

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ
ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ»

ля здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – обов'язкова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин 4 кредити ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти системи знань, умінь та навичок з основ стандартизації, метрології та управління якістю, необхідних для виконання своїх майбутніх професійних обов'язків фахівців в галузях харчової та переробної промисловості. Знання та навички з цієї дисципліни дадуть змогу майбутнім спеціалістам використовувати досягнення сучасної стандартизації і метрології в управлінні якістю товарів, сприяти прийняттю самостійних правильних рішень при розгляді наукових і виробничо-господарських завдань для одержання високих кінцевих результатів.

Завданням навчальної дисципліни: є вивчення державної системи стандартизації, метрології та сертифікації продукції в Україні, показників якості продовольчої сировини та харчових продуктів, законодавства України у сфері стандартизації, особливостей стандартизації продовольчої сировини та харчових продуктів та технологічних процесів харчових виробництв, технічного регулювання та оцінки відповідності.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Сутність стандартизації та її науково-методичні основи

Тема 2. Національна система стандартизації (НСС)

Тема 3. Стандартизація продовольчої сировини та харчових продуктів

Тема 4. Міжнародна, міждержавна та міжгалузева стандартизація

Тема 5. Науково-методичні основи метрології

Тема 6. Метрологічне забезпечення харчових виробництв

Тема 7. Сертифікація продукції і систем якості на харчових підприємствах

Тема 8. Якість харчової продукції та процес її формування

Тема 9. Системне управління якістю продукції.

Тема 10. Міжнародний досвід управління якістю.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності:

- здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями;
- знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;

- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- навички здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні предметні компетенції:

- здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів;
- здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів;
- здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем;
- навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів;
- здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації;
- здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички;
- здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.

Результати навчання:

- аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій, корегувати і розробляти та/або впроваджувати нові стандарти на харчові продукти;
- розуміти сутність методів контролю якості і безпеки, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів;
- застосовувати програми управління якістю та безпекою харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи менеджменту;
- знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості;
- демонструвати уміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, уміння отримати результат у рамках обмеженого часу.

Вид підсумкового контролю – залік.