

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр
скорочений термін навчання

Розробник
Кайнаш Алла –
доцент кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Гарант ОПП
Ножечкіна – Єрошенко Галина –
професор кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Полтава
2020 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ обов'язкова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<i>Викладач:</i> КАЙНАШ Алла , кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 502 К, (корпус 5-К)  : alla.kainash@pdaa.edu.ua ,  : +380666074584, <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення дисципліни	Базові знання з технології бродильних виробництв, технології жирів і жирозамінників, технології зберігання і переробки зерна, технології молока і молочних продуктів, технології м'яса і м'ясних продуктів, технології хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів, технології консервування плодів і овочів, технології цукру та кондитерських виробів.
Мова викладання	Державна

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.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	фахові
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.	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Програмні результати навчання:

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

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 міжгалузєва 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.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р. (стн)
Рік навчання (курс)	II
Семестр	4
Лекції (годин)	16,0
Лабораторні (годин)	20,0
Самостійна робота (годин)	69,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0
Виконання лабораторних робіт та їх захист	34,0
Виконання завдань самостійної роботи	16,0
Контрольна робота	14,0
Екзамен	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 105 год.

Кількість кредитів – 3,5

Форма семестрового контролю – екзамен



Інформаційні джерела:

1. Бичківський Р. В. Столярчук П. Г., Гамула П. Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація : підручник. 2-ге вид., випр. і доп. Львів : Львівська політехніка, 2004. 560 с.
2. Величко О. М. Основи стандартизації та сертифікації : підручник. Херсон : Олді-плюс, 2013. 364 с.
3. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Аналіз законодавчо-нормативного забезпечення безпечності та якості дитячого харчування. *Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта* : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 14-15 берез. 2019 р. Полтава : ПУЕТ, 2019. С. 224-226. URL: <http://dSPACE.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/6623> (дата звернення 16.09.2020).
4. Кузьміна Т.О. Міжнародна система стандартизації та сертифікації : навч. посіб. Херсон : Олді-плюс, 2014. 344 с.
5. Метрологія: теорія і нормативне забезпечення : навч. посіб. / О. І. Волков, та ін. ; за заг. ред. А. С. Зенкіна. Київ : Вища школа, 2008. 335 с.
6. Топольник В. Г., Котляр М. А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю : навч. посіб. Львів : Магнолія-2006, 2012. 212 с.
7. Управління якістю переробних і харчових виробництв / О. В. Богомолів та ін. Харків : Еспада, 2006. 182 с.
8. Державні стандарти України. Національна стандартизація. В 2-х частинах. Збірник стандартів. Київ : Вид-во стандартів. Ч. 1. 2003. 200 с. ; Ч. 2. 2004. 66 с. (Інформація та документація)
9. ДСТУ ISO 9000-2001 Системи управління якістю. Основні положення та словник. [Чинний від 2001-06-27]. Київ, 2002. 27 с. (Інформація та документація)
10. Про метрологію та метрологічну діяльність : Закон України від 15 черв. 2004 р. в новій редакції за № 1765-IV. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1314-18> (дата звернення 16.09.2019).
11. Про стандартизацію : Закон України від 11 лют. 2014 р. № 1315. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18> (дата звернення 02.11.2017).
12. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами [№ 2639-VIII від 06.12.2018](#), ВВР, 2019, № 7, ст.41. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр> (дата звернення: 06.08.2019).