

АНОТАЦІЯ КУРСУ



МЕТРОЛОГІЯ, СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ STANDARDIZATION, METROLOGY, CERTIFICATION AND QUALITY MANAGEMENT

Освітній ступінь: магістр

Галузь знань – 07 «Управління та адміністрування»

Спеціальність – 073 «Менеджмент»

Освітня програма – «Менеджмент»

Рік підготовки – 1, семестр – 2

Обсяг курсу – 3 кредити (120 годин, з них 10 – лекції, 20 – семінарські і практичні заняття)

Кількість кредитів 4.0 – 120 год., із них: аудиторних 20/20 год.; самостійної роботи студента – 80 год.

Форма навчання – денна

Компонент освітньої програми: вільного вибору студента

Дні занять: відповідно до розкладу.

Консультації: відповідно до графіку навчального процесу.

Мова викладання: українська, англійська

Керівник курсу:

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професор

Паска Марія Зіновіївна

Стейкхолдери кафедри готельно-ресторанного бізнесу:

Директор ГО «Ресторанна гільдія» Михайлов Богдан (за згодою)

Директор Навчально-професійний центр PROFI CLUB Михайлова Ольга (за згодою)

Контактна інформація:

моб. тел.: +380673026120, e-mail: maria_pas@ukr.net

Опис дисципліни

Метрологія, стандартизація та сертифікація становлять невід’ємну частину діяльності людства і безпосередньо впливають на якість життя, товарів та послуг, але розуміються та інтерпретуються різними людьми по-різному. Тому важливо, щоб ці складові розумілися відповідно до задач, поставлених перед цими видами людської діяльності.

Завдання: • вивчення основ стандартизації і сертифікації показників якості продукції, методів оцінювання її рівня, перспектив розвитку міжнародної стандартизації і сертифікації; • формування вмінь використовувати нормативно-технічні документи для розв’язання практичних завдань сертифікації продукції та послуг; • вивчення термінології з управління якістю; • оволодіння проблемою якості на сучасному етапі та її вплив на розвиток економіки країни; • вивчення

вітчизняного та міжнародного досвіду управління якістю товарів для подальшого його розвитку; • створення і впровадження систем якості товарів.

Результати навчання У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен

знати: принципи сучасної стандартизації, діяльності з підтвердження відповідності, теорії управління якістю продукції та послуг, метрологічної науки; завдання стандартизації та метрології, законодавчу та нормативну бази стандартизації та метрологічної системи України; процедури розроблення стандартів та ТУ; правил впровадження стандартів; функції метрологічної служби підприємства: фізичні величини та засоби вимірювальної техніки; основні положення Теорії похибок; сучасні наукові та практичні підходи до забезпечення якістю та створення систем управління відповідно до міжнародних стандартів, значення та етапи формування управління якістю, роль управління якістю в системі загального менеджменту; класичні та нові методи управління якістю;

вміти: працювати із законодавчими актами та нормативною документацією, стандартами, ТУ, кодексами усталеної практики; розробляти та оформляти нормативні документи згідно з ДСТУ 3008-95 та ДСТУ 1.5:2003; розуміти завдання та принципи системи підтвердження відповідності, порядок функціонування системи сертифікації УкрСЕПРО; усвідомлювати необхідність забезпечення єдності вимірювань; визначати функції метрологічної служби підприємства; визначати похибку та невизначеність вимірювань; працювати із законодавчою та нормативною базою метрологічної системи; розуміти та вміти застосовувати основні положення стандарту ДСТУ ISO 9001 та інших інструментів забезпечення якості; розробляти політику підприємства в галузі управління якістю; впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів; забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Навчальний контент

Теми	Розподіл годин				Результати навчання
	Разом	Л	ПР	С	
<p>Поняття державного технічного регулювання Основи метрології <i>State technical regulation</i> <i>Fundamentals of metrological science</i></p>	24	4	4	16	<p>Знати</p> <ul style="list-style-type: none"> - Поняття державного технічного регулювання.. - Основні поняття метрології - Міжнародна система одиниць. - Міжнародні метрологічні організації - Європейські метрологічні організації - Метрологічна система України - <i>The concept of the State technical regulation</i> - <i>Basic concepts of metrology</i> - <i>International system of units of physical magnitudes</i> - <i>International metro logical organizations</i> - <i>European metrological organizations</i>

					- <i>Metrological system of Ukraine</i>
Стандартизація як складова системи державного технічного регулювання <i>Standardization as the constituent part of the system of State technical regulation</i>	24	4	4	16	Основні поняття стандартизації Міжнародні організації зі стандартизації Структура європейського управління. Європейські організації зі стандартизації. Міжнародні спеціалізовані організації, діючі у сфері стандартизації Міжнародні організації із стандартизації агропромислової продукції <i>Basic concepts of standardization</i> <i>International standardization organizations</i> <i>Structure of European management.</i> <i>European organizations for standardization</i> <i>Specialized international organizations operating Standardization</i> <i>International organizations operating standardization of production of agriculture</i>
Основи національної системи підтвердження відповідності. <i>Fundamentals of the national system of attestation of conformity</i>	24	4	4	16	- Принципи оцінювання і аудиту відповідності - Виникнення і розвиток сертифікації - Міжнародні стандарти соціальної відповідальності - Стандарт ISO 26000 "Настанови з соціальної відповідальності" - Національна система сертифікації України - Порядок проведення сертифікації <i>Principles of assessment and audit of conformity</i> <i>Origination and development of system of certification ...</i> <i>International standards of social accountability</i> <i>Standard ISO 26000 "Guidance on social responsibility"</i> <i>National system of certification of Ukraine</i> <i>Procedures of certification</i>
Якість та порядок її забезпечення <i>Quality and methods of its ensuring</i>	24	4	4	16	Фактори формування якості Методи контролю якості Історія розвитку систем якості Сертифікація систем управління якістю Порядок захисту інтересів споживачів в Україні <i>Factors of forming of quality</i> <i>Methods of control of quality</i> <i>History of development of quality systems</i> <i>Certification of systems of quality management</i> <i>Norms of protection of interests of consumers in</i>

					<i>Ukraine</i>
Державне регулювання якості та безпечності харчової продукції <i>State regulation of quality and safety of foodstuffs</i>	24	4	4	16	Поняття безпечності харчової продукції Світові проблеми гарантування безпечності харчової продукції Порядок і засоби регламентування безпечності харчових продуктів Система безпечності НАССР Світова організація торгівлі як гарант якості і безпечності продукції. Екологічна складова безпечності харчової продукції <i>Concept of safety of foods</i> <i>Global problems of guaranteeing of safety of foodstuffs</i> <i>Procedures and means of guaranteeing of safety of Foodstuffs</i> <i>System of safety of foodstuffs HACCP</i> <i>World Trade Organization as a guarantor of quality of production, goods and services</i> <i>Environmental constituent of safety of foodstuffs</i>
Усього годин	120	20	20	80	

Політика оцінювання

Передбачає дотримання принципів доброчесності та студентоцентрованого підходу.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження майстер–класів, тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на *он-лайн* платформах тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом)

Оцінювання

Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

Робочої програми – <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

Порядку оцінювання – <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11597>

ЛІТЕРАТУРА.

1. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник / Баль-Прилипка Л. В., Слободянюк Н. М., Поліщук Г. Є., Паска М. З., Бурак В. Є. – Київ : Компринт, 2017. – 573 с.

2. Bal-Prylypko, L. V., Slobodianiuk, N. M., Polishchuk, G. Y., Paska, M. Z., Burak, V. Y. 2017. Standardization, metrology, certification, and quality management:

manual. Kyiv, Ukraine : Komprint Publisher, 558 p.

3. Давидова, О.Ю., Писаревський, І.М. Ладиженська, Р.С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: Навч. посібник. – Х. : ХНАМГ, 2012. – 414 с.
4. Давидова, О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Електронний ресурс] : підручник / О. Ю. Давидова . – Харків : Іванченко І. С., 2018 . – 488 с.
5. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. (ISO 22000:2002). ДСТУ ISO 22000:2007. - К.: Держспоживстандарт України, 2007. -(Національний стандарт України)
6. Методологія харчової науки : програма (орієнтовна) нормативної навчальної дисципліни для здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» в аграрних вищих навчальних закладах / розроб. М. З. Паска, О. Р. Михайлицька. – Київ : Агроосвіта, 2016. – 10 с.
7. Паска М. З. Впровадження НАССР у технології м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. – Львів : ЛІЕТ, 2020. – С. 15–20.
8. Паска М. Сучасні рішення для управління харчовою безпекою в закладах ресторанного господарства / Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 52–55.

Додаткова

1. ISO 22000. 2018. Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : закон України за № 771/97 від 06.08.2019.
3. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : закон України за № 2042-VIII від 06.08.19. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>
4. Про затвердження Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) : наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України за № 590 від 01.10.2012
5. Про захист прав споживачів : закон України № 1023-XII.
6. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України № 2639.
7. Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР : наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 446 від 08.08.2019 р
8. Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові

продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин : наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 447 від 08.08.2019 р.

9. Пасека, С. Р. (2019) Методологічні аспекти формування мотивованості персоналу у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму. Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія Економічні науки (№ 3). pp. 104-114.

10. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 „Готельно-ресторанна справа” / Марія Паска // Маркетинг ХХІ століття: виклики змін : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / редкол. О. Черевко. – Харків, 2020. – С. 263–265.

11. Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств : програма нормативної навчальної дисципліни підготовки здобувачів вищої освіти "магістр", спеціальності 181 "Харчові технології" в аграрних ВНЗ / розроб. О. В. Радчук, М. З. Паска, І. О. Мартинюк. - Київ, 2016. - 10 с.

12. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393.

13. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад: О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Харків .: ФаворЛТД, 2003. – 440 с.