

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МЕНЕДЖМЕНТ ЯКОСТІ

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма	<u>«Контроль якості та безпеки у харчовій промисловості та в індустрії краси»</u>
Код та найменування спеціальності	<u>181 «Харчові технології»</u>
Шифр та найменування галузі знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Ступінь вищої освіти	<u>Магістр</u>

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою маркетингу, підприємництва і торгівлі Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Мардар М.Р., д.т.н, професор кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі, Памбук С.А., к.т.н., ст. викл. кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі
(автори, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Завідувач кафедри _____ Володимир ЛАГОДІЄНКО
(підпис) (ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»
(код та найменування спеціальності)

Заступник голови ради _____ Алла МАКАРИНСЬКА
(підпис) (ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Гарант освітньої програми _____ Оксана ЧАБАНОВА
(підпис) (ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету
Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Секретар Методичної ради університету _____ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) (ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

ЗМІСТ

- 1 Пояснювальна записка
 - 1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни
 - 1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти
 - 1.3 Міждисциплінарні зв'язки
 - 1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС
- 2 Зміст дисципліни:
 - 2.1 Програма змістовних модулів
 - 2.2 Перелік лабораторних робіт
 - 2.3 Перелік завдань до самостійної роботи
- 3 Критерії оцінювання результатів навчання
- 4 Інформаційне забезпечення

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Проблема підвищення конкурентоспроможності підприємства починається, у першу чергу, із забезпечення якості продукції, що виробляється. Для забезпечення якості необхідна наявність не лише матеріальної бази та кваліфікованого персоналу, але й системного підходу до питань менеджменту. Організація повинна створити дієву систему управління, яка спрямовує її зусилля на якісне виконання всіх процесів, що здійснюються, які у свою чергу, забезпечать досягнення якісного результату (створення якісного продукту або послуги). Отже, менеджмент якості спрямований не лише на сферу управління в організації, він охоплює всю систему менеджменту компанії у сфері контролю якості й управління безпечністю продукції, спираючись на комплексний підхід до управління всіма процесами

При вивченні дисципліни особливу увагу приділяються використанню принципів менеджменту якості у діяльності підприємств харчової промисловості та в індустрії краси у сфері контролю якості й управління безпечністю харчових і парфумерно-косметичних продуктів

Дисципліна передбачає вивчення проблем якості на всіх стадіях циклу створення продукції (аналіз ринку, розробці продукції, планування; закупівля матеріальних ресурсів, підготовка виробництва, контроль якості і безпечності готової продукції, пакування і складування, просування товару, збут і продаж). При вивченні дисципліни розглядається досвід розвинутих країн (Японії, США, Великобританії й інших) в області менеджменту якістю з пропозиціями по його використанню в управлінні якістю продукції у діяльності підприємств харчової та індустрії краси

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- термінологію щодо основних понять і категорій у сфері менеджменту якістю;
- особливості використання системи менеджменту якістю на підприємствах з урахуванням галузевих особливостей;
- вітчизняний та міжнародний досвід з менеджменту якістю;
- питання щодо впливу якості на прибуток підприємства, класифікації витрат на якість;
- методологічні підходи та принципи розробки сучасних систем менеджменту якістю;
- структуру стандартів ДСТУ ISO серії 9000, серії 14000, серії 22000 та вимоги до систем управління якістю державних і міжнародних стандартів;

вміти:

- виявляти чинники поліпшення якості продукції і забезпечення її конкурентоспроможності
- користуватися нормативними документами, які регламентують вимоги до систем менеджменту якістю;
- аналізувати та застосовувати на практиці принципи, методи та правила менеджменту якістю;

- володіти навичками з менеджменту якістю для проведення власних досліджень та прийняття рішень у сфері контролю якості й управління безпечністю харчових і парфумерно-косметичних продуктів;
- проводити заходи щодо організації робіт із розробки та впровадження систем менеджменту якістю у відповідності з рекомендаціями міжнародних стандартів ISO серії 9000.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Менеджмент якістю» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»](#) та [освітньо-професійній програмі «Контроль якості та безпеності у харчовій промисловості та в індустрії краси»](#) підготовки магістрів.

Загальні компетентності:

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпеність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі

СК 9. Здатність до розробки та впровадження на підприємствах харчової промисловості та індустрії краси систем менеджменту якості та управління безпечністю у виробництві харчових продуктів та продукції для індустрії краси, у т.ч. у Південному регіоні України.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах

ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 6 Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпеності харчових продуктів.

ПРН 14 Розробляти та впроваджувати на підприємствах харчової промисловості та індустрії краси систем менеджменту якості та управління безпечністю у виробництві

харчових продуктів та продукції для індустрії краси, у т.ч. у Південному регіоні України.

Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Інноваційні технології у харчовій промисловості та в індустрії краси; послідовні – Європейське законодавство з контролю безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси, Управління безпечністю у харчовій промисловості та в індустрії краси з КР

1.3. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у другому семестрі для денної та заочної форм навчання.

Кількість кредитів ECTS- 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	Практичні
денна	30	14		16
заочна	16	8		8
Самостійна робота, годин	Денна - 60		Заочна - 74	

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: Менеджмент якості.

№ теми	Зміст теми	Годин	
		денна	заочна
1.	Вступ. Термінологія у галузі менеджменту якості (Сутність поняття “якість”. Загальні терміни та визначення в галузі менеджменту якості. Історія розвитку. Еволюція методів забезпечення якості. Якість як об’єкт управління. Роль менеджменту якості та заходи для забезпечення якості на підприємствах харчової промисловості та індустрії краси. Формування відносин роботодавців з працівниками та бізнесу із зовнішніми організаціями на засадах соціальної відповідальності	2	1
2.	Базова концепція TQM. (Поняття TQM, мета, завдання, тактика. Принципи TQM. Моделі безперервного поліпшення якості. Основні положення концепції та Основні елементи стратегії TQM. Відмінності моделі управління організацією, заснованої на використанні ідей TQM, від традиційної моделі управління. Система TQM на сучасних підприємствах харчової промисловості та індустрії краси. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств галузі відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.	2	1
3.	Міжнародний та вітчизняний досвід менеджменту якості. (Основні етапи розвитку систем менеджменту якості. Досвід менеджменту якості у США, Японії, країнах Європи, історія розвитку вітчизняного руху з менеджменту якості. Сучасні методи та інструменти менеджменту якості (бенчмаркінг, реінжиніринг, методика ABC та ін.). Використання сучасних методів менеджменту якості на підприємствах харчової промисловості та індустрії краси.	2	1
4.	Системи менеджменту якості. (Системний підхід до проблем менеджменту якості. Моделі систем управління якістю: модель Фейгенбаума, модель Джурана та ін. Комплексні системи менеджменту якості. Впровадження систем менеджменту якості на підприємствах харчової промисловості та індустрії краси. Здатність забезпечувати якість під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі	2	1

5.	Інструменти та методи менеджменту якості. (Статистичні методи менеджменту якості. Порядок збору інформації. Сім класичних методів контролю якості. Сім нових інструментів менеджменту якості. Здатність використовувати інструменти та методи менеджменту якості на підприємствах харчової промисловості та індустрії краси).	2	1
6.	Витрати на якість та їх класифікація. (Вплив якості на прибутки і збитки підприємства. Структура прибутків та витрат. Класифікація витрат. Методи вимірювання та аналізу витрат на якість.).	2	1
7.	Сертифікати систем якості (Передумови та умови сертифікації систем менеджменту якості. Міжнародне визнання сертифікатів. Стандартизація і сертифікація систем якості в Україні).	1	1
8.	Аудит систем менеджменту якості. (Поняття та види аудиту якості. Типи аудиторських перевірок: внутрішній і зовнішній аудит. Нормативна база і принципи проведення аудиту. Вимоги до аудиторів. Преміювання в системі якості (мотивування).	1	1
Всього		14	8

2.2. Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Годин	
1.1	Міжнародні стандарти на системи управління якістю ISO серії 9000. Частина I. Аналіз основних термінів та понять стосовно систем управління якістю	2	1
1.2	Міжнародні стандарти ISO серії 9000. Частина II. Відношення між поняттями стосовно систем управління якістю та їх графічне подання	2	1
2	Концепція загального управління якістю (TQM). Складання політики підприємства в сфері якості	2	2
3	Методи та інструменти управління якістю. Побудова причинно-наслідкової діаграми (діаграма Ісікави)	2	1
4	Методи та інструменти управління якістю. Побудова діаграми Парето	2	1
5	Нові інструменти управління якістю. Метод структурування (розгортання) функції якості QFD	4	2
6	Аудит якості. Оцінювання постачальників	2	
Всього		16	8

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	Денна	Заочна
1.	Термінологія у галузі менеджменту якості.	5	9
2.	Базова концепція загального управління якістю (TQM).	10	9
3.	Міжнародний та вітчизняний досвід менеджменту якості.	5	9
4.	Використання систем менеджменту якості у виробництві харчових продуктів та продукції для індустрії краси	10	9
5.	Менеджмент якості відповідно до вимог стандартів ISO серії 9000.	5	8
6.	Інструменти та методи менеджменту якості	10	8
7.	Витрати на якість та їх класифікація	5	8
8.	Сертифікати систем якості	5	8
9.	Аудит систем менеджменту якості	5	8
Всього		60	76

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Вид контролю: екзамен

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	max	К-ть робіт	Сумарні бали		К-ть робіт	Сумарні бали	
min				max	min		max	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Робота на лекціях	0,5	1	7	3,5	7	4	2	4
Виконання практичних робіт	2	3	8	16	24	4	8	12
Опрацювання тем, не винесених на лекції	0,5	1	7	3,5	7	7	3,5	7
Підготовка до практичних занять	0,5	1	8	4	8	4	2	4
Виконання індивідуальних завдань	9	14	1	9	14	1	20,5	33
Проміжна сума /повинна бути до 60 балів/				36	60		36	60
Поточний контроль (тестовий)				24	40		24	40
Оцінка за змістовий модуль 1	Управління			60	100		60	100

4. Інформаційне забезпечення

Базові (основні)

1. Методичні вказівки для самостійної роботи з курсу «Менеджмент якості» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси» денної та заочної форми навчання. Уклад. Мардар М.Р., Памбук С.А. – Одеса: ОНАХТ, 2020. – 15 с.

2. Методичні вказівки до практичних робіт з курсу «Менеджмент якості» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси» денної та заочної форми навчання / Укладачі М.Р. Мардар, С.А. Памбук– Одеса: ОНАХТ, 2020. – 39 с.

3. Конспект лекцій з курсу «Менеджмент якості» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси» денної та заочної форм навчання / Укладачі: Мардар М.Р., Памбук С.А., Значек Р.Р. – Одеса: ОНАХТ, 2022. – 69 с.

4. Управління якістю: навч. посіб. Для студентів економічних спеціальностей/ Безродна С.М. – Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. –174с

5. Управління якістю [Текст] : навч. посіб. / Д. П. Лойко, О. В. Вотченікова, О. П. Удовіченко, М. А. Котляр ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. — Львів : Магнолія-2006, 2010. — 336 с.

Додаткові

6. Управління якістю [Текст] : навч. посіб. / Д. П. Лойко, О. В. Вотченікова, О. П. Удовіченко, М. А. Котляр ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. — Львів : Магнолія-2006, 2016. — 336 с. — (Вища освіта в Україні). — Бібліогр.: с. 327-335.

7. Управління якістю: теорія та практика. Навчальний посібник/ М. Панченко.- Центр навчальної літератури, 2018 - 228 с.

8. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник/О.Ю. Давидова. –Х.: Вид-во Іванченка І.С., 2018. –488с.

9. Управління якістю: навчальний посібник /Г.І. Капінос, І. В. Грабовська. – К. : Кондор-Видавництво, 2016. – 278 с.

10. Момот О.І. Менеджмент якості та елементи системи якості:: Навч. посібник. — К.: Центр учбової літератури, 2007 — 368 с.

11. Моргулець О. «Менеджмент у сфері послуг»/ Центр навчальної літератури, 2017 - 384 с.

12. Quality Management: Tools, Methods and Standards/ М. Sartor. - University of Udine (Italy), 2019- 312 p

13. Quality Management for Organizations Using Lean Six Sigma Techniques/ Erick Jones. - CRC Press, 2017 – 627 p

14. ISO 9000:2005. “Quality management system – Fundamentals and vocabulary”[Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.iso.org>.

15. ISO 9001:2008. “Quality management system – Requirements” [Електронний ресурс] -Режим доступу: <http://www.iso.org>