


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	СК. 1. Здатність до комплексного та системного підходу в галузі агропромислового виробництва та агрономії з одночасним обов'язковим дотриманням геокультурної етики досліджень та правил академічної доброчесності у науковій діяльності. СК. 2. Здатність використовувати програмне забезпечення (мови програмування, пакети тощо) та великі масиви статистичної інформації для здійснення досліджень, моделювання та забезпечення оптимального проходження процесів росту і розвитку овочевих рослин з запланованою нормативною якістю та напрямом використання. СК. 3. Здатність до встановлення передумов застосування конкретних методів і модифікацій досліджень, вибору раціональної методики польових і лабораторних досліджень та оцінки

	необхідної точності вимірювань і якості кінцевих результатів
Результати навчання	СПРН. 1. Знання законодавства у сфері інтелектуальної власності, захисту рослин, державних стандартів України, інших нормативних документів в наукових дослідженнях і науково-педагогічної діяльності. СПРН. 2. Знання сучасних технологічних підходів в овочівництві (інтенсивні, органічні, природоохоронні, ресурсощадні, біодинамічні тощо). СПРН. 3. Вміння застосовувати сучасні способи і методи планування та організації сільськогосподарського виробництва на основі екологічно спрямованих, адаптивних технологій вирощування культур.
Обсяг дисципліни	5 кредитів ЄКТС (150 год). У тому числі: лекції – 24 год, практичні заняття – 14 год , лабораторні заняття – 20 год, самостійна робота – 92 год.
Форма підсумкового контролю	Іспит
Термін викладання	3 семестр (2 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	20	Поняття якості. Основні чинники, що впливають на якість. Еволюція якості і систем управління якістю.
2. Якість продукції. Фактори формування якості продукції овочівництва. Значення стандартизації і сертифікації в управлінні якістю овочевою продукцією	20	Роль державних стандартів у формуванні і управлінні якістю овочевої продукції. Особливості застосування стандартів і характер їхніх вимог як фактору у формуванні якості.
3. Форми і методи	22	Рівень якості продукції і методи його визначення. Класифікація показників якості. Види і форми

оцінювання якості продукції овочівництва		контролю якості овочевої продукції
4. Вітчизняний та міжнародний досвід управління якістю продукції	12	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. Сертифікація виробництва овочевої продукції GlobalGEP	18	Специфіка проведення сертифікації GlobalGEP. Основні переваги за системою GlobalGEP. Етапи запровадження сертифікації GlobalGEP.
8. Сертифікація органічного виробництва	16	Поняття органічного виробництва. Вимоги законодавства до операторів ринку органічної продукції. Етапи сертифікації органічного виробництва.
9. 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	4
2	Основні проблеми управління якістю	4
3	Міжнародний досвід управління якістю	6
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	4

8	Сертифікація органічного сільськогосподарського виробництва овочевої і баштанної продукції. Маркування органічної овочевої продукції.	4
9	Особливості застосування знаку відповідності при сертифікації продукції	2
Усього годин		30

№	САМОСТІЙНА РОБОТА	Год
1	Проблема якості як фактор підвищення рівня життя населення країни.	10
2	Міжнародна практика засвоєння принципів TQM провідними компаніями світу. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Закон України «Про технічні регламенти та процедури оцінки відповідності» (2014)	14
3	Оцінювання якості плодоовочевої продукції. Розробка і розвиток методів оцінки якості на різних етапах виробництва. Організації і управління технологією виробництва високоякісної екологічно безпечної овочевої продукції	12
4	Досвід управління якістю в США, Японії, країнах Європи.	8
5	Основні положення Української системи сертифікації (УкрСЕПРО). Сертифікація систем якості в Україні. Знак відповідності	10
6	Правила, схеми та порядок проведення сертифікації в Україні. Роль сертифікації під час експорту та імпорту свіжої і консервованої плодоовочевої продукції.	12
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	12
8	Законодавство України щодо органічного виробництва. Нормативно-правова база виробництва органічної продукції в Україні.	12
9	Сучасні тенденції розвитку та вдосконалення процедури сертифікації в сільському господарстві України. Перспективи розвитку сертифікації в Україні	10
Усього годин		100

Виконання індивідуального науково-дослідного завдання

Виконується у формі обов'язкового реферату з прочитаної літератури за вільним вибором здобувача (одна із тем самостійної роботи).	Загальні вимоги, що забезпечують максимальну оцінку: - правильність постановки задачі, рішення, оцінка рішення; - грамотність, лаконізм і логічна послідовність викладу; - оформлення відповідно до чинних стандартів; - наявність посилань на джерела інформації; - самостійність виконання (діагностується під час захисту).	Максимальна оцінка - 15 балів
---	---	--------------------------------------

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-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. 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.
11. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник. – К.:2006. -670 с.
12. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг : конспект лекцій / укладач О. Ф. Грищенко. – Суми : Сумський державний університет, 2019. – 54 с.
13. 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.
14. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. Підручник. – К.: Вид. Європ. Ун-ту, 2002. 174 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 лабораторних, практичних занять та ІНДЗ – до 60 балів, за результати іспиту – до 40 балів. Здобувач допускається до здачі іспиту, якщо за результатами проміжного контролю ним були набрані мінімум 35 балів.
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	

Оцінювання за складовими дисципліни

Відвідування лекцій (за кожне заняття/всього)	1 бал/15	Політика опанування дисципліни	
Виконання практичних робіт (за кожне заняття/всього)	3 бали/9	Відвідування (участь в дистанційному режимі при он-лайн викладанні лекцій)	Кожне заняття (<i>виняток – хвороба</i>)
Виконання ІНДЗ	15 балів	Дотримання принципів академічної доброчесності	Дотримання принципів академічної доброчесності (<i>списування під час екзаменів заборонені, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу</i>).
Іспит	40 балів	Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку
Всього	100 балів		