

**НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ ОВОЧІВНИЦТВА І БАШТАННИЦТВА**

**Відділ новітніх технологій вирощування
овочевих і баштанних культур**



ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з наукової роботи ІОБ НААН
_____ Куц О.В.
«15» вересня 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І СЕРТИФІКАЦІЯ ОВОЧЕВОЇ
ПРОДУКЦІЇ

Галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство»

Спеціальність 201 «Агрономія»

Спеціалізація «Овочівництво»

Робоча програма навчальної дисципліни «Управління якістю і сертифікація овочевої продукції» для здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії у галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство», спеціальність 201 «Агрономія», спеціалізація «Овочівництво»

РОЗРОБНИКИ:

ГОРДІЄНКО І.М., кандидат с.-г. наук, с. н. с.

Щербина С.О., кандидат с.-г. наук, с. н. с.

Робочу програму затверджено на засіданні Вченої ради
Інституту овочівництва і баштанництва НААН

Протокол від «14» вересня 2020 р. № 6

Вчений секретар  Онищенко О.І.

Завідувач відділу новітніх технологій вирощування овочевих
і баштанних культур

 Вітанов О.Д.

«14» вересня 2020 р.

Схвалено методичною комісією за технологічним напрямом
досліджень

Протокол від «11» вересня 2020 р. № 4

Голова  Вітанов О.Д.

1. Опис навчальної дисципліни

«Управління якістю і сертифікація овочевої продукції»

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній рівень підготовки	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань <u>20 «Аграрні науки та продовольство»</u>	Вибіркова
Модулів – 2	Спеціальність <u>201 Агрономія</u> Спеціалізація (професійне спрямування): <u>Овочівництво</u>	Рік підготовки:
Змістових модулів – 2		3-й
Індивідуальне навчально-дослідне завдання – немає		Семестр
Загальна кількість годин – 120		2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної робота здобувачів – 6	Рівень вищої освіти: <u>третій (освітньо-науковий) рівень</u>	24 год.
		Практичні
		16 год.
		Лабораторні
		-
		Самостійна робота
		80 год.
	Вид контролю -екзамен	

2. Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Управління якістю і сертифікація овочевої продукції» є формування комплексу знань, умінь та навичок, які дозволять доктору філософії за спеціальністю агрономія самостійно розв'язувати проблеми у сфері овочівництва, спрямовані на вирішення комплексних завдань з організації і управління технологією виробництва високоякісної екологічно безпечної овочевої продукції та її сертифікації, для виконання оригінальних самостійних наукових досліджень та здійснення науково-педагогічної діяльності.

Основними завданнями вивчення даної дисципліни є:

- озброєння здобувачів знаннями основ управління якістю і сертифікації продукції та її метрологічного забезпечення, як нормативно-правової бази у підвищенні якості і конкурентоспроможності продукції овочівництва;
- засвоєння основних факторів формування якості продукції овочівництва;
- ознайомлення здобувачів з сучасними загальними положеннями стандартизації, сертифікації продукції на міжнародному рівні.

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач:

1. Здатність розв'язувати комплексні проблеми в галузі аграрних наук та продовольства, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних наукових знань та / або професійної практики.
2. Здатність володіти методологією теоретичних і експериментальних досліджень в галузі сільського господарства, агрономії, селекції та генетики сільськогосподарських культур, овочівництва, технологій виробництва сільськогосподарської продукції
3. Здатність оперувати методами незалежного дослідження і вміти пояснювати його результати на високому науковому рівні
4. Здатність до самостійної розробки нових методів дослідження у сфері сільськогосподарських наук
5. Здатність до вдосконалення системи управління якістю продукції овочівництва на основі сучасних вимог національних і міжнародних стандартів.
6. Здатність оволодіти компетентностями на професійному рівні

Програмні результати навчання:

1. Знання методів наукових досліджень та *вміння* їх використовувати на належному рівні
2. Знання науково-методичних засад проведення досліджень з розробки та удосконалення новітніх прийомів та способів формування

якісної овочевої продукції, що відповідає вимогам міжнародних (ISO) та європейських (EN) стандартів.

3. Знання сучасних технологічних підходів в овочівництві (інтенсивні, органічні, природоохоронні, ресурсощадні, біодинамічні тощо).

4. Знання різних інформаційних джерел, авторських методик, спеціалізованої освітньої, наукової і професійної літератури в галузі овочівництва і баштанництва, *вміння* логічно обґрунтовувати та лаконічно представляти результати досліджень.

Міждисциплінарні зв'язки. Навчальна дисципліна «Управління якістю і сертифікація овочевої продукції» базується на знанні фундаментальних і загальних агрономічних дисциплін: ботаніки, фізіології рослин, землеробства, ґрунтознавства і агрохімії, екології, ентомології і фітопатології, меліорації, механізації, а також економіки, маркетингу і організації с.-г. виробництва.

Навчальним планом на вивчення дисципліни «Управління якістю і сертифікація овочевої продукції» відведено 90 годин, з них 14 годин – лекції, 16 годин – практичні заняття, 60 годин – самостійна робота.

Контроль знань здійснюється шляхом виконання самостійних і практичних занять, модульно-рейтингового оцінювання знань за змістовими модулями та складання заліку.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1.

Методологія управління якістю продукції

Тема 1. Вступ. Історія виникнення і розвитку системи управління якістю продукції. Загальні положення системи управління якістю.

Тема 2. Якість продукції. Фактори формування якості продукції овочівництва.

Тема 3. Форми і методи оцінювання якості продукції овочівництва.

Тема 4. Вітчизняний та міжнародний досвід управління якістю продукції.

Змістовний модуль 2

Стандартизація і сертифікація продукції овочівництва

Тема 5. Підтвердження якості продукції та основні положення сертифікації в системі УкрСЕПРО

Тема 6. Порядок проведення сертифікації продукції

Тема 7. Міжнародна система сертифікації

Тема 8. Стандартизація і сертифікація овочів і плодів

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	у тому числі					
	л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7
Модуль 1						
Змістовий модуль 1. Методологія управління якістю продукції						
Вступ.	22	4	2			16
Тема 1. Історія виникнення і розвитку системи управління якістю продукції. Загальні положення системи управління якістю.						
Тема 2. Якість продукції. Фактори формування якості продукції овочівництва.	22	4	2			16
Тема 3. Форми і методи оцінювання якості продукції овочівництва.	16	4	4			8
Тема 4. Вітчизняний та міжнародний досвід управління якістю продукції.	4	4	-			-
Разом за змістовим модулем 1	64	16	8			40
Модуль 2						
Змістовий модуль 2. Стандартизація і сертифікація продукції овочівництва						
Тема 5. Підтвердження якості продукції та основні положення сертифікації в системі УкрСЕПРО	14	2	2			10
Тема 6. Порядок проведення сертифікації продукції	14	2	2			10
Тема 7. Міжнародна система сертифікації	14	2	2			10
Тема 8. Стандартизація і сертифікація овочів і плодів.	14	2	2			10
Разом за змістовим модулем 2	56	8	8			40
Усього годин	120	24	16			80

5. Теми семінарських занять

(не передбачено програмою)

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Стандартизація термінології в галузі управління якістю	2
2	Основні проблеми управління якістю	2
3	Міжнародний досвід управління якістю	2
4	Вітчизняний досвід управління якістю	2
5	Базова концепція загального управління якістю	2
6	Система сертифікації продукції в Україні (УкрСЕПРО)	2
7	Правила заповнення бланків сертифікатів відповідності на с.-х. продукцію	2
8	Особливості застосування знаку відповідності при сертифікації продукції	2
<i>Усього годин:</i>		16

7. Теми лабораторних занять

(не передбачено програмою)

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Проблема якості як фактор підвищення рівня життя населення країни	4
2.	Оцінювання якості плодоовочевої продукції	4
3.	Досвід управління якістю в США, Японії, країнах Європи	4
4.	Розробка і розвиток методів оцінки якості на різних етапах виробництва	4
5.	Міжнародна практика засвоєння принципів TQM провідними компаніями світу.	4
6.	Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів»	4
7.	Закон України «Про технічні регламенти та процедури оцінки відповідності» (2014)	4
8.	Стандарт ISO 22000: 2005 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»	4
9.	Система екологічних стандартів ISO 14000. Їх призначення, структура та порядок застосування	4

10.	Системи стандартів QS 9000, GMP тощо	4
11.	Організації і управління технологією виробництва високоякісної екологічно безпечної овочевої продукції	4
12.	Методи контролю якості продукції рослинництва, у тому числі овочівництва	4
13.	Роль сертифікації під час експорту та імпорту свіжої і консервованої плодоовочевої продукції	4
14.	Основні положення Української системи сертифікації (УкрСЕПРО)	4
15.	Правила, схеми та порядок проведення сертифікації в Україні	4
16.	Сертифікація продовольчої продукції	4
17.	Сертифікація засобів виробництва	4
18.	Сертифікація систем якості в Україні. Знак відповідності	4
19.	Перспективи розвитку сертифікації в Україні	4
20.	Сучасні тенденції розвитку та вдосконалення процедури сертифікації в сільському господарстві України	4
<i>Усього годин:</i>		80

9. Індивідуальні завдання (не передбачено програмою)

10. Методи навчання

Під час вивчення дисципліни використовуються такі методи навчання:

- словесні (лекція, пояснення, бесіда, консультація).
- наочні (ілюстрації, презентації, роздатковий матеріал тощо)
- практичні (практичні роботи, реферати тощо).

11. Методи контролю

Контроль знань здобувачів вищої освіти проводиться у формі: поточного контролю, проміжної (модульної) та підсумкової атестації (далі екзамен).

Поточний контроль – здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача до виконання конкретної роботи.

- поточне оцінювання змістових модулів (тестові модульні контрольні роботи і/або усне опитування) – **60 балів**;
- підсумковий екзамен – **40 балів**.

12. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточне тестування та самостійна робота								Єкзамен	Сума
Модуль 1 (24%)				Модуль 2 (36%)					
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	40	100
6	9	9	-	9	9	9	9		

Теми змістовного модуля 1 – Т1-Т4. Теми змістовного модуля 2 – Т5-Т8.

Шкала оцінювання: ECTS та національна

Сума балів за всі види навчально-наукової діяльності	Оцінка рівня засвоєння лекційного, семінарського, практичного, лабораторного матеріалу, самостійно набутих навичок та знань	
	за ECTS	за національною шкалою
90–100	A	відмінно
82–89	B	добре
74–81	C	
64–73	D	задовільно
60–63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно, з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Методологія управління якістю продукції (навчальн. посібник). ХНАУ ім. В.В. Докучаєва./ Пузік Л.М., Гордієнко І.М., Романова Т.А. – Х.: ФОП Бровін О.В., 2017 – 228с. – (власний внесок – 35 с.)
2. Опорний конспект лекцій з курсу «Управління якістю продукції». Електронний варіант.
2. Робоча програма навчальної дисципліни;
3. Методичні вказівки щодо організації самостійної роботи та виконання індивідуального науково-дослідного завдання;
4. Пакет тестових завдань.

14. Рекомендована література

базова:

1. Подпряттов ГЛ., Войцехівський В.І., Мацейко У.М., Рожко В.І. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікація продукції рослинництва: Посібник. - К: Арістей, 2004. - 552 с
2. Боженко Л. І. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікації продукції: Навч. посіб. /Л. І. Боженко, О. Й. Гутта. –Львів: Афіша, 2001.–176с.
3. Момот О. І. Менеджмент якості та елементи системи якості /О. І. Момот: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 368 с.
4. Царенко О. М. Управління якістю агропромислової продукції /О. М. Царенко, В. П. Руденко: навч. посібник. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2006. – 431 с.
5. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації: Підручник. - 3-є вид., перероб. і доп. - К.: Видав. Європ.ун-ту, 2002. -174 с.
- 6.Машта Н.О., Бенчук О.П., Бенчук Г.П., Акірва Л.М., Дейнега О.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. Навч. посібник.- Рівне. О. Знання, 2015.- 388 с.
7. Боженко Л.І. Метрологія, стандартизація, сертифікація та акредитація: Навч. посібник. - Львів: Афіша, 2004. - 322 с.
8. Бичківський Р.В. та ін. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підручник / Р.В. Бичківський, П.Г. Столярчук, П.Р.Гамула. - 2-ге вид., випр. і доп. - Львів: Видавництво Національного університету «Львівська політехніка»,2004.- 560 с.
9. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник. – К.:2006. -670 с.
- 10.Цюцюра С.В., Цюцюра В.Д. Метрологія, основи вимірювань, стандартизація та сертифікація: Навч. посібник. - 2-ге вид., перероб. і доп. - К:Знання, 2005 -242 с.

допоміжна:

1. Закон України «Про технічні регламенти та процедури оцінки відповідності» (№ 124-VIII від 15.01.2015р.)
2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів (від 28.12.2014)
3. Закон України «Про захист прав споживачів» (№ 77-VIII від 28.12.2014)
4. ISO 9000:2001. Система управління якістю. Основні положення та словник.
5. ISO 9001:2001. Система управління якістю. Вимоги.
6. ISO 9004:2001. Система управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності.
7. Про гігієну продуктів харчування: Директива Ради 93/43 ЄЕС від 14.06.93.
8. ДСТУ 3230-95. Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення.

9. ДСТУ 3419-96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Сертифікація систем якості. Порядок проведення.
10. ДСТУ 3410-96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення.
11. ДСТУ 3420-96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Вимоги до органів з сертифікації систем якості та порядок їх акредитації.
12. ДСТУ 3498-96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Бланки документів. Форма та опис.

4. Інформаційні ресурси

1. www.rada.gov.ua/ Сервер Верховної Ради України
2. <http://www.ukrndnc.org.ua/index.php> Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості;
3. <http://www.klubok.net/> Спеціалізований ресурс по управлінню якістю.