

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ХАРКІВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ім. В.В. ДОКУЧАЄВА**

Кафедра ПЛОДООВОЧІВНИЦТВА І ЗБЕРІГАННЯ



ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор

Р.М. Шелудько

“30” вересня 2019 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ВПП.11 ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ
ПРОДУКЦІЇ ОВОЧІВНИЦТВА

Рівень вищої освіти – третій (освітньо-науковий) рівень

Галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство»

Спеціальність 201 «Агрономія»

Спеціалізація «Овочівництво»

Факультет Агрономічний

Харків -2019

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

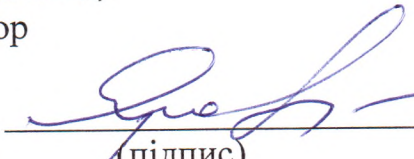
« 29 » серпня, 2019 р.

Розробник: Гордієнко І.М., доцент кафедри плодовоовочівництва і зберігання, кандидат с.-г. наук, ст. наук. співробітник

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри плодовоовочівництва і зберігання

Протокол від “29” серпня 2019 р. № 1.

Завідувач кафедри
плодовоовочівництва і зберігання,
доктор с.-г. наук, професор

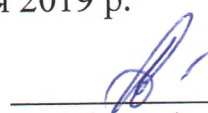

(підпис) Г.І. Яровий

“29” серпня 2019 р.

Схвалено методичною комісією агрономічного факультету

Протокол від “30” серпня 2019 р. № 1

“30” серпня 2019 р.

Голова 
(підпис) (О.В.Романов)

©Гордієнко І. М., 2019 рік
©ХНАУ, 2019 рік

1. Опис навчальної дисципліни

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		1-й
Індивідуальне навчально-дослідне завдання – немає		Семестр
Загальна кількість годин – 120		2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних –4 самостійної робота здобувачів – 8	Рівень вищої освіти: <u>третій</u> (<u>освітньо-науковий</u>) <u>рівень</u>	Лекції
		20 год.
		Практичні
		20 год.
		Лабораторні
		-
		Самостійна робота
		80 год.
		Індивідуальні завдання: - год.
		Вид контролю: <i>залік</i>

2. Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Формування якості та сертифікація продукції овочівництва» 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 до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

3. Здатність до співпраці в рамках міжрегіональних, республіканських та міжнародних проектів.

4. Здатність працювати в міжнародному контексті.

5. Здатність генерувати нові науково-теоретичні та практично спрямовані ідеї (креативність).

6. Здатність розробляти проекти та управляти ними.

7. Комплексність у розробці та реалізації наукових проектів та програм.

8. Здатність використовувати поглиблені теоретичні та фундаментальні знання для ефективного розв'язування складних спеціалізованих задач та практичних проблеми.

9. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, які створюють нові знання в овочівництві і можуть бути опубліковані у провідних наукових виданнях з сільськогосподарських наук та суміжних галузей.

10. Здатність визначати та вирішувати сучасні експериментальні, теоретичні, методологічні та прикладні проблеми овочівництва з використанням новітніх методів досліджень в галузі аграрних наук та продовольства.

11. Здатність до вдосконалення системи управління якістю продукції овочівництва на основі сучасних вимог національних і міжнародних стандартів.

Програмні результати навчання:

1. Володіти методологією наукової роботи, навичками презентації її результатів.

2. Формулювати та вдосконалювати актуальну дослідницьку задачу, також висновки, які можна захищати в науковому контексті.

3. Володіти основними методами і засобами отримання, зберігання, оброблення та аналізу інформації щодо якості продукції, методів контролю, сертифікації продукції і процесів.

4. Досліджувати абіотичні та біотичні фактори, які впливають на формування урожайності і якості продукції овочівництва.

5. Застосовувати сучасні методи досліджень і проводити оцінювання якості продукції на етапах її вирощування та зберігання.

6. Користуватися технічними регламентами, національними стандартами і іншими нормативними документами для розв'язання практичних завдань з управління якістю та сертифікації продукції овочівництва.

7. Впроваджувати наукові розробки та інноваційні проекти, які дають можливість розв'язувати проблеми з підвищення якості овочевої продукції, скорочення втрат при зберіганні з врахуванням соціальних, економічних та екологічних аспектів.

Міждисциплінарні зв'язки. Навчальна дисципліна «Формування якості та сертифікація продукції овочівництва» 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 «Формування якості та сертифікація продукції овочівництва» відведено 120 годин, з них 20 годин – лекції, 20 годин – практичні заняття, 80 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. Якість продукції. Фактори формування якості продукції овочівництва

Тема 2. Форми і методи оцінювання якості продукції овочівництва

Тема 3. Основи управління якістю продукції в овочівництві

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. Показники безпеки овочевої продукції

Тема 9. 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. Тема 1. Якість продукції. Фактори формування якості продукції овочівництва	12	2	2			8
Тема 2. Форми і методи оцінювання якості продукції овочівництва	12	2	2			8
Тема 3. Основи управління якістю продукції в овочівництві	18	4	4			10
Тема 4. Вітчизняний та міжнародний досвід управління якістю продукції	12	2	2			8
Разом за змістовим модулем 1	54	10	10			34
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	13	2	2			9
Тема 7. Міжнародна система сертифікації	13	2	2			9
Тема 8. Показники безпеки овочевої продукції	13	2	2			9
Тема 9. Стандартизація і сертифікація овочів і плодів.	13	2	2			9
Разом за змістовим модулем 2	66	10	10			46
Усього годин	120	20	20			80

5. Теми семінарських занять
(не передбачено програмою)

5. 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	4
4	Вітчизняний досвід управління якістю	2
5	Базова концепція загального управління якістю	2
6	Система сертифікації продукції в Україні (УкрСЕПРО)	4
7	Правила заповнення бланків сертифікатів відповідності на с.-х. продукцію	2
8	Особливості застосування знаку відповідності при сертифікації продукції	2
<i>Усього годин:</i>		20

7. Теми лабораторних занять
(не передбачено програмою)

8. Самостійна робота

N 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 залік).

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

Проміжна (модульна) атестація проводиться після вивчення програмного матеріалу кожного змістового модуля.

Залік – полягає в оцінці засвоєння здобувачем: теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни.

Результати складання заліків оцінюють за національною двобальною шкалою («зараховано» чи «не зараховано») та відповідними оцінками ЄСТС.

12. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Залік

Поточне тестування та самостійна робота									Залік	Сума
Модуль 1 (20%)				Модуль 2 (40%)						
T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	T 7	T 8	T 9	40	100
4	4	4	4	5	5	5	5	4		

Теми змістовного модуля 1 – Т1-Т4. Теми змістовного модуля 2 – Т5-Т9.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Шкала оцінювання національна та ECTS			
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
66-74	D	задовільно	
60-65	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано 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. Подпратов 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. –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.: Видавництво Європ.ун-ту, 2002. -174 с.
- 6.Машта Н.О., Бенчук О.П., Бенчук Г.П., Акімрва 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.
4. <https://knau.kharkov.ua/uploads/pubinfo/pol2017/cad2017.pdf>/Кодекс академічної доброчесності Харківського НАУ ім. В.В. Докучаєва.