

Код та назва дисципліни	2-181-09 Сучасні системи управління якістю продукції та послуг
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей 161, 162, 181, 102, 103, 241, 242, 223»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Професорка Пешук Людмила Василівна
Рівень ВО	Другий (магістерський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	1 курс, II семестр, 2 курс I семестр
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріалом таких дисциплін як: «Стандартизація, сертифікація, метрологія», «Управління якістю продукції та послуг», «Товарознавство», «Менеджмент», «Маркетинг», «Методи контролю продукції», «Державне та регіональне управління», «Управління торговими марками», «Планування і контроль на підприємстві», «Організація бізнесу», «Мікробіологія», «Екологія»
Що буде вивчатися	Основні напрямки державної політики щодо поліпшення якості харчових продуктів та послуг. Технологічне забезпечення якості харчових продуктів. Системи управління безпекою харчових продуктів на основі НАССР. Практичне застосування принципів якості
Чому це цікаво/треба вивчати	Якість та безпечність продукції та послуг, якість праці, якісний менеджмент, екологізація підприємств на всіх етапах виробництва завжди є головними факторами забезпечення конкурентоздатності продукції, робіт та послуг у розвинутих країнах світу. Орієнтація на якість – інструмент, який відкриває підприємству нові можливості в сучасному конкурентному середовищі.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Вирішувати проблеми якості товарів, продукції та послуг для підвищення рівня якості життя у суспільстві, підвищувати ефективність виробництва, посилювати престиж підприємства, визначати ступінь задоволення потреб споживачів, застосовувати шляхи наповнення споживчого ринку продукцією та послугами високої якості, розвивати зовнішньоекономічні зв'язки і поширювати міжнародну співпрацю.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	Вивчення принципів створення та впровадження систем управління якістю, сучасних інструментів та технологій забезпечення якості на кожній стадії життєвого циклу продукції та послуги на сьогодні є необхідним для зниження витрат на виробництво, економії суспільної праці, раціоналізації використання сировинних ресурсів, більшої ефективності виробництва
Інформаційне забезпечення	1. Валентинова Н. І. Сертифікація і конкурентоспроможність продукції та послуг: опорний конспект лекцій. Полтава: РВВ ПКІ, 2000. 73 с. 2. Мережко Н. В. Сертифікація товарів і послуг: підр. К.: КНТЕУ, 2002. 298 с. 3. Шаповал М. І. Менеджмент якості: підр. К.: Т-во «Знання», 2007. 471 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Лекції – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання) Лабораторні заняття – не більше 10 осіб для виконання лабораторних робіт у спеціалізованій лабораторії хімічного факультету
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-