

Сертифікація, метрологія та управління якістю
Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції
Факультет біолого-технологічний

Семестр	4
Освітній ступінь	Молодший бакалавр
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Викладач:	кандидат с.-г. наук, доцент Ігор В'ячеславович ЧЕРНИШОВ

Загальний опис дисципліни

Мета: дати наукові основи у сфері стандартизації сільськогосподарської сировини і ознайомити студентів з проблемою забезпечення і підвищення якості продукції тваринництва.

Завдання вивчення стандартів на продукцію, що регламентують науково обґрунтовані норми якості, методи і засоби контролю; вивчення науково обґрунтованих показників якості; вивчення методів і способів метрологічного забезпечення, сертифікації та контролю якості продукції. Результати навчання за навчальною дисципліною: знати мету, принципи, цілі, завдання і функції стандартизації; об'єкти і суб'єкти стандартизації; планування, розроблення, затвердження і застосування стандартів; наукові та методологічні основи стандартизації; сутність управління якістю продукції; основні терміни та визначення в галузі управління якістю продукції; системи управління якістю продукції. Вміти проводити визначення показників якості продукції; визначати якість м'ясних та молочних продуктів; знати основи впровадження системи НАССР на підприємстві; оцінювати якість кормів.

Загальні компетентності: Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. Здатність використовувати інформаційні та сучасні комунікаційні технології. Прагнення до збереження навколишнього середовища в усіх сферах професійної діяльності.

Фахові компетентності: . Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації технології виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення галузі. Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації методів оцінки та контролю безпечності, кількості і якості сировини, напівфабрикатів, продукції тваринного походження і продукції бджільництва. Здатність використовувати нормативну і технічну документацію, технологічні регламенти зберігання, первинної обробки, підготовки до транспортування та реалізації сировини і тваринницької продукції.

Програмні результати навчання: Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації). Розуміти та обґрунтовувати підбір машин, обладнання, засобів автоматизації, що використовуються в тваринництві, комплектації тваринницьких ферм, підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва. Володіти організаційно-технологічними прийомами підвищення безпечності та якості молока, м'яса, меду, яєць та інших продуктів галузі, технікою і методиками визначення їх якісних характеристик, основних технологій виробництва та первинної обробки молочних і м'ясних продуктів і продукції бджільництва.

Зміст за темами:

1. Тенденції розвитку стандартизації
2. Організація робіт із стандартизації та загальні вимоги до стандартів
3. Теоретичні та методичні основи стандартизації
4. Стандартизація і якість продукції тваринництва
5. Загальні відомості про вітчизняний досвід управління якістю продукції
6. Досвід промислово розвинутих країн в управлінні якістю продукції