

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: 150 годин 5,0 кредитів 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 впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Результати навчання:

- знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;
- вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти;
- мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

Вид підсумкового контролю – залік.