

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК

Л.В. Баль-Прилипко

«19» травня 2021 р.



«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри стандартизації та
сертифікації сільськогосподарської продукції
Протокол № 13 від «19» травня 2021р.

Завідувач кафедри
В.Ю. Сухенко

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Технології зберігання,
консервування та переробки м'яса»

Гарант ОП

І.П. Паламарчук

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Технології зберігання та
переробки водних біоресурсів»

Гарант ОП
Н. М. Слободянюк

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**МІЖНАРОДНА ТА РЕГІОНАЛЬНА СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА
СЕРТИФІКАЦІЯ**

спеціальність 181 «Харчові технології»

освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», «Технології
зберігання та переробки водних біоресурсів»

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробники: асистент Розбицька Т.В.

Київ – 2021 р.

1. Опис навчальної дисципліни

МІЖНАРОДНА ТА РЕГІОНАЛЬНА СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Магістр	
Спеціальність	181 «Харчові технології»	
Освітня програма	«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	1	1
Семестр	1	1
Лекційні заняття	24 год.	24 год.
Практичні, семінарські заняття		
Лабораторні заняття		
Самостійна робота	96 год.	96 год.
Індивідуальні завдання		
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни є отримання студентами правових, організаційних, методичних знань та практичних навичок з стандартизації і сертифікації сільськогосподарської продукції, вміння розробити необхідні нормативні документи, самостійно ставити і вирішувати наукові та виробничі завдання щодо стандартизації і сертифікації сільськогосподарської продукції.

Для досягнення цієї мети викладання дисципліни полягає в тому, щоб:

- дати студентам відповідну підготовку з теоретичних питань стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції;
- ознайомити студентів з основними законодавчими, нормативними документами, чинними як в Україні, так і міжнародними та європейськими;
- вивчити основоположні та організаційно-методичні стандарти національної стандартизації та сертифікації;
- забезпечити студентам необхідну підготовку для самостійної роботи щодо розроблення НД різних категорій на сільськогосподарську та харчову продукцію;
- ознайомити студентів з правилами оформлення продукції на експорт та визнанням сертифіката відповідності іноземної держави на імпорту продукцію.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

- **знати** вимоги основних чинних національних, міждержавних, міжнародних та регіональних документів зі стандартизації та сертифікації до сільськогосподарської та харчової продукції, щоб дотримуватись їх у своїй практичній діяльності;
- **знати** принципи стандартизації промислової сільськогосподарської продукції, володіти методами стандартизації, які забезпечують виготовлення високоякісної продукції сільськогосподарського призначення;
- **знати** вимоги основоположних стандартів національної стандартизації щодо розроблення, оформлення, узгодження, затвердження, перегляду, зміни, скасування, реєстрації НД різних категорій (ГОСТ, ДСТУ, СТУ, СОУ, ТУУ) і вміти розробляти такі документи;
- **знати** правила і порядок гармонізації стандартів на сільськогосподарську та харчову продукцію із стандартами ISO, EN, Директивами ЄС, стандартами Комісії Кодекс Аліментаріус;
- **вміти** розробляти НД різних категорій на сільськогосподарську та харчову продукцію гармонізовані з вимогами стандартів ISO, EN та САС;
- **вміти** оформляти документи при підготовці партій сільськогосподарської та харчової продукції на експорт, при одержанні продукції по імпорту;
- **вміти** використовувати набуті знання для підвищення об'єктивності контролю показників якості сільськогосподарської сировини і готової продукції та зменшення браку;
- **вміти** застосовувати отримані знання для підвищення організаційно-технічного рівня виробництва з метою створення умов для випуску сертифікованої високоякісної, конкурентноспроможної продукції, яка матиме широкий ринок збуту.
-

Набуття компетентностей:

- **загальні компетентності (ЗК): 05** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, здатність працювати в міжнародному контексті.

Програма та структура навчальної дисципліни для:

– повного терміну денної (заочної) форми навчання;

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							Заочна форма					
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
			л	п	лаб	Інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1 семестр													
Змістовий модуль 1. Міжнародні та регіональні організації стандартизації.													
Тема 1. Структура міжнародної організації зі стандартизації.	1	10	2				8	10	2				8
Тема 2. Міжнародні організації, що співпрацюють з ISO.	2	12	2				10	12	2				10
Тема 3. Міжнародна електротехнічна комісія.	3	12	2				10	12	2				10
Тема 4. Регіональні організації у сфері стандартизації.	3	12	2				10	12	2				10
Тема 5. Міжнародні (галузеві) організації стандартизації.	4	12	2				10	12	2				14
Тема 6. Стандартизація в деяких країнах світу.	4	12	2				10	12	2				14
Разом за змістовим модулем 1.		70	12				58	70	12				58
Змістовий модуль 2. Міжнародні стандарти на системи управління якістю.													
Тема 7. Концепція TQM «Загальне управління якістю».	5	8	2				6	8	2				6
Тема 8. Міжнародні стандарти серії ISO 9000 і ISO10000.	6	8	2				6	8	2				6
Тема 9. Міжнародні стандарти щодо системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) ДСТУ ISO 22000:2019.	7	8	2				6	8	2				6
Тема 10. Міжнародні та європейські вимоги до	8	8	2				6	8	2				6

екологічної складової АПК.													
Тема 11. Міжнародні стандарти соціальної відповідальності (SA 8000).	8	8	2				6	8	2				6
Тема 12. Міжнародні стандарти щодо систем управління безпекою і гігієною праці.	9	8	2				6	8	2				6
Разом за змістовим модулем 2.		50	12				36	50	12				58
Усього годин		120						120					

3. Теми самостійних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Структура міжнародної організації зі стандартизації.	2
2	Міжнародні організації, що співпрацюють з ISO.	2
3	Міжнародна електротехнічна комісія.	2
4	Регіональні організації у сфері стандартизації.	2
5	Міжнародні (галузеві) організації стандартизації.	2
6	Стандартизація в деяких країнах світу.	2
7	Концепція TQM «Загальне управління якістю».	2
8	Міжнародні стандарти серії ISO 9000 і ISO10000.	2
9	Міжнародні стандарти щодо системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) ДСТУ ISO 22000:2019.	2
10	Міжнародні та європейські вимоги до екологічної складової АПК.	2
11	Міжнародні стандарти соціальної відповідальності (SA 8000).	2
12	Міжнародні стандарти щодо систем управління безпекою і гігієною праці.	2

4. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

Контрольні запитання до атестації:

- 1) Якими були передумови створення Продовольчої і сільськогосподарської організації ООН?
- 2) Яка мета створення FAO?
- 3) Які основні напрямки діяльності FAO?
- 4) Якою є організаційна структура FAO?
- 5) Якою є участь України у FAO?
- 6) Якою була мета створення ВООЗ?
- 7) Якою є організаційна структура ВООЗ?
- 8) Яку ВООЗ здійснює роботу щодо безпечності харчових продуктів?
- 9) Яким чином ВООЗ співпрацює з ISO?
- 10) Що являє собою Комісія Кодекс Аліментаріус?
- 11) Якими є мета і функції САС?
- 12) Якою є організаційна структура САС?
- 13) Які комітети працюють у структурі САС?
- 14) Яким є порядок розроблення стандартів Комісією Кодекс Аліментаріус?
- 15) Яким є принцип публікації збірника «Кодекс Аліментаріус»?

- 16) У чому полягає зв'язок між стандартизацією і торгівлею?
- 17) З якою метою була створена ГАТТ?
- 18) Основні принципи ГАТТ.
- 19) Недоліки ГАТТ.
- 20) Передумови створення СОТ.
- 21) У чому полягає відмінність між ГАТТ і СОТ?
- 22) Де, коли і за яких умов було створено СОТ?
- 23) Якою є сфера діяльності СОТ?
- 24) Якими є цілі і функції СОТ?
- 25) Які принципи діяльності СОТ у чому їх суть?
- 26) Як розуміти технічні бар'єри у торгівлі?
- 27) Які угоди прийняла СОТ?
- 28) Якою є організаційна структура СОТ?
- 29) Яку діяльність проводить кожна структурна одиниця?
- 30) Який статус має конференція ООН з торгівлі та розвитку?
- 31) Які цілі ставить перед собою ЮНКТАД?
- 32) Якою є участь України в ЮНКТАД?
- 33) Що представляє собою найвищий орган ЮНКТАД?
- 34) Коли Україна вступила до СОТ?
- 35) Скільки країн-учасниць СОТ було на момент вступу України?
- 36) Які вимоги СОТ було впроваджено в Україні?
- 37) На що поширюється положення ТБТ-угоди?
- 38) Які вимоги містить ТБТ-угода щодо розроблення, прийняття та застосування технічних регламентів?
- 39) Які вимоги містить ТБТ-угода щодо розроблення, прийняття та застосування стандартів?
- 40) Які вимоги містить ТБТ-угода щодо розроблення, прийняття та застосування процедур оцінки відповідності?
- 41) Які інформацію вміщено в додатки ТБТ-угоди?
- 42) Чи мають право країни-члени СОТ розробляти свої санітарні чи фітосанітарні заходи?
- 43) У яких випадках країна-член СОТ має право розробляти свої санітарні чи фітосанітарні заходи?
- 44) Як розуміти прозорість санітарних чи фітосанітарних норм і правил?
- 45) Які права країні-члену СОТ надає Угода про захисні заходи?
- 46) Якою є мета Угоди СОТ про сільське господарство?
- 47) Що означає назва ISO?
- 48) Яка кількість країн входить до складу ISO?
- 49) Якою є сфера діяльності ISO?
- 50) Назвіть об'єкти стандартизації ISO?
- 51) Які основні напрямки діяльності ISO?
- 52) Види членства в ISO та характеристика кожного з них.
- 53) Якою є організаційна структура ISO?
- 54) Які функції виконує кожна структурна одиниця ISO?
- 55) Назвіть комітети ISO з розроблення політики?
- 56) Сфера діяльності CASCO.
- 57) Сфера діяльності COPOLCO.
- 58) Сфера діяльності DEVCO.
- 59) Сфера діяльності REMCO.
- 60) Зазначте види членства у технічних комітетах (ТК) ISO.
- 61) Яким є порядок розроблення стандартів ISO?
- 62) Якими мовами публікують міжнародні стандарти?
- 63) Застосування стандартів ISO є обов'язковим чи добровільним, обґрунтуйте чому?
- 64) Якою є участь України в ISO?
- 65) Що являє собою ІЕС?
- 66) Сфера діяльності ІЕС.

- 67) Яка мета діяльності ІЕС?
- 68) Назвіть основні об'єкти стандартизації ІЕС.
- 69) Якою є організаційна структура ІЕС?
- 70) Які функції виконує кожна структурна одиниця?
- 71) Які характеристики включено до сфери діяльності ІЕС щодо безпечності?
- 72) Які особливості розроблення стандартів ІЕС?
- 73) У чому суть співпраці електротехнічної комісії з ІСО?
- 74) У чому полягає діяльність Міжнародного спеціального комітету з радіоперешкод?
- 75) Якою є участь України в ІЕС?
- 76) Що являє собою ІТУ?
- 77) Основна мета діяльності ІТУ?
- 78) Особливості членства в ІТУ?
- 79) Скільки представлено країн-учасниць ІТУ?
- 80) Якою є організаційна структура ІТУ?
- 81) Які функції виконує кожна структурна одиниця?
- 82) Де представлено регіональні відділення ІТУ?
- 83) Якою є участь України у роботі ІТУ?
- 84) Якими є передумови створення ІFAN?
- 85) Які організації входять до складу ІFAN?
- 86) Якою є організаційна структура ІFAN?
- 87) Охарактеризуйте діяльність кожної структурної одиниці.
- 88) Що є метою діяльності WSSN?
- 89) Які організації мають членство у WSSN?
- 90) Якою була мета створення ЄЕК ООН?
- 91) Що віднесено до основних сфер діяльності ЄЕК ООН?
- 92) Якою є організаційна структура ЄЕК ООН?
- 93) Якою є участь України в ЄЕК ООН?
- 94) Якою є мета діяльності ЄС в стандартизації?
- 95) Як розуміти Директиви ЄС прямої дії?
- 96) За яких умов продукція попадає у зону вільної торгівлі у рамках ЄС?
- 97) Якими документами ЄС регламентуються вимоги обов'язкових норм щодо безпечності харчової продукції, безпеки праці, охорони здоров'я і довкілля?
- 98) Які організації представляють стандартизацію в Європейському регіоні?
- 99) Якою є сфера діяльності CEN?
- 100) Які вимоги висувають до членства в CEN?
- 101) Якою є основна мета діяльності CEN?
- 102) Назвіть об'єкти стандартизації CEN?
- 103) Якою є організаційна структура CEN?
- 104) Якою є процедура розроблення EN?
- 105) Які серії стандартів розроблено CEN у сфері системи забезпечення якості та у сфері випробування, сертифікації та акредитації?
- 106) Якою є участь України у роботі CEN?
- 107) Якою є сфера діяльності CENELEC?
- 108) Якою є мета створення CENELEC?
- 109) Назвіть об'єкти стандартизації CENELEC?
- 110) Якою є організаційна структура CENELEC?
- 111) Що собою являє Євронорма CENELEC?
- 112) Які види НД розробляє CENELEC?
- 113) Які особливості впровадження НД, розроблених CENELEC?
- 114) Якою є участь України у роботі CENELEC?
- 115) Охарактеризуйте діяльність ETSI.
- 116) Яким є основне завдання ETSI?
- 117) Які умови для членства в ETSI?
- 118) Якою є організаційна структура ETSI

- 119) Якою є участь України у роботі ETSI?
- 120) Якими були передумови виникнення EASC?
- 121) Якою є організаційна структура EASC?
- 122) Які функції покладено на Раду EASC?
- 123) Які об'єкти стандартизації EASC?
- 124) Якими є пріоритетні напрямки діяльності EASC?
- 125) Якою є участь України у роботі EASC?
- 126) Якою є мета функціонування Панамериканської комісії стандартів?
- 127) Якою є сфера діяльності COPANT?
- 128) Якою є організаційна структура COPANT?
- 129) Які країни входять до Асоціації Південно-Східної Азії (ASEAN)?
- 130) Який статус мають національні стандарти країн ASEAN?
- 131) Коли був створений Конгрес зі стандартизації країн Тихоокеанського басейну (PASC)?
- 132) Мета створення PASC.
- 133) Які країни приймають участь в роботі PASC?
- 134) Мета створення Африканської організації зі стандартизації (ARSO)?
- 135) Які країни приймають участь в роботі ARSO?
- 136) Сфера діяльності ARSO.
- 137) З якою метою створені міжнародні організації:
- молока;
 - винограду і вина;
 - тютюну;
 - технології злаків;
 - цукру;
 - бюро епізоотій;
 - фруктових соків;
 - оливкової олії;
 - випробування насіння;
 - іригацій і дренажу;
 - захисту рослин;
 - органічного сільського господарства?
- 138) Якою є сфера діяльності кожної із цих організацій?
- 139) Які нормативні документи розробляють ці організації?
- 140) Назвіть національний орган зі стандартизації у США.
- 141) Яким є основне завдання NIST?
- 142) Якою є організаційна структура NIST?
- 143) Які стандарти у США мають обов'язковий характер?
- 144) Які організації є членами NIST?
- 145) Якою є участь NIST у міжнародній стандартизації?
- 146) Назвіть національний орган зі стандартизації у Великобританії.
- 147) Якою є організаційна структура BSI?
- 148) Які особливості розроблення НД у BSI?
- 149) Якою є участь BSI у міжнародній стандартизації?
- 150) Назвіть національний орган зі стандартизації у Франції.
- 151) Якою є організаційна структура AFNOR?
- 152) Виконання яких функцій покладено на AFNOR?
- 153) Які особливості розроблення і прийняття стандартів AFNOR?
- 154) Якою є участь AFNOR у міжнародній стандартизації?
- 155) Назвіть національний орган зі стандартизації у Німеччині.
- 156) Якими є основні принципи діяльності DIN?
- 157) Які галузі охоплює національна стандартизація Німеччини?
- 158) Якою є організаційна структура DIN?
- 159) Назвіть національний орган зі стандартизації у Японії.
- 160) Якою є організаційна структура JISC?

- 161) Які особливості процедури розроблення стандартів JISC?
- 162) Якою є участь Японії у міжнародній стандартизації?
- 163) Назвіть національний орган зі стандартизації Російської Федерації.
- 164) Як позначаються стандарти РФ?
- 165) Які є види і категорії стандартів РФ?
- 166) Який статус членства РФ у ISO та IEC?
- 167) Заповнити порядок планування, розроблення і затвердження національних стандартів?
- 168) Що таке якість?
- 169) Що таке Петля якості?
- 170) Що таке концепція TQM?
- 171) Опишіть 12 принципів концепції TQM?
- 172) Що таке концепції TQM?
- 173) Що таке тактика концепції TQM?
- 174) Опишіть методичні засоби концепції TQM?
- 175) Напишіть мету концепції TQM?
- 176) Що таке Цикл Демінга?
- 177) Замалюйте циклічну модель PDCA?
- 178) Опишіть кожен етап PDCA?
- 179) Перерахуйте функції управління якістю?
- 180) Опишіть цикл управління в системі TQM?
- 181) Опишіть зовнішні та внутрішні канали?
- 182) Що таке діаграма Парето?
- 183) Приклад діаграми Парето?
- 184) Що таке діаграма Ісікави?
- 185) Приклад діаграми Ісікави?
- 186) Що таке причинно-наслідкова діаграма?
- 187) Приклад причинно-наслідкової діаграми?
- 188) Опишіть Модель ділової досконалості?
- 189) Перерахуйте критерії Модель ділової досконалості?
- 190) Що таке Модель EFQM?
- 191) Що таке підхід?
- 192) Що таке RADAR?
- 193) Опишіть еволюцію стандартів ISO серії 9000?
- 194) Зробіть характеристику стандартів ISO серії 9000?
- 195) Назвіть всі стандарти ISO серії 9000 та їх назву?
- 196) Що таке система управління якістю?
- 197) Опишіть принципи УЯ згідно з ISO 9000?
- 198) Що таке процесний підхід?
- 199) Що таке системний підхід?
- 200) Опишіть документовану процедуру ISO ДСТУ 9001?
- 201) Побудуйте модель СУЯ?
- 202) Опишіть нові принципи менеджменту якості та формування нового підходу до СУЯ?
- 203) Замалюйте цикл PDCA?
- 204) Що таке ризик-орієнтоване мислення?
- 205) Опишіть зв'язок з іншими системами управління якістю?
- 206) Що таке лідерство?
- 207) Що таке компетентність?
- 208) Що таке моніторинг?
- 209) Що таке внутрішній та зовнішній аудит?
- 210) Що таке коригувальні дії?
- 211) Опишіть серію стандартів ISO 10000 «Менеджмент якості. Задоволеність клієнтів»?
- 212) Які Ви знаєте Міжнародні стандарти щодо системи управління безпечністю харчових продуктів?
- 213) Опишіть стандарти ISO серії 22000?

- 214)Що таке НАССР?
- 215)Розшифруйте аббревіатуру НАССР?
- 216)Опишіть концепцію НАССР?
- 217)Опишіть принципи НАССР?
- 218)Назвіть групи небезпечних чинників відповідно до НАССР?
- 219)Опишіть джерела небезпечних чинників?
- 220)Назвіть найбільш відомі на Заході нормативні документи, що встановлюють вимоги до НАССР?
- 221)Що таке харчовий ланцюг?
- 222)Опишіть обмін інформацією в харчовому ланцюзі?
- 223)Що таке внутрішні і зовнішні ресурси?
- 224)Історія виникнення стандартів ISO серії 22000?
- 225) Етапи встановлення стандарти ISO серії 22000?
- 226)Що повинна містити документація системи управління безпечністю харчових продуктів?
- 227)Що таке програми-передумови?
- 228)Що таке НАССР-плану?
- 229)Приклад НАССР-плану?
- 230)Що таке екологічний менеджмент?
- 231)Описати еволюцію розвитку екологічного менеджменту в світі?
- 232)Описати стандарти ISO серії?
- 233) Опишіть структуру стандарту ISO 14001?
- 234) Що таке екологічна політика?
- 235) Що таке екологічні критерії?
- 236) Опишіть прямі і не прямі екологічні аспекти?
- 237) Що таке екологічна програма підприємства?
- 238) Що таке екологічний аудит?
- 239) Екологічне маркування що це?
- 240) Що таке етикетка? Для чого вони існують?
- 241) Описати 9 основних принципів екологічних етикеток?
- 242) Описати типи маркування?
- 243) Що таке екологічні знаки?
- 244) Описати схему оцінювання екологічних характеристик?
- 245) Що таке життєвий цикл продукції?
- 246) Описати фази оцінки життєвого циклу продукції?
- 247) Що таке валідація?
- 248) Що таке верифікація?
- 249) Перерахувати переваги впровадження системи екологічного менеджменту відповідно до ISO 14001?
- 250) Описати основні ознаки екологічної етикетки?
- 251) Описати матрицю вибору критеріїв екологічної чистоти?
- 252) Опишіть процедуру оцінки відповідності при екологічному маркуванні типу І?
- 253) Перерахувати основні вимоги згідно яких проводиться оцінка відповідності для отримання екомаркування типу І?
- 254) Описати екологічне маркування типу ІІ?
- 255) Описати особливості використання символів для екологічних самодекларацій?
- 256) Описати ІІІ тип маркування?
- 257) Еволюція стандарту SA 8000?
- 258) Опишіть стандарт SA 8000?
- 259) Опишіть основні критерії стандарту SA 8000?
- 260) Що вимагає стандарт SA 8000?
- 261) Опишіть критерії для аудиту?
- 262) Опишіть принципи соціальної відповідальності?
- 263) Опишіть аспекти і принципи соціальної відповідальності за ISO 26000?
- 264) Що повинні включати процедури?

- 265) Опишіть схему будови нормативної бази України щодо соціальної відповідальності організації?
- 266) Описати Міжнародний стандарт щодо системи управління якістю в організаціях охорони здоров'я?
- 267) Опишіть Міжнародний стандарт щодо системи управління якістю у сфері освіти?
- 268) Описати Міжнародний стандарт щодо системи управління якістю в суб'єктах місцевого самоврядування?
- 269) Описати Міжнародні стандарти щодо системи управління інформаційною безпекою?
- 270) Описати модель Шухарта-Демінга PDCA для СУІБ?
- 271) Описати Міжнародні стандарти щодо системи управління ризиками?
- 272) Описати процес управління ризиками згідно ISO 31000?
- 273) Описати Міжнародний стандарт щодо системи енергоменеджменту ISO 50001?
- 274) Назвіть напрямки основних критеріїв для оцінки соціальної відповідальності організації.
- 275) Назвіть принципи соціальної відповідальності відповідно до ISO 26000.
- 276) Який стандарт встановлює вимоги щодо системи управління якістю в організаціях охорони здоров'я?
- 277) Який стандарт встановлює вимоги щодо системи управління якістю в освіті?
- 278) Який стандарт встановлює вимоги щодо системи управління якістю в суб'єктах місцевого самоврядування?
- 279) Яка серія міжнародних стандартів встановлює вимоги до системи управління інформаційною безпекою?
- 280) Яка серія міжнародних стандартів встановлює вимоги до системи управління ризиками?
- 281) Яка серія міжнародних стандартів встановлює вимоги до системи енергоменеджменту?
- 282) Описати передумови управління безпекою і гігієною праці?
- 283) Описати еволюцію розвитку систем управління безпекою і гігієною праці?
- 284) Описати елементи успішного управління безпекою і гігієною праці?
- 285) Описати елементи успішного управління безпекою і гігієною праці?
- 286) Що таке коригувальні дії?
- 287) Опишіть мету OHSAS серії 18000?
- 288) Описати модель управління безпекою і гігієною праці?
- 289) Новий стандарт ISO 45001:2018
- 290) Управління ризиками на основі процесів в ISO 45001 і процедур в OHSAS 18001 - в чому різниця?

Тестові завдання різних типів:

Питання 1. Членами ISO є:

- 1 Уряди країн;
- 2 Спілки виробників країн;
- 3 Акредитовані лабораторії різних країн;
- 4 Національні організації з стандартизації.

Питання 2 Що є об'єктами стандартизації:

- 1 Вимоги щодо захисту прав споживачів;
- 2 Процедури;
- 3 Методи;
- 4 Процеси.

Питання 3. Який комітет ISO займається питаннями споживчої політики?

- 1 CASCO;
- 2 COPOLCO;
- 3 DEVCO;
- 4 REMCO.

Питання 4. Який комітет ISO займається питаннями з оцінювання відповідностей?

- 1 CASCO;
- 2 COPOLCO;
- 3 DEVCO;
- 4 REMCO.

Питання 5. Який комітет ISO займається питаннями використання стандартних зразків?

- 1 CASCO;
- 2 COPOLCO;
- 3 DEVCO;
- 4 REMCO.

Питання 6. Який комітет ISO займається питаннями стандартизації в країнах, що розвиваються?

- 1 CASCO;
- 2 COPOLCO;
- 3 DEVCO;
- 4 REMCO.

Питання 7. Організації, які приймають участь у міжнародній стандартизації:

- 1 ООН (FAO);
- 2 ЄС;
- 3 FAO/WHO;
- 4 SAC.

Питання 8. Споживачем є:

- 1 Фізична особа, яка придбаває товар для особистих потреб;
- 2 Фізична особа, яка придбаває товар для підприємницької діяльності;
- 3 Юридична особа;
- 4 Підприємець.

Питання 9. Діяльність, що забезпечує демонстрацію ступеня відповідності продукції, процесу, системи, персоналу або органу визначення вимогам - це:

- 1 Оцінювання відповідності;
- 2 Стандартизація;
- 3 Декларування;
- 4 Метрологічна діяльність.

Питання 10. Які сфери охоплює система технічного регулювання?

- 1 Метрологію;
- 2 Стандартизацію;
- 3 Споживчу політику;
- 4 Оцінення відповідності.

5. Методи навчання.

- Словесні;
- Наочні;
- Практичні.

6. Форми контролю.

- попередній (вхідний) контроль;
- поточний контроль;

- рубіжний контроль;
- підсумковий контроль.

7. Розподіл балів, які отримують студенти. Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про введення в дію від 27.12.2019 р. № 1371)

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$.

8. Рекомендована література

Базова:

1. Бичківський Р. В., Столярчук П. Г., Гамула П. Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підручник. Львів: Видавництво Національного університету. Львівська політехніка, 2004. 560 с.
2. Н. А. Медведєва, О. В. Радько, О. Д. Близнюк, М. М. Регульський. Стандартизація і сертифікація продукції та послуг : навч. посіб. К. : НАУ, 2013. 400 с.
3. Величко О.М. Коцюба А.М., Новиков В.М. Основи метрології та метрологічна діяльність: Навч. посіб. К.: 2000. 228 с.
4. Медведєва Н.А. Організаційно-методичні засади стандартизації: Методичні вказівки до вивчення першого модуля дисципліни. К.: ТОВ «ЦП «КОМПРИНТ», 2016. 247 с.
5. Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології, управління якістю: Навч. посіб. К.: Київ. нац. торг. – економ. ун-т, 2010. 446 с.

Допоміжна література:

1. Кудряшов Л.С., Гуринович Г.В., Рензяева Т.В. Стандартизация, метрология, сертификация в пищевой промышленности: Учебник. М.: ДеЛи принт, 2002. 303 с.
2. Журнал «Стандартизація. сертифікація, якість». Щоквартально, починаючи з 1998 р. З 2003 р. виходить 6 разів за рік.
3. Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии, сертификации: Учебник. 2-е изд., испр. и доп. М.: Юрайт, 2001. 268 с.
4. Топольник В. Г., Котляр М. А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю. Львів, Магнолія, 2009. 212 с.
5. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації: Підручник. 3-є вид. перероб. і доп. К.: Європ. ун-т. фінансів, інформ. систем, менеджм. і бізнесу, 2000. 174 с.
6. ISO 9001: 2015 Quality management systems – Requirements.
7. ISO 14001 : 2015 Environmental management systems – Requirements with guidance for use.
8. ISO 22000 : 2018 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain.
9. SAI SA 8000 : 2001 Social Accountability International.
10. ISO 31000 : 2018 Risk management – Guidelines.
11. DSTU ISO 45001 : 2018 Occupational health and safety management systems – Requirements with guidance for use.
12. ISO/IEC 27001 : 2013 Information technology – Security techniques – Information security management systems – Requirements.
13. ISO/TS 20225 : 2001 Global medical device nomenclature for the purpose of regulatory data exchange.
14. ISO 19011 : 2018 Guidelines for auditing management systems.

9. Інформаційні ресурси

1. Каталог нормативних документів: <http://shop.uas.org.ua/>
2. Національне агентство з акредитації України: <https://naau.org.ua/>

3. ДП «УкрНДНЦ» (Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості»)
<http://uas.org.ua/ua/>
4. ГП "Укрметртестстандарт": <http://metrology.kiev.ua/home>