

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ
КАТЕДРА „ИНДУСТРИАЛЕН БИЗНЕС И ЛОГИСТИКА“

Приета от ФС (протокол № 11/ 25. 04. 2024 г.)

Приета от КС (протокол № 9/ 16. 04. 2024 г.)

УТВЪРЖДАВАМ:

Декан:

(доц. д-р Денка Златева)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТТА НА СТОКИТЕ”

ЗА СПЕЦ: „Индустриален бизнес и предприемачество“; ОКС „бакалавър“ – редовно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 3; СЕМЕСТЪР: 6

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 180 ч.; в т.ч. аудиторна 60 ч.

КРЕДИТИ: 6

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО (часове)</i>	<i>СЕДМИЧНА НАТОВАРЕНОСТ (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ:		
Т.ч.		
• ЛЕКЦИИ	30	2
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия)	30	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	120	-

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Антоанета Стоянова)

2.
(гл. ас. д-р Величка Маринова)

Ръководител катедра:

„Стокознание“ (доц. д-р Антоанета Стоянова)

I. АНОТАЦИЯ

Учебната дисциплина „УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТТА НА СТОКИТЕ“ е предназначена за студентите от специалност „Индустриален бизнес и предприемачество“ и има за цел да ги запознае със спецификите и изискванията на международните стандарти, свързани с управление на качеството и безопасността, както и с прилагане на основните принципи и подходи за управлението им.

С изучаването на тази дисциплина студентите от специалността придобиват необходимите теоретични и практически знания, относно: видове системи за управление на качеството и безопасността в различните производствени дейности и изискванията към тях; подходите за идентифициране на процесите и необходимите ресурси при планиране и управление на производствените дейности, свързани с качеството и безопасността; определяне на критериите за съответствие на произведените продукти с утвърдени производствени и технологични практики; разработването, сертификацията и оценката на системи за управление на качеството при одити от втора и трета страна.

Дисциплината „Управление на качеството и безопасността на стоките“ формира ръководни умения и компетентност за: практическо приложение на съвременната концепция за управление на качеството в производствената дейност; избор на адекватни подход (подходи) и методи за управление на рисковете в организацията съобразно контекста на фирмата; сертификация и одит на система за управление на качеството, както и умения при планирането и създаването на основни документи за управление на процесите и продуктите; познаване и практическо приложение на основните критерии за контрол на продукти и процеси.

Дисциплината има практико-приложен характер и се базира на знанията, получени от изучаването на фундаменталните и специални дисциплините. Придобитите знания и умения по дисциплината са основа за разширяване на компетентностите свързани с прилагането на дейности за насочване и контрол на организацията по отношение на качеството и запазване на постоянно качество и безопасност.

Дисциплината „Управление на качеството и безопасността на стоките“ съдейства за формиране на следните ключови компетентности съгласно препоръката на Съвета на Европейския съюз (ЕС) от 22 май 2018 г.:

- **предприемаческа – група 7**, развитие на стратегическо мислене при дефиниране на основните политика и цели според обекта на управление, способност за решаване на проблеми, анализ на ключовите процеси за дейността обект на управление чрез количествени индикатори, идентификация и взаимовръзка между управленските и производствените и контролните процеси в обхвата на дейността на организацията на бизнеса, управление на видовете ресурси за осъществяване на дейността по изграждане, внедряване и сертифициране на системи за управление, изграждане на умения за самостоятелна и екипна работа.
- **културна осведоменост и изява – група 8**, развитие и приложение на местните, националните, регионалните, европейските и световните културни особености при управление на процесите за комуникация и изискванията на международни клиенти, Тя включва контекста при оценка на факторите на клиенти и целеви групи пазари при производството и търговията на стоките; формира създаването на фирмена култура при управлението на процесите и дейностите в организацията.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
Тема 1 Обща характеристика на стоките		6	6	
1.1	Класификация и кодиране на стоките			
1.2	Изисквания към качеството на стоките			
1.3	Опаковка и маркировка на стоките			
Тема 2 Теоретични основи на управление на качеството и безопасността на стоките		4	4	
2.1	Качество и свойства на стоките			
2.2	Безопасност – класификация, видове, рискове и последствия при потребление на опасни стоки			
Тема 3 Нормативно регламентиране на качеството и безопасността на стоките		2	2	
3.1.	Нормативно регламентиране на качеството			
3.2	Международно и национално законодателство, регламентиращо безопасността на стоките			
Тема 4 Стандартизация – същност и значение за качеството		2	2	
4.1	Същност, класификация и подходи на стандартизацията			
4.2	Основни категории и видове стандарти – роля и значение			
Тема 5 Съвременни аспекти на управление на качеството и безопасността на стоките		2	2	
5.1	Подходи за дефиниране на качеството			
5.2	Процесен подход и основни принципи за управление на качеството			
Тема 6 Системи за управление на качеството		2	2	
6.1	Международни и регионални стандарти за системи за управление			
6.2	Видове системи за управление на качеството и безопасността. Същност, характерни особености, приложение			
Тема 7 Международна система от стандарти за управление на качеството		4	4	
7.1	Изисквания и основни елементи на модела ISO 9001			
7.2	Система от стандарти ISO 14000			
Тема 8 Управление на безопасността		2	2	
8.1	Същност на процеса управление на безопасността на храните. Аспекти на управление на безопасността – HACCP.			
8.2	Съвременни подходи за управление на безопасността на храните заложен в стандарта БДС EN ISO 22000			
Тема 9 Интегрирани системи за управление		2	2	
9.1	Потенциални възможности за обединяване на системите HACCP/ISO 22000 и БДС EN ISO 9001 в интегрирана система за управление на качеството и безопасността на храните			
9.2	Етапи на изграждане на интегрирана система за управление на качеството и безопасността на храните			

9.3	Организация на изграждането на интегрирана система за управление на качеството и безопасността			
Тема 10 Одит на системите за управление		2	2	
10.1	Същност, изисквания за одитиране			
10.2	Видове одити, подготовка, провеждане, документиране			
Тема 11 Сертификация на системи и продукти		2	2	
11.1	Същност, цел и задачи на сертификацията. Развитие, принципи и обхват на сертификацията			
11.2	Видове сертификация – задължителна, доброволна, екологична			
Общо:		30	30	

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриално оценяване		
1.1.	Казуси/Практически задачи	10	20
1.2.	Курсов проект	1	30
1.3.	Тестове	2	10
Общо за семестриалното оценяване:		13	60
2.	Сесийно оценяване		
2.1.	Изпит	1	60
Общо за сесийното оценяване:		1	60
Общо за всички форми на контрол:		14	120

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Златева Д., Т. Стойкова. Стокознание, Изд. „Наука и икономика”, ИУ – Варна, 2014.
2. Дюкенджиев, Г., Р. Йорданов. Контрол и управление на качеството, София: Софтрейд, 2012.
3. Станимирова М., Управление на качеството, Изд. „Наука и икономика”, ИУ – Варна, 2015.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Стойкова, Т. Роля на задължителната сертификация за осигуряване безопасността на стоките. //Тенденции и предизвикателства в развитието на икономиката: Сб. докл. от междунар. науч. конф.: Т. 2. - Варна: Унив. изд. Наука и икономика, 2012, с. 294 - 301.
2. Стоянова, А. 2019. Нововъзникващи опасности - риск за безопасността на храните. Качество, контрол и експертиза на стоките: Сборник с доклади от Кръгла маса с международно участие = Quality, Control and Expertise of Goods: Articles from a Round Table with Intern. Participation, Варна : Унив. изд. Наука и икономика, с.157 - 168.

3. Стоянова, А., Василева, 2003. ISO 9000/HACCP – Интегриран подход към качество и безопасност на храните. Стандартизация, метрология и сертификация, София: ДАМТН, 12, с. 33 - 38.
4. Стоянова, А., Василева, Е. 2005. Консуматорите и производителите - в търсене на качествени и безопасни храни. Екоsvят, 5/6, с. 12 - 16.
5. Стоянова, А. 2003, Концепцията HACCP – гаранция за производството на качествени и безопасни хранителни продукти. Актуални проблеми на стоковедната наука и практика 2002: Сборник доклади от IX национална конференция, Варна: Унив. изд. ИУ, с. 111 - 120.
6. Parliament European, 01.1964, 29.06.1992. Council Directive 85/374/EEC and Council Directive 92/59/EEC on General Product Safety.