
Силабус курсу:

СТАНДАРИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ



СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

<i>Ступінь вищої освіти:</i>	бакалавр
<i>Спеціальність:</i>	181 Харчові технології
<i>Рік підготовки:</i>	1, 2
<i>Семестр викладання:</i>	осінній
<i>Кількість кредитів ЄКТС:</i>	4
<i>Мова викладання:</i>	українська
<i>Вид семестрового контролю</i>	екзамен

Автор курсу та лектор:

канд. с.-г. наук, доцент, Могутова Валентина Федорівна

вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по-батькові

завідувач кафедри ветеринарії та тваринництва

посада

v.mohutova@snu.edu.ua

+38-066-603-10-82

Teams

за розкладом

електронна адреса

телефон

месенджер

консультації

Анотація навчального курсу

Цілі вивчення курсу:

Наведені в курсі матеріали спрямовані на формування у студентів глибокого розуміння основ метрології та стандартизації, знань та вмінь в галузі сертифікації продукції та акредитації органів і випробувальних лабораторій, встановлення та перевірення відповідності продукції вимогам стандартів, нормативних документів в умовах ринкової економіки..

Завдання вивчення дисципліни:

- забезпечувати якість та безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;
- укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки;
- розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
- розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти;
- організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти СО «бакалавр» **компетентностей** та програмних **результатів** навчання відповідно до освітньої програми *Харчові технології*

Результати навчання:

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

Передумови до початку вивчення:

Знання, вміння, компетентності, що одержані в процесі вивчення дисципліни Теоретичні основи харчових виробництв.

Компетентності

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти СО «бакалавр» **компетентностей** та програмних **результатів** навчання відповідно до освітньої програми *Харчові технології*:

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК18. Здатність забезпечувати якість та безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Структура курсу

№	Тема	Години (Л/ЛБ) за формами навчання	Стислий зміст	Інструменти і завдання
1.	Державний характер метрологічної діяльності, стандартизації та сертифікації	денна 2/2 заочна 1/0	Предмет і завдання дисципліни. Вітчизняний та зарубіжний досвід розвитку стандартизації, сертифікації і метрології. Значення стандартизації, сертифікації і метрології в забезпеченні регулювання якості в галузі харчової промисловості та ресторанному господарстві. Державний характер робіт зі стандартизації, сертифікації і метрології.	Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання
2.	Теоретичні та методичні основи стандартизації	денна 2/2 заочна 0/0	Основні поняття та визначення в галузі стандартизації. Принципи та методи стандартизації. Теоретична база стандартизації, система переважних чисел та параметричні ряди. Техніко-економічна ефективність стандартизації.	Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання
3.	Державна система стандартизації	денна 2/2 заочна 0/0	Сутність і значення державної стандартизації. Органи і служби стандартизації. Порядок розробки, затвердження та реєстрації стандартів. Категорії та види стандартів.	Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання
4.	Стандартизація в Україні та міжнародне співробітництво	денна 4/4 заочна 0/0	Організаційна структура робіт зі стандартизації. Державний нагляд за впровадженням і додержанням стандартів. Правові основи стандартизації. Міжнародне співробітництво зі стандартизації.	Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання
5	Державна система сертифікації України	денна 4/4 заочна 1/0	Загальні відомості про розвиток і сучасний стан сертифікації. Основні положення державної системи сертифікації УкрСЕПРО. Організаційна структура системи сертифікації УкрСЕПРО. Загальні правила та порядок проведення сертифікації. Вимоги до органів із сертифікації випробувальних лабораторій, їх акредитацій. Моделі схеми сертифікації продукції та послуг ресторанного господарства. Сертифікація системи якості та послуг. Основні напрями сертифікації послуг харчування.	Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання

6	Основи теорії вимірювань. Метрологічне забезпечення виробництва	денна 4/4 заочна 0/1	Якісна та кількісна характеристика вимірювальних величин. Класифікація вимірювань. Шкали вимірювань. Засоби вимірювання та її метрологічні характеристики. Централізовані та децентралізовані відтворення одиниць. Еталони. Метрологічне забезпечення та експертиза. Утилізація відходів та забезпечення екологічної чистоти виробництва.	Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання
7	Кваліметрія. Вимірювання якості	денна 2/2 заочна 0/1	Показники якості та фізичні величини. Класифікація та номенклатура показників якості. Вимірювання показників якості. Базові показники, еталони та рівні якості. Загальні методи контролю якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Порядок відбору проб харчових продуктів.	Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання

Рекомендована література

Основна література

1. Боженко Л.І. Метрологія, стандартизація, сертифікація та акредитація. Підручник. – Львів: Афіша, 2004 – 320с.
2. Білоус Н.В. Сертифікація, ліцензування та управління якістю продукції. Методичні вказівки / Н.В. Білоус, Г.Є. Поліщук, Н.М. Ющенко //– К.: УДУХТ – 2001. – 49 с.
3. Тарасова В. В., Метрологія, стандартизація і сертифікація. Підручник / В. В. Тарасова, А. С. Малиновська, М. Ф. Рибак; за ред. В.В.Тарасової. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 264 с.
4. Цюцюра С. В., Цюцюра В. Д. Метрологія, основи вимірювань, стандартизація та сертифікація: Навч. посібник. – 3–е вид., стер. / С. В. Цюцюра, В. Д. Цюцюра. – К.: Знання, 2006. – 242 с.\
5. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. – К.: 1997. – 150 с.

Допоміжна література

1. Декрет “Про державний нагляд за додержанням стандартів норм і правил та відповідальність за їх порушення”, К., Держстандарт України, 1994 р.
1. ДСТУ 2296-93 Національний знак відповідності. Форми, розміри, технічні вимоги та правила застосування, К., Держстандарт України, 1994 р.
2. ДСТУ 2462-94 Сертифікація. Основи поняття. Терміни і визначення. К., Держстандарт України, 1995 р.
3. ДСТУ 3230-95 Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення, К., Держстандарт України. 1996 р.
4. ДСТУ 3410-96 Система сертифікації України СЕПРО Основні положення, К., Держстандарт України, 1997 р.
5. ДСТУ 3413-96 Порядок проведення сертифікації, К.. Держстандарт України, 1997 р.
6. ДСТУ 3414-96 Система сертифікації України СЕПРО Атестація виробництв. Порядок здійснення, К., Держстандарт України, 1997 р.
7. ДСТУ 3415-96 Система сертифікації України СЕПРО Реєстр системи, К., Держстандарт України, 1997 р.
8. ДСТУ 3417-96 Система сертифікації України СЕПРО. Процедура визнання результатів сертифікації продукції, що імпортується, К., Держстандарт України, 1997 р.
9. ДСТУ ISO 10011-1-97 Настанови щодо перевіряння систем якості. Ч.1. Перевіряння.
10. ДСТУ ISO 10011-2-97 Настанови щодо перевіряння систем якості. Ч.2. Кваліфікаційні вимоги до аудиторія з перевіряння систем якості.
11. ДСТУ ISO 10011-3-97 Настанови щодо перевіряння систем якості. Ч.3. Управління програмами перевірок.
12. ДСТУ ISO 9000-1-95 Стандартизація з управління якістю та забезпечення якості. Ч.1. Настанови щодо вибору та застосування; ДСТУ ISO 9001-95;
13. ДСТУ ISO 9000-2-96 Стандартизація з управління якістю та забезпечення якості. Ч.2. Настанови щодо вибору та застосування; ДСТУ ISO 9001-95; ДСТУ ISO 9002-95 та ДСТУ ISO 9003-95.
14. Закон України „Про стандартизацію та сертифікацію" (проект) К., Держстандарт України, 1998 р.
2. Наказ Держстандарту №498 від 30.08.02 року “Перелік продукції що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні” К., Держстандарт України, 2002 р.
3. Правила обов'язкової сертифікації харчових продуктів. Наказ Держстандарт України №322. від 2.06.1997 р.

Оцінювання курсу

За повністю виконані завдання здобувач вищої освіти може отримати визначену кількість балів:

Інструменти і завдання	Кількість балів
Активна участь у лекційних заняттях. Складання поточних тестів до теми	14
Активна участь практичних заняттях, виконання практичних завдань	46
Складання підсумкового тесту	40
Разом	100

Шкала оцінювання студентів

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
90-100	A
82-89	B
74-81	C
64-73	D
60-63	E
35-59	FX
0-34	F

Політика курсу

Плагіат та академічна доброчесність:

Усі завдання навчальні та модульні контрольні завдання виконуються самостійно; посилається на джерела інформації в разі використання ідей, тверджень, відомостей; надавати достовірну інформацію про результати власної навчальної (наукової) діяльності, джерела інформації. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Завдання і заняття:

Усі завдання, передбачені програмою курсу мають бути виконані своєчасно. Аудиторні заняття мають відвідуватись регулярно. 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 та за письмовим дозволом декана.

За цією навчальною дисципліною можуть визнаватись результати навчання, отримані у неформальній освіті. Перезарахуванню можуть підлягати результати навчання, що за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як навчальній дисципліні загалом, так і окремому її розділу, темі (темам), завданням, що передбачені робочою навчальною програмою (силабусом) цієї навчальної дисципліни.

У разі неявки на екзамен, студент має право повторно скласти екзамен. Оцінювання здобувача здійснюється за результатами проходження підсумкового тесту та сумі балів поточного контролю знань.

Поведінка під час заняття:

На заняття студенти приходять вчасно відповідно до розкладу та обов'язково мають дотримуватися вимог техніки безпеки і сигналів повітряної тривоги.

Під час занять студенти не вживають їжу та напої; не заважають викладачу проводити заняття.