління якістю;
- ✓ поняття якості та значення її як об’єкта управління;
- ✓ значення міжнародної та міждержавної стандартизації у розвитку торгівельно-економічних зв’язків між країнами;
- ✓ статистичні інструменти контролю і управління якістю;
- ✓ комплексну оцінку якості продукції галузі;
- ✓ принципи системного підходу до управління якістю продукції.

Студент повинен **вміти**:

- ✓ управляти технологічними процесами переробки зерна, виробництва борошна, крупів, комбікормів;
- ✓ користуватися статистичними інструментами контролю якості;
- ✓ застосовувати статистичні інструменти управління якістю;
- ✓ проводити комплексну оцінку якості продукції.

**4. Компетентності, результати навчання.**

Інтегральна компетентність. Здатність розв’язувати задачі і проблеми різного рівня складності наукового, технічного та педагогічного характеру у процесі навчання, науково-дослідної, освітньої діяльності та у виробничих умовах підприємств галузі, що передбачає застосування базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук.

Загальні компетентності.

- Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Змістовий модуль 1. Якість – як об’єкт управління</b>												
Тема 1. Загальні положення управління якістю продукції	12	2		4		6						
Тема 2. Комплексна оцінка якості продукції	12	2		4		6						
Тема 3. Конкурентоспроможність і якість продукції	12	2		4		6						
Тема 4. Системи управління якістю продукції	12	2		4		6						
Разом за змістовим модулем 1	48	8	0	16	0	24						
<b>Змістовий модуль 2. Статистичні методи управління якістю та управління технологічним процесом виробництва продукції галузі</b>												
Тема 5. Статистичні інструменти контролю якості	12	2		4		6						
Тема 6. Статистичні інструменти управління якістю	12	2		4		6						
Тема 7. Управління технологічними процесами переробки і зберігання зерна	12	2		4		6						
Тема 8. Управління технологічними процесами виробництва борошна	6	2				4						
Разом за змістовим модулем 2	42	8	0	12	0	22						
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>46</b>						

## 7. Система оцінювання результатів навчання

Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Оцінювання знань ведеться за 100 бальною шкалою.

Під час вибору критеріїв оцінки засвоєння студентом програми дисципліни враховано виконання програми і засвоєння матеріалу в частині лекційних і лабораторних занять.

«Відмінно» (90-100 балів) – студент виявляє відмінне виконання з незначною кількістю помилок

«Дуже добре» (82-89 балів) - студент виявляє знання вище середнього рівня з декількома помилками

«Добре» (74-81 балів) – студент виявляє знання в цілому вірні, але робота з визначеною кількістю значних помилок

«Задовільно» (64-73 бали) - студент виявляє непогані знання, але із значною кількістю помилок

«Достатньо» (60-63 бали) – студент виявляє теоретичні знання на низькому рівні, виконує практичні завдання із грубими помилками.

«Незадовільно» (35-59) – студент засвоїв навчальний матеріал не у повному обсязі, допускає принципових помилок в відповідях, грубих помилок при виконанні практичних завдань або не засвоїв взагалі, та не справляється з виконанням конкретних практичних завдань і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає менш 60 балів.

**Пояснення до критеріїв оцінювання.** Усі види контролю тісно пов'язані та організовуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу студентів і забезпечити об'єктивне оцінювання рівня їх знань.

До 60-ти балів включно студент може набрати протягом семестру в точках контролю.

Підсумковий контроль з дисципліни проводиться у формі диференційного заліку по закінченню вивчення курсу, під час якого студент може отримати від 20 до 40 балів.

Таким чином, встигаючим з даної дисципліни вважається студент, який отримав рейтингову оцінку від 60 до 100 балів.

## **8. Список рекомендованих джерел**

1. Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології, управління якістю: навч. посіб.- К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2001.- 446с.
2. Кудряшов Л.С., Гуринович Г.В. Рензьева Т.В. Стандартизация, метрология, сертификация в пищевой промышленности: Учебник. – М.: ДеЛи принт, 2002.- 303с.
3. Международные и региональные организации по стандартизации и качеству продукции. Справочник. – М.: Изд-во стандартов, 1990.
4. Калита П.Я. Системы качества и международные стандарты ИСО серии 9000. Часть 2. Общий обзор. Украинская Ассоциация качества, Межотраслевой центр качества «ПРИРОСТ». – Изд-во РА «МіКо». Киев, - 1996.- 92с.
5. Осипов Б.В., Мировская Е. А. Математические методы и ЭВМ в стандартизации и управлении качеством: Учеб.пособие. М.: Изд-во стандартов, 1990 .-168с.
6. Фомичев С.К., Старос-тина А.А., Скрыбина Н.И. Основы управления качеством: Учеб. пособие К.: 2000 .-193с.
7. Шаповал М. І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації: Підручник. К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2002 .-174с
8. Басовский Л.Е., Протасьев В.Б. Управление качеством: Ученик. М.: ИНФРА-М, 2003 .-211с.
9. Бичківський Р.В., Столярчук П.Г., Гамула П.Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підручник. Львів: Львів. політехніка, 2004 .-559с.
10. Герасимов Б. И., Злобина Н. В., Спиридовов С. П. Управление качеством: Учеб. пособ. М.: Кнорус, 2005 .-272с.
11. Богомоллов О.В., Сафонова О.М., Шаповаленко О.І., Черевко О.І., Богомоллова В.П., Фоміна І.М. Управління якістю переробних і харчових виробництв: Навч. Посіб. Х.: Еспада, 2006 .-293с.
12. Сафонова О. М., Богомоллов О.В. Управління якістю продуктів переробки сільськогосподарської сировини: Учбовий посіб. для студ. вищ. навч. Зал. Х.: Вид-во НМЦ с.-г. вузів, 2001 .-266с.