

# СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

## Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення 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.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** 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.

## **Компетентності:**

*загальні:*

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

*фахові:*

ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

ФК Д1 (додаткова). 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.

ФК Д2 (додаткова). 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.

### ***Програмні результати навчання:***

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН Д1 (додаткові). 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.

ПРН Д2 (додаткові). 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.

### **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.

### **Трудомісткість**

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік.