


СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І СЕРТИФІКАЦІЯ ОВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Галузь знань	20 аграрні науки та продовольство	 <p>ЩЕРБИНА Сергій Олександрович, к. с.-г. н., с.н.с., зав. лабораторії адаптивного овочівництва, зберігання і стандартизації Профіль викладача: https://ovoch.com/ua/pidgotovka-naukovih-kadriv/kadrovij-potencial/shherbina-s.o/</p>
Шифр та назва спеціальності	201 Агрономія	
Рівень вищої освіти	третій (освітньо-науковий) рівень	
Статус навчальної дисципліни	вибіркова	

Загальна інформація

Мета дисципліни	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.
Компетентності	<ol style="list-style-type: none">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.Здатність володіти методологією теоретичних і експериментальних досліджень в галузі сільського господарства, агрономії, селекції та генетики сільськогосподарських культур, овочівництва, технологій виробництва сільськогосподарської продукціїЗдатність оперувати методами незалежного дослідження і вміти пояснювати його результати на високому науковому рівніЗдатність до самостійної розробки нових методів дослідження у сфері сільськогосподарських

	<p>наук</p> <p>5. Здатність до вдосконалення системи управління якістю продукції овочівництва на основі сучасних вимог національних і міжнародних стандартів.</p> <p>6. Здатність оволодіти компетентностями на професійному рівні</p>
Результати навчання	<p>ЗПРН03. Знання методів наукових досліджень та вміння їх використовувати на належному рівні</p> <p>СПРН24. 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.</p> <p>СПРН25. Знання сучасних технологічних підходів в овочівництві (інтенсивні, органічні, природоохоронні, ресурсоощадні, біодинамічні тощо).</p> <p>СПРН27. 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.</p>
Обсяг дисципліни	4 кредитів ЄКТС (120 год). У тому числі: лекції – 24 год, практичні заняття – 16 год, самостійна робота – 80 год.
Форма підсумкового контролю	Іспит
Термін викладання	6 семестр (3 курс)

Інформація про консультації

Щодня з 13.00 до 15.30 в онлайн режимі за винятком вихідних або щоп'ятниці офлайн (кім.47)

Програма дисципліни

Назва тем	Год	Зміст тем
<i>Змістовний модуль 1. Методологія управління якістю продукції</i>		
1. Вступ. Історія виникнення і розвитку системи управління якістю продукції. Загальні положення системи управління якістю	22	Поняття якості. Основні чинники, що впливають на якість. Еволюція якості і систем управління якістю.
2. Якість продукції. Фактори формування якості продукції овочівництва. Значення	22	Роль державних стандартів у формуванні і управлінні якістю овочевої продукції. Особливості застосування стандартів і характер їхніх вимог як фактору у формуванні якості.

стандартизації і сертифікації в управлінні якістю овочевою продукцією		
3. Форми і методи оцінювання якості продукції овочівництва	22	Рівень якості продукції і методи його визначення. Класифікація показників якості. Види і форми контролю якості овочевої продукції
4. Вітчизняний та міжнародний досвід управління якістю продукції	6	Вітчизняні системи управління якістю радянського періоду. Особливості зарубіжних систем управління якістю. Міжнародні стандарти на системи управління якістю. Сучасна філософія управління якістю.
<i>Змістовний модуль 2. Стандартизація і сертифікація продукції овочівництва</i>		
5. Підтвердження якості продукції та основні положення сертифікації в системі УкрСЕПРО	14	Система сертифікації в Україні. Нормативно-правова база при проведенні сертифікації за системою УкрСЕПРО. Організаційна структура і види діяльності. Основні функції структурних підрозділів і осіб УкрСЕПРО. Вимоги до органів з сертифікації й випробувальних лабораторій (центрів).
6. Порядок проведення сертифікації продукції	14	Загальні правила проведення сертифікації. Порядок проведення робіт із сертифікації плодів і овочів та продуктів їх перероблення. Сертифікація продукції іноземного виробництва.
7. Міжнародна система сертифікації.	14	Специфіка проведення сертифікації GlobalGEP. Основні переваги за системою GlobalGEP. Етапи запровадження сертифікації GlobalGEP.
8. Стандартизація і сертифікація овочів і плодів	14	Роль нормативних документів у регулюванні якості овочів і плодів. Принципи розроблення нормативних документів на насіння, садивний матеріал, плоди та овочі. Сертифікація плодовоовочевої продукції та контроль їх якості.

№	ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ	Год
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
9	Особливості застосування знаку відповідності при сертифікації продукції	2
Усього годин		16

№	САМОСТІЙНА РОБОТА	Год
1	Проблема якості як фактор підвищення рівня життя населення країни. Оцінювання якості плодоовочевої продукції. Досвід управління якістю в США, Японії, країнах Європи	16
2	Розробка і розвиток методів оцінки якості на різних етапах виробництва. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Закон України «Про технічні регламенти та процедури оцінки відповідності» (2014)	16
3	Стандарт ISO 22000: 2005 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Система екологічних стандартів ISO 14000. Їх призначення, структура та порядок застосування. Системи стандартів QS 9000, GMP тощ	6
4	Міжнародна практика засвоєння принципів TQM провідними компаніями світу.	2
5	Організації і управління технологією виробництва високоякісної екологічно безпечної овочевої продукції. Методи контролю якості продукції рослинництва, у тому числі овочівництва. Роль сертифікації під час експорту та імпорту свіжої і консервованої плодоовочевої продукції	10
6	Основні положення Української системи сертифікації (УкрСЕПРО) Правила, схеми та порядок проведення сертифікації в Україні.	10
7	Стандарт ISO 22000: 2005 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Система екологічних стандартів ISO 14000. Їх призначення, структура та порядок застосування. Системи стандартів QS 9000, GMP тощо	10
8	Сертифікація систем якості в Україні. Знак відповідності. Перспективи розвитку сертифікації в Україні. Сучасні тенденції розвитку та вдосконалення процедури сертифікації в сільському господарстві України	10
Усього годин		80

Список рекомендованих джерел

Основна

1. Подпратов Г.Л., 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. 176 с.
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-е 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. Котляр М. А., Топольник В. Г., Метрологія, стандартизація і управління якістю. Навчальний посібник рек. МОН., - 2019. 212 с.

10. Салухіна Н. Г., Язвінська О. М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2010. 336 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.

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.

4. <https://foodtechnology.pro/standartizatsiya-ta-sertifikatsiya>

Схема оцінювання

Сума балів	за ECTS	за національною шкалою	Бали нараховуються наступним чином
90–100	A	відмінно	Оцінювання знань і вмінь здійснюється за 100-бальною шкалою і становить: за відвідування лекцій, виконання практичних занять та тестування – до 60 балів, за результати іспиту – до 40 балів.
82–89	B	добре	
74–81	C		
64–73	D	задовільно	Здобувач допускається до здачі іспиту, якщо за результатами проміжного контролю ним були набрані
60–63	E		

35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	мінімум 35 балів.
0-34	F	незадовільно, з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	

Оцінювання за складовими дисципліни			
Відвідування лекцій (за кожне заняття/всього)	2 бал/24	Політика опанування дисципліни	
Виконання практичних робіт (за кожне заняття/всього)	4 бали/32	Відвідування (участь в дистанційному режимі при он-лайн викладанні лекцій)	Кожне заняття (<i>виняток – хвороба</i>)
		Дотримання принципів академічної доброчесності	Дотримання принципів академічної доброчесності (<i>списування під час екзаменів заборонені, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу</i>).
Виконання тестових завдань	4 балів		
Іспит	40 балів	Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку
Всього	100 балів		