



## Силабус курсу Стандартизація, метрологія та сертифікація

Ступінь вищої освіти бакалавр

Освітня програма Харчові технології

Назва кафедри тваринництва та харчових технологій

Рік навчання: 3. Семестр: 5

Кількість кредитів: 4. Мова викладання: державна

Посилання на дистанційний курс

<https://moodle.lgnau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=567>

### Керівник курсу

**МОГУТОВА  
Валентина  
Федорівна**

кандидат сільськогосподарських наук, доцент,  
доцент кафедри тваринництва та харчових технологій

**Контактна  
інформація**

[v.mohutova@lgnau.edu.ua](mailto:v.mohutova@lgnau.edu.ua) +380666031082

### Анотація курсу

Формування у студентів глибокого розуміння основ метрології та стандартизації, знань та вмінь в галузі сертифікації продукції та акредитації органів і випробувальних лабораторій, встановлення та перевіряння відповідності продукції вимогам стандартів, нормативних документів в умовах ринкової економіки.

### Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/2	<b>Тема 1.</b> Державний характер метрологічної діяльності, стандартизації та сертифікації <b>Практична робота 1.</b> Маркування харчової та енергетичної цінності харчових продуктів	ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	Тести/ питання/ виконання завдань
2/2	<b>Тема 2.</b> Теоретичні та методичні основи стандартизації. <b>Практична робота 2.</b>	ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	Система кодування харчової продукції	ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	
2/2	<b>Тема 3.</b> Державна система стандартизації <b>Практична робота 3.</b> Порядок розробки, затвердження та реєстрації стандартів	ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	Тести/ питання/ виконання завдань
4/4	<b>Тема 4.</b> Стандартизація в Україні та міжнародне співробітництво <b>Практична робота 4.</b> Правові основи стандартизації	ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	Тести/ питання/ виконання завдань
4/4	<b>Тема 5.</b> Державна система сертифікації України <b>Практична робота 5.</b> Сертифікація системи якості та послуг	ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	Тести/ питання/ виконання завдань
4/4	<b>Тема 6.</b> Основи теорії вимірювань. Метрологічне забезпечення виробництва <b>Практична робота 6.</b> Сертифікація системи якості та послуг	ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	Тести/ питання/ виконання завдань
2/2	<b>Тема 7.</b> Кваліметрія. Вимірювання якості <b>Практична робота 7.</b> Сертифікація системи якості	ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПРН18. Мати базові навички проведення	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	та послуг	теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	

## Літературні джерела

### Основна

1. Архіпов В.В., Іванников А.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Підручник. – Київ: "Фірма "ІНКОС" Центр навчальної літератури, 2007 – 381с.
2. Шишкин И.Ф. Метрология, стандартизация и управление качеством / Под ред. Н.С. Соломенко – М.: Издательство стандартов, 1990. – 341с.
3. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативное издание. – Киев «Арий, Москва «Лада», 2006 р.
4. Боженко Л.І. Метрологія, стандартизація, сертифікація та акредитація. Підручник. – Львів: Афіша, 2004 – 320с.
5. Метрологическое обеспечение пищевых производств: [Справочник] / А.М. Козакевич, А.Н. Норенко – К. : Техніка. 1984. – 191 с., ил. – Библиогр.: с. 188.
6. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технології харчових виробництв: Навчальний посібник. – Київ: Центр навчальної літератури, 2006. – 640 с.
7. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: Учебник. - Новосибирск.: Сибирское университетское издательство, 2002. – 556 с.
8. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. – К.: 1997. – 150 с.

### Допоміжна:

1. ДСТУ 2681-94 Метрологія. Терміни та визначення.
2. ДСТУ 2682-94 Метрологія. Метрологічне забезпечення. Основні положення.
3. ДСТУ 3144-95 Штрихове кодування. Терміни та визначення.
4. ДСТУ ISO 9000-2-96 Стандартизація з управління якістю та забезпечення якості.
5. Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність», 1998 р.
6. Закон України «Про стандартизацію», 2001 р.
7. Шишкин И.Ф. Метрология, стандартизация и управление качеством / Под.ред. Н.С. Соломенко. – М.: Изд-во стандартов, 1990. - 341 с.

## Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за

яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

### Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Опитування під час занять – усно	5
Теми 1-7 – виконання практичних робіт	50
Теми 1-7 – самостійна робота	5
Залік (теми 1-7) – тести	40

Шкала оцінювання студентів:

Оцінка в балах	Оцінка за університетською диференційованою шкалою	Оцінка за університетською недиференційованою шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
			Оцінка	Пояснення
90-100	Відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	Добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73			Задовільно	D
60-63	E			Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	Незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом)
«не з'явився»		1. Запис здійснюється у разі відсутності здобувача на заліку		
«усунений»		2. Запис здійснюється у разі порушення здобувачем встановлених правил внутрішнього розпорядку або морально-етичних норм поведінки на заліку		
«не допущений»		3. Запис здійснюється у разі відсутності залікової книжки у здобувача під час семестрового контролю		