**Практичне заняття 2 до теми 2**

**ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ/ПОСЛУГ ТА МЕТОДИ ЇХ ВИЗНАЧЕННЯ**

*Мета заняття*: опанувати навчальний матеріал щодо: методів визначення основних показників якості продукції/послуг.

*Зміст практичного заняття*

**І. ПРОВЕДЕННЯ ДИСКУСІЇ**

**1.1. Основні питання, які оговорюватимуться:**

* Сутність методу визначення якості продукції/послуг.
* Переваги та недоліки експертного методу визначення показників якості продукції/послуг.
* Переваги та недоліки соціологічного методу визначення показників якості продукції/послуг.
* Переваги та недоліки органолептичного методу визначення показників якості продукції/послуг.

**1.2. Організатор дискусії** – викладач.

**1.3. Учасники дискусії** – здобувачі вищої освіти.

**1.4. Оцінювання виступів та аргументації учасників** – відповідно до розподілу балів згідно з робочою програмою дисципліни.

**ІІ. ЗАХИСТ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ЗАВДАННЯ (ПРЕЗЕНТАЦІЯ РЕЗУЛЬТАТІВ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ)**

**2.1. Теми індивідуальних завдань:**

* Експериментальний (реєстраційний) метод визначення показників якості: історичні аспекти та перспективи
* Розрахунковий метод визначення показників якості: історичні аспекти та перспективи
* Комплексний метод оцінки якості: історичні аспекти та перспективи

**2.2. Вимоги до виконання та оформлення індивідуальної роботи** містяться у Методичних рекомендаціях для самостійної роботи з навчальної дисципліни «Управління якістю товарів та послуг».

**2.3. Тривалість одного виступу (презентації)** – до 10 хв.

**2.4. Оцінювання виконаної роботи (презентації)** – відповідно до розподілу балів згідно з робочою програмою дисципліни.

**2.5. Матеріал індивідуальної роботи (презентації)** після її захисту необхідно надіслати на електронну скриньку: igor.svetlishin@gmail.com

**Рекомендована література**

1. ISO 22000:2018 «Система менеджменту харчової продукції. Вимоги до будь-якої організацій, яка бере участь у ланцюзі створення харчової продукції». URL: https://sfero.org.ua/wp-content/uploads/2020/04/ISO-22000-2018-2\_sfero.pdf
2. Безродна С.М. Управління якістю: навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей / C.М. Безродна. – Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. – 174 с.
3. ДСТУ ISO 9000:2015 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2015, IDT). URL: https://khoda.gov.ua/image/catalog/files/%209000.pdf
4. Мережко Н.В. Управління якістю: підруч. для вищ. навч. закл./Н.В. Мережко, В.В. Осієвська, Н.С.Ясинська. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 216 с.
5. Петрова І.А. Загальні методи визначення якості та безпеки споживчих товарів : навч.-практ. посіб. // І.А. Петрова, С.О. Петров, Л.В. Кричковська. – Харків : ФОП Крамаренко Ю.М., 2017. – 233 с.
6. Світлишин І.І. Методичний підхід до оцінювання якості продукції. Економіка, управління та адміністрування. Житомир: Житомирська політехніка, 2023. № 1 (103). С. 64-69. URL: http://ema.ztu.edu.ua/article/view/275764
7. Управління якістю продукції та послуг/ Білецький Е.В., Янушкевич Д.А., Шайхлісламов З. Р., Харків. торгов.-економ. інститут КНТЕУ- Х. : ХТЕІ, 2015 – 222 с.