



СИЛАБУС ВИБІРКОВОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ТА ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ

Факультет	Електроніки, автоматизації та метрології
Кафедра	Метрології, якості та стандартизації
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова компонента освітніх програм другого (магістерського) рівня вищої освіти
Рекомендовано для спеціальностей	Для всіх ОПІ запроваджених ДУІТЗ
Форма навчання	Денна, заочна

Викладачі

Габер Антоніна Анатоліївна
gaberantonina@gmail.com



Завідувачка кафедри метрології, якості та стандартизації,
кандидат технічних наук, доцент

Загальна інформація про дисципліну

Анотація до дисципліни

Дисципліна «Управління безпечністю та якістю продукції» рекомендована для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за інженерними, гуманітарними та ІТ-спеціальностями.
Необхідними умовами для навчання є базові знання у сфері виробничих процесів, нормативні вимоги до продукції, основи екології та безпеки життєдіяльності, а також дисципліна циклу професійної підготовки.
Навчання спрямовано на формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань, умінь і навичок, деяких для:

- оволодіння теоретичними основами управління безпечністю та якістю продукції, розуміння їх значення для суспільства та економіки;
- наявність практичних навичок в системі організації управління якістю на підприємствах;

	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення з сучасними технологіями забезпечення безпеки продукції та їх інтеграції у виробничі процеси; - формування здатності аналізувати ризики, пов'язані з виробництвом і споживанням продукції, та розробляти заходи для їх мінімізації; - вивчення принципів сталого розвитку в контексті управління якістю продукції та впливу виробничих процесів на навколишнє середовище; - розробки стратегій вдосконалення якості продукції на основі системного вимоги підходу та з оцінки ринку; - формування навичок роботи з нормативно-правовими документами у сфері сертифікації, стандартизації та технічного регулювання. <p>Після завершення курсу здобувачі зможуть впроваджувати ефективні системи управління якістю, забезпечувати відповідність продукції міжнародним стандартам, а також розробляти заходи для підвищення конкурентоспроможності продукції на ринку.</p>
Мета дисципліни	формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок, необхідних для організації, впровадження та вдосконалення системи управління якістю та безпечністю продукції на всіх етапах її життєвого циклу.
Компетентності, формуванню яких сприяє дисципліна	<ul style="list-style-type: none"> – Здатність застосування сучасних методів управління якістю та безпечністю продукції на основі міжнародних стандартів (ISO, HACCP тощо). – Компетентність у розробці та впровадженні системи управління якістю на підприємствах різних галузей. – Здатність аналізувати ризики, пов'язані з виробництвом і споживанням продукції, та пропонувати шляхи їх мінімізації. – Уміння використовувати нормативно-правову базу у сфері стандартизації, сертифікації, технічного регулювання та охорони праці. – Навички оцінювання відповідності продукції вимогам технічних регламентів і стандартів якості. – Здатність розробляти заходи з підвищення конкурентоспроможності продукції та забезпечення її безпеки для споживачів. – Розуміння принципів сталого розвитку та врахування екологічних, соціальних та економічних аспектів у процесі управління якістю.
Результати навчання	<p>Знання та розуміння:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пояснювати основи концепції управління якістю, безпечністю продукції та їх значення для сталого розвитку. - Аналізувати та інтерпретувати вимоги міжнародних стандартів (ISO 9001, ISO 22000, HACCP тощо) та нормативних документів у сфері якості. - Розуміти особливості організації системи управління якістю на підприємствах різних галузей. <p>Практичні навички:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Розробляти, впроваджувати та вдосконалювати системи управління як на основі сучасних методів та інструментів (наприклад, аудит якості, методи статистичного контролю). - Здійснювати ідентифікацію, оцінку та управління ризиками на всіх етапах життєвого циклу продукції.

	<ul style="list-style-type: none"> - Провести внутрішній аудит системи управління якістю та розробити рекомендації для усунення недоліків. - Використовувати сучасні інструменти моніторингу і контролю безпеки продукції. <p>Аналітичні можливості:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оцінювати відповідність продукції технічним регламентам, стандартам якості та вимогам ринку. - Аналізувати причини невідповідностей і погіршення якості продукції та розробляти коригувальні заходи. - Застосовувати системний підхід для вдосконалення виробничих процесів з урахуванням соціальних, екологічних та економічних аспектів.
Обсяг дисципліни	Загальний обсяг дисципліни 6 кредитів ЄКТС (180 академічних годин), з них: лекцій – 26 год.; практичних занять – 20 год.; самостійна робота – 134 год.
Форма підсумкового контролю	Залік
Терміни викладання дисципліни	Відповідно до розкладу занять вибіркового компонент освітньої програми

Програма дисципліни

Тема 1.	<i>Вступ до дисципліни. Основні поняття та значення управління якістю</i> Визначення якості та безпечності продукції, їх важливість для споживачів і бізнесу. Роль управління якістю у сталому розвитку та конкурентоспроможності.
Тема 2.	<i>Історичний розвиток системи управління якістю</i> Етапи формування підходів до управління якістю: від контролю продукції до сучасних інтегрованих систем. Огляд ключових моделей і стандартів.
Тема 3.	<i>Міжнародні стандарти управління якістю</i> Основні положення ISO 9001, ISO 22000, HACCP. Роль міжнародних стандартів у забезпеченні безпеки продукції та їх вплив на глобальний ринок.
Тема 4.	<i>Основи управління ризиками у системах якості</i> Поняття ризику у виробничих процесах. Методи ідентифікації, оцінки та управління ризиками для забезпечення якості та безпеки продукції.
Тема 5.	<i>Система HACCP: принципи та впровадження</i> Принципи аналізу ризиків і контролю в критичних точках. Етапи розробки та впровадження системи HACCP на підприємствах.
Тема 6.	<i>Інструменти управління якістю</i> Методи та інструменти управління якістю: контрольні листки, діаграми Ісікави, методи статистичного аналізу. Їх застосування у виробництві.
Тема 7.	<i>Системи сертифікації продукції та їх значення</i> Процедури сертифікації, основні органи сертифікації. Роль сертифікації у забезпеченні довіри споживачів і партнерів.
Тема 8.	<i>Нормативно-правове регулювання у сфері якості та безпеки продукції</i> Огляд законодавчих актів, технічних регламентів і стандартів України та міжнародних вимог.
Тема 9.	<i>Контроль якості на різних етапах життєвого циклу продукції</i> Методи та етапи контролю якості: від проектування до утилізації продукції. Інтеграція контролю якості у виробничі процеси.

Тема 10.	Сучасні технології забезпечення якості та безпеки продукції Використання автоматизації, цифрових інструментів та інновацій для моніторингу та контролю якості.
Тема 11.	Аудит системи управління якістю Поняття та види аудиту. Етапи проведення внутрішнього та зовнішнього аудиту, підготовка звітів та рекомендацій.
Тема 12.	Стратегічне управління якістю на підприємстві Розробка стратегії управління як з вимогами потреб ринку, споживачів і стандартів. Постійне вдосконалення процесів.
Тема 13.	Оцінка ефективності системи управління якістю та перспективою розвитку Методи оцінки ефективності впровадження системи якості. Перспективи розвитку системи управління якістю в контексті сталого розвитку та глобалізації.

Список рекомендованих джерел

- О.М. Величко, Л.В. Коломієць, Т.Б. Гордієнко. Системи управління підприємств і організацій. Основні елементи та практичні реалізації. Підручник. Одеса. ВМВ.2011.-342 с.
- М.І. Шаповал. Менеджмент якості. Підручник. Київ. Тов-во «Знання» КОО.2003.-475 с.
- Коломієць Л.В., Сичов М.І., Грабовський О.В., Габер А.А., Литвиненко Т.В. Навчальний посібник. Якість та безпечність харчових продуктів. - ФОП Бондаренко, 2025. - 240 с.
- ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT)
- Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
- Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».
- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» / Документ 771/97-ВР, чинний, поточна редакція — Редакція від 26.10.2023, підстава - 3221-ІХ
- РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 178/2002 від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог харчового права, створення Європейського органу з безпечності харчових продуктів та встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів

Інформація про консультації

Індивідуальні та колективні консультації проводяться в час, визначений за попередньою домовленістю з викладачем через засоби зв'язку.

Загальна схема оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ЄКТС	Оцінка за національною шкалою		Нарахування балів	Бали нараховуються таким чином: <i>Оцінювання знань здобувачів вищої освіти здійснюється за 100-бальною шкалою і</i>
		для іспиту	для заліку		
90-100	A	Відмінно	зараховано		

82-89	B	Добре			становить: за поточну до 60 балів, за результати індивідуального завдання – до 40 балів. При оформленні документів за екзаменаційну сесію використовується таблиця відповідності оцінювання знань здобувачів вищої освіти за різними системами
74-81	C				
64-73	D	Задовільно			
60-63	E				
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання	Не зараховано з можливістю повторного складання		
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	Не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни		

Політика опанування дисципліни

Відвідування:

Відвідування та відпрацювання пропущених занять є обов'язковим. Допускаються пропуски занять з поважних причин, які підтверджується документально. За такої умови навчання може відбуватися в режимі он-лайн за погодженням із деканатом.

Дотримання принципів академічної доброчесності:

Політика щодо академічної доброчесності побудована на основі «Положення про академічну доброчесність» в університеті. Списування під час виконання письмових контрольних видів робіт заборонено. Користуватися мобільними пристроями, під час проведення різних видів контролю успішності, дозволяється лише з дозволу викладача.

Умови зарахування пропущених занять:

Відпрацювання пропущених занять проходять в дні згідно графіку консультацій викладачів кафедри.