

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
ЦЕНТЪР ЗА МАГИСТЪРСКО ОБУЧЕНИЕ
КАТЕДРА „СТОКОЗНАНИЕ“

УТВЪРЖДАВАМ:

Ректор:

(Проф. д-р Пл. Илиев)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА:"УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО В ТЪРГОВСКИЯ БИЗНЕС"

ЗА СПЕЦ: "Глобален търговски бизнес"; ОКС „ магистър“

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 5 – СС, СНУ; 6 – ДНДО; СЕМЕСТЪР: 10 – СС, СНУ;

11 - ДНДО;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 180 ч.; в т.ч. аудиторна 45 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)	15	1
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	135	

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Теменуга Стойкова)

2.
(гл. ас. д-р Антоанета Стоянова)

Ръководител катедра:
„Стокознание“ (доц. д-р Събка Пашова)

I. АНОТАЦИЯ

Учебната програма е предназначена за студентите от специалност «Глобален търговски бизнес», магистърска степен на обучение.

Студентите получават знания по въпросите за международната, регионалната, националната и фирмената стандартизация, основните методи на стандартизация, основните категории и видове стандарти и тяхното приложение в търговския мениджмънт. В учебната дисциплина са предвидени теми за основните принципи при управление на качеството, изискванията към системите за управление, тяхното изграждане, документирание и одитиране съгласно международните и европейски стандарти, както и внедряването на интегрирани системи за управление на качеството.

Изучават се организационно-методическите основи на сертификацията, оценката на съответствието с изискванията на европейското и националното законодателство, удостоверяването и гарантирането на качеството на стоките.

Получените знания и умения на студентите ще дадат възможност за достигане на независимост и компетентност за преодоляване на техническите пречки в международния обмен на стоките и организиране на ефективен търговски бизнес.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
Тема 1. Въведение в дисциплината		2		
1.1.	Същност на управление на качеството в търговския бизнес.			
1.1.	Съвременни концепции и подходи за управление на качеството.			
Тема 2. Международна и регионална стандартизация		2	2	
2.1.	Същност на стандартизацията – цели, принципи, обект, област и равнище.			
2.2.	Международна стандартизация – същност, организации (ISO, IEC).			
2.3.	Регионална стандартизация - значение, роля. Европейска стандартизация – CEN, CENELEC.			
Тема 3. Национална стандартизация		2		
3.1.	Организация на националната стандартизация. Технически комитети - функции, задачи.			
3.2.	Фирмена стандартизация – обект, значение, полза, видове фирмени стандарти.			
Тема 4. Основни категории и видове стандарти		2	2	
4.1.	Категории и видове стандарти. Изработване, статут и приложение на стандартите.			

4.2.	Въвеждане на европейските и международни стандарти в БДС.			
Тема 5. Методи на стандартизацията		2		
5.1.	Редици от предпочитани числа. Същност, приложение.			
5.2.	Унификация, взаимозаменяемост и типизация – същност и значение. Приложение в търговския бизнес.			
Тема 6. Стандартизация и управление на качеството на стоките		4	2	
6.1.	Международни и регионални стандарти за системи за управление. Видове системи за управление на качеството.			
6.2.	Същност и характерни особености на системите за управление на качеството. Основни принципи за управление на качеството.			
6.3.	Изисквания и особености на добрите практики – добра дистрибуторска практика (ДДП).			
Тема 7. Международна система от стандарти ISO 9000		4	2	
7.1.	Особености, изисквания и основни елементи на модела ISO 9001:2008 (9001:2015).			
7.2.	Разработване, внедряване и подготовка за одит на системата.			
Тема 8. Системи за управление на безопасността на стоките		4	3	
8.1.	Система HACCP – обхват, основни принципи, стъпки, изисквания.			
8.2.	Стандарти BRC Food, IFS (<i>International food standart</i>).			
8.3.	Интегрирани системи за управление. Същност, изисквания, особености, приложение.			
Тема 9. Одит на системите за управление		2	2	
9.1.	Същност, видове одити, изисквания съгласно БДС EN ISO 19011: 2011			
9.2.	Подготовка, провеждане и документиране на одита.			
Тема 10. Сертификация на стоките		6	2	
10.1.	Същност, принципи и обхват на сертификацията. Видове сертификация – задължителна, доброволна, екологична.			
10.2.	Удостоверяване на съответствието. Сертификат и декларация за съответствие. Знаци за съответствие. Правила, изисквания.			
10.3.	Роля на сертификацията за гарантиране качеството на стоките и услугите.			
Общо:		30	15	

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Курсова работа	1	40
1.2.	Казуси	2	20
1.3.	Тест с открити и закрити въпроси	1	35
Общо за семестриален контрол:		4	95
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Текуща оценка (тест)	1	40
Общо за сесиен контрол:		1	40
Общо за всички форми на контрол:		5	135

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

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

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Мургов И., З. Денкова – Микробиология – учебник за ВУЗ – II преработено и допълнено издание, Академично издателство на УХТ, 2012.
2. Николаева М. А. Теоретическите основи товароведения и експертизы товаров. Норма Инфра- М, М., 2014.
3. Сандалски Бр., Сандалски М., Свободно движение и конкурентоспособност на продуктите в европейския съюз, С., Софттрейд, 2009.
4. Сирашки Хр. Управление на качеството, Акад. изд. Ценов, Свищов, 2016, 148 с.
5. Стойкова Т. Роля на задължителната сертификация за осигуряване безопасността на стоките, Сб. доклади от международна научна конференция "Тенденции и предизвикателства в развитието на икономиката", Изд. "Наука и икономика" ИУ - Варна, 2012, т. II, с. 294-302.
6. Manning , L. & Soon, J. M., 2016. Food Safety, Food Fraud, and Food Defense: A Fast Evolving Literature. Journal of food science, 2016, 81(4), pp. 823-825.
7. ISO-22000, 2005. ISO 22000: 2005 Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain. Genève: ISO.
8. ISO, 2008. The Integrated Use of Management System. 1 ред. Geneva, Switzerland: ISO Copyright Office.
9. Commission, E., 2014. Food safety. Ensuring a high level of protection of human health and consumers' interests, Brussels: Publications Office.
10. Международни и регионални стандарти на ISO, IEC CEN, CENELEC, Български държавни стандарти, отраслови и фирмени стандарти.