

**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** – вибіркова, цикл професійної підготовки.

**Загальний обсяг дисципліни:** 120 годин 4,0 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:**

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

### **Спеціальні предметні компетенції:**

- здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
- здатність застосовувати нормативні документи, визначати їх категорії і види, оцінювати нормативні документи відповідно до вимог науково-технічного та соціально-економічного прогресу та з точки зору споживачів;
- знання структури органів і служб стандартизації, метрології, сертифікації, їх функції та завдання; системи управління якістю продукції та послуг, міжнародних стандартів якості серії ISO, правових аспектів стандартизації, метрології та управління якістю.

### **Результати навчання:**

- знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
- вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти;
- уміти користуватися нормативними документами, визначати їх категорії і види, оцінювати нормативні документи відповідно до вимог науково-технічного та соціально-економічного прогресу та з точки зору споживачів;
- уміти застосовувати знання про структуру органів і служб стандартизації, метрології, сертифікації, їх функції та завдання; системи управління якістю продукції та послуг, міжнародних стандартів якості серії ISO, правових аспектів стандартизації, метрології та управління якістю.

**Вид підсумкового контролю – залік.**