

Білоцерківський національний аграрний університет
Економічний факультет
Кафедра підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «СТАНДАРТИЗАЦІЯ І УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ» (ПРОЄКТ) Галузь знань - 07 «Управління та адміністрування» Спеціальність - 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» Освітня програма - «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Компонент освітньої програми:	обов'язковий
Кількість кредитів ECTS /загальна кількість годин	4 кредитів /120 годин
Семестр	6
Форма контролю	Іспит
Мова викладання	українська
Профайл викладачів 	Кепко Валентина Миколаївна Посада: доцент кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності Вчене звання: доцент Науковий ступінь: кандидат економічних наук Робоче місце: навчальний корпус №4 (пл. Соборна, 8/1), 115 ауд. (кафедра підприємництва, торгівлі та біржової діяльності). E-mail: valya.kepko@gmail.com Зв'язок з викладачем: +380630499927
Опис дисципліни	Освітня компонента «Стандартизація і управління якістю» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок щодо забезпечення управління якістю продукції на підприємстві, освоєння науково-методичних джерел національної системи стандартизації в Україні, законодавчого забезпечення виробництва та сфери торговельно-економічного обігу продукції.
Передумови для вивчення дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна «Стандартизація і управління якістю» базується на знаннях сутності основних технологічних і економічних категорій та законів, які вивчають дисципліни «Аграрні технології», «Безпека життєдіяльності», «Безпека товарів і довкілля», "Підприємництво", «Право», «Товарознавство», «Маркетинг».

Мета вивчення дисципліни	Метою вивчення дисципліни «Стандартизація і управління якістю» є формування у майбутніх спеціалістів цілісної системи знань зі стандартизації, сертифікації та управління якістю, що дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх багатогранній діяльності, використовувати досягнення сучасної стандартизації в управлінні якістю продовольчих і непродовольчих товарів, послуг, сприяти прийняттю самостійних правильних рішень під час розгляду наукових і виробничо-господарських завдань для одержання високих кінцевих результатів.
Формат дисципліни	Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дистанційна форма навчання, тощо) можуть використані платформи Moodle, ZOOM. Формат проведення дисципліни є зміщаним: поєднання як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.
Очікувані результати навчання	<ol style="list-style-type: none"> 1. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань у галузі якості, сертифікації та стандартизації, проводити дослідницьку діяльність, яка передбачає глибоке осмислення наявних та створення нових цілісних знань, а також практичне значення. 2. Застосовувати одержані знання й уміння для реалізації заходів у сфері збереження навколишнього середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких структур. 3. Вміти обґрунтовано застосовувати методології для проведення сенсорного аналізу харчових продуктів для вирішення поставлених завдань з гарантією об'єктивності та надійності результатів. 4. Визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг відповідно до вимог чинних нормативних документів в підприємницькій, торговельній діяльності. 5. Використовувати систему аналізу небезпек і критичних точок для забезпечення контролю на всіх етапах виробництва харчових продуктів. 6. Застосовувати знання основних нормативно-правових актів та довідкових матеріалів, чинних стандартів, інструкцій, офіційних класифікаторів товарів та інших нормативно-розпорядчих документів у торгівлі. 7. Знати стандарти та методи контролю якості товарів. 8. Вміти визначати якість товарів відповідно до чинної нормативної документації.

Структура курсу	<p align="center"><i>Змістовий модуль 1. Науково-методичні і організаційні основи стандартизації</i></p> <p>Тема 1.1. Загальні відомості про стандартизацію Тема 1.2. Державна система стандартизації України Тема 1.3. Порядок розроблення, оформлення та затвердження стандартів Тема 1.4. Системи стандартів України Тема 1.5. Застосування і прийняття міжнародних та регіональних стандартів Тема 1.6. Загальні положення щодо сертифікації харчової продукції.</p> <p align="center"><i>Змістовий модуль 2. Управління якістю на основі стандартизації продукції</i></p> <p>Тема 2.1. Поняття про якість і безпечність товарів та послуг Тема 2.2. Здоров'я людини та проблеми безпечності харчових продуктів. Тема 2.3. Стандартизація систем управління якістю. Тема 2.4. Принципіальні положення стандартів групи ISO 9000:2000. Тема 2.5. Управління якістю продукції Тема 2.6. Стандартизація систем управління ризиками та навколишнім середовищем</p>
Методи навчання	<p>Під час лекційних годин використовується: слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint, роздатковий матеріал, робота з стандартами та он-лайн даними, дискусійне обговорення проблемних питань. Лекційні заняття проводяться у діалоговому стилі з викладанням методик критичного мислення.</p> <p>Проведення практичних занять проходить із застосуванням виробничо-практичних методів; використання навчальних та контролюючих тестів; вирішення проблемних ситуаційних завдань.</p>
Політика	<p>Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p>Політика щодо відвідування занять: очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн режимі.</p> <p>Політика щодо дедлайнів і перескладання: студенти мають дотримуватись термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p>Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p>Політика оцінювання: засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
Рекомендовані джерела інформації	<p align="center">Базова література</p> <p>1. Закон України "Про стандартизацію" від 05.06.2014 № 1315-VII (Зі змінами, внесеними згідно із Законом України від 15.01.2015 № 124-VII). [Електронний ресурс].- Режим доступу: http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1315-18</p>

2. Закон України "Про метрологію та метрологічну діяльність" // Відомості Верховної Ради (ВВР). - 2014. - № 30. - 1008 с.
3. Білоцерківський О. Б. Основи стандартизації, метрології та управління якістю : текст лекцій для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». / О. Б. Білоцерківський – Харків :«Точка», 2017. 190 с.
4. Машта Н.О., Бенчук О.П., Бенчук Г.П., Акімова Л.М., Дейнека О.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю: навчальний посібник. Рівне : О.Зень. 2015. 388 с
5. Лойко Д. П. Управління якістю: навч. посіб. / [Д. П. Лойко, О. В. Вотченнікова, О. П. Удовіченко, М. А. Котляр]. Львів: «Магнолія 2006». 2010. 336 с.
6. Тарасенко Є. В. Стандартизація, сертифікація і метрологія : опорний конспект лекцій / Є. В. Тарасенко, В. С. Костюк. К. : КНТЕУ, 2012. 80 с.
7. Одарченко А.М. Управління якістю товарів: навч. посібник / А. М. Одарченко, Д. М. Одарченко, М. С. Одарченко, О. О. Лісніченко, Я. М. Черненко. Х. : ХДУХТ, 2018. 270 с.
- 8 Назаренко Л.О. Експертиза товарів («Експертиза продовольчих товарів») [текст] : навч. Посіб. / Л.О. Назаренко. – К.: «Центр учбової літератури», 2014. 312 с.
9. Saharay H.K. Textbook on Consumer Protection. Paperback Law 3 Ed 2017. 240 p.