

**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан біолого-технологічного факультету
доцент І.О. Балабанова
_____ “28” *серпня* 2019 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І УПРАВЛІННЯ
ЯКІСТЮ»**

Освітній рівень __Перший (бакалаврський)_____

Спеціальність _____181 – «Харчові технології»_____

Освітньо-професійна програма _____Харчові технології_____

Факультет _____біолого – технологічний_____

2019-2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Стандартизація, метрологія, сертифікація і управління якістю» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології»

Розробники:

доктор с.-г. наук, професор, член-кор НААНУ -Пелих В.Г.
кандидат с.-г. наук, доцент - Балабанова І.О.
асистент - Юзюк Т.В.

Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри: технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

Протокол від «27» серпня 2019 року № 1

Схвалено на методичній комісії біолого - технологічного факультету

Протокол від «28» серпня 2019 року № 1

Затверджено на Вченій раді біолого - технологічного факультету

Протокол від «28» серпня 2019 року № 1

Завідувач кафедри, технологій переробки

та зберігання с.-г. продукції _____



Пелих В.Г.

«27» серпня 2020 року

© Пелих В.Г., 2019 рік

© Балабанова І.О.2019 рік

© Юзюк Т.В.2019 рік

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрямок підготовки, освітньо- кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів –4	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	За вибором	
Змістових частин – 4	Спеціальність 181 – «Харчові технології»	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 120		2019-2020	2019-2020
		Семестр	
		7-й	7 -й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних –4 самостійної роботи студента -4	Освітній рівень: Перший «Бакалаврський»	30 год.	-
		Практичні	
		-	-
		Лабораторні	
		30 год.	-
		Самостійна робота	
		60 год.	-
		Індивідуальні завдання: год.	
Вид контролю: Залік (письмово)			

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання – 50-50 для заочної форми навчання – 40-60

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни вивчення дисципліни «Стандартизація, метрологія, сертифікація і управління якістю» – підготовка здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти четвертого року навчання денної форми. Спеціальність 181 – «Харчові технології».

Освітньо-професійна програма «Харчові технології».

Завдання дисципліни - «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю» надає майбутнім фахівцям фундаментальних знань і практичних навичок з питань державної системи стандартизації, сертифікації і метрології, основних напрямів її розвитку, організації контролю якості і впливу стандартизації на якість продукції.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

Знати:

загальні відомості про стандартизацію і управління якістю, стандартизацію як основа нормування якості продукції тваринництва, правил і порядку складання, оформлення і затвердження нормативної документації, порядку внесення змін у діючі нормативні документи; вивчення правил складання документів щодо сертифікації продукції. Основні вимоги державних стандартів та ТУ України на продукцію тваринництва

Вміти:

- здійснювати вхідний контроль якості сировини та готової продукції згідно вимог нормативної документації.

3.Програма навчальної дисципліни

Змістовна частина 1. Основи стандартизації

Тема 1. Суть та значення стандартизації.

Тема 2. Структура і функції Державної системи стандартизації....

Тема 3. Теоретичні і методичні основи стандартизації

Тема 4. Основні етапи, правила і порядок розробки та затвердження нормативної документації

Тема 5. Міжнародна стандартизація

Змістовна частина 2. Технологія молочних продуктів.

Тема 1. Технологія виробництва цільного молока.

Тема 2. Мікробіологічні і біохімічні основи виробництва кисломолочних напоїв.

Змістовна частина 3. Основи метрології

Тема 1. Метрологія – як база для контролю якості продукції

Тема 2. Загальні положення в галузі управління якістю продукції

Тема 3. Якість продукції, методи її визначення та основні принципи управління якістю продукції.

Змістовна частина 4. Основи сертифікації продукції

Тема 1. Загальні принципи сертифікації продукції в системі УкрСЕПРО

Тема 2. Органи із сертифікації продукції, їх структура і функції

Тема 3. Правила та порядок проведення робіт із сертифікації продукції

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усьог о	у тому числі					усьог о	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий частина 1. Основи стандартизації												
Змістовна частина. Тема 1. Суть та значення стандартизації	10	2	-	2-	-	6	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Структура і функції Державної системи стандартизації	6	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Теоретичні і методичні основи стандартизації	8	2		2		4	-					-
Тема 4. Основні етапи, правила і порядок розробки та затвердження нормативної документації	8	2		2		4	-					-
Тема 5. Міжнародна стандартизація	8	2		2		4						
Змістовна частина 2. Технологія молочних продуктів.	10	2		2		6	-					-
Тема 1. Технологія виробництва цільного молока.	6	2		2		2	-	-	-			-
Тема 2. Мікробіологічні і біохімічні основи виробництва кисломолочних напоїв.	10	2		2		4	-		-			-
Змістовна частина 3. Основи метрології	10	2	-	2		6	-					-
Тема 1 Метрологія – як база для контролю якості продукції	6	2		2		2	-	-	-			-
Тема 2. Загальні положення в галузі управління якістю продукції	6	2		2		2	-					-
Тема 3. Якість продукції, методи її визначення та основні принципи управління якістю продукції	8	2		2		4	-					-
Змістовна частина 4. Основи сертифікації продукції	10	2		2		6	-					-
Тема 1. Загальні принципи сертифікації продукції в системі УкрСЕПРО	6	2		2		2	-	-	-			-
Тема 2. Органи із сертифікації продукції, їх структура і функції.	6	2		2		2						-
Тема 3. Правила та порядок проведення робіт із сертифікації продукції	4	-	-	-	-	4				-	-	-
Всього за семестр	120	30	0	30	0	60				-	-	-

5. Теми лекційних занять

№ змістовної частини	№	Тема лекції	Кількість годин	
			денна форма	заочна форма
Змістовна частина 1. Основи стандартизації	1	Суть та значення стандартизації.	4	
	2	Структура і функції Державної системи стандартизації.	2	
	3	Теоретичні і методичні основи стандартизації	2	
	4	Основні етапи, правила і порядок розробки та затвердження нормативної документації	2	
	5	Міжнародна стандартизація	2	
Змістова частина 2.. Технологія молочних продуктів.	6	Технологія виробництва цільного молока.	4	
	7	Мікробіологічні і біохімічні основи виробництва кисломолочних напоїв.	2	
Змістова частина 3. Основи метрології	8	Метрологія – як база для контролю якості продукції	2	
	9	Загальні положення в галузі управління якістю продукції	2	
	10	Якість продукції, методи її визначення та основні принципи управління якістю продукції.	2	
Змістова частина 4. Основи сертифікації продукції	11	Загальні принципи сертифікації продукції в системі УкрСЕПРО	2	
	12	Органи із сертифікації продукції, їх структура і функції	2	
	13	Правила та порядок проведення робіт із сертифікації продукції	2	
Всього:			30	

6. Теми лабораторних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
Змістовна частина 1. Основи стандартизації			
1	Суть стандартизації, її мета і задачі. Основні положення.	4	-
2	Державна класифікація стандартів, порядок їх розробки і впровадження	2	-
3	Сертифікація систем управління	2	-
4	Визначення вгодованості великої рогатої худоби	2	-
5	Вимоги державного стандарту до молока яке заготовляється	2	-
Змістовна частина 2. Технологія молочних продуктів.			
1	Способи обробки молока та інактивація сторонньої мікрофлори	4	-
2	Облік і контроль молочної сировини	2	-
Змістовна частина 3. Основи метрології			
1	Свині. Визначення вгодованості свинопоголівя для забою і мяса свинини	2	-
2	Вівці і кози. Визначення вгодованості овець і кіз	2	-
3	Сільськогосподарська птиця. Стандартизація продуктів тваринництва	2	-
Змістовна частина 4. Основи сертифікації продукції			
1	Коні. Визначення вгодованості забійних коней	2	-
2	Кролики. Визначення вгодованості забійних тварин і стандартизація продуктів кролівництва	2	-
3	Стандартизація продуктів бджільництва і рибництва	2	-
	Всього:	30	-

7. Самостійна робота

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1. Основи стандартизації			
1	Предмет і задачі курсу	6	
2	Суть та історичні аспекти стандартизації. Основні етапи розвитку стандартизації	4	
3	Основні поняття, терміни і визначення.	4	
4	Державна система стандартизації України	4	
5	Міждержавна стандартизація	4	
2. Технологія молочних продуктів.			
6	Технологія кисломолочних продуктів	4	
7	Організаційно-технічні питання у молочному господарстві	4	
8	Фізико-хімічні органолептичні бактерицидні властивості молока	4	
3. Основи метрології			
9	Основна мета стандартизації	6	
10	Принципи і методи стандартизації	4	
11	Методи стандартизації	4	
4. Основи сертифікації продукції			
12	Загальні відомості про розвиток сертифікації та її роль у захисті прав споживачів.	4	
13	Загальні поняття і терміни в системі сертифікації	4	
14	Види сертифікації продукції	4	
	Разом	60	

9. Індивідуальні завдання

До кожного лабораторно-практичного заняття та самостійної роботи видається індивідуальне завдання.

10. Методи навчання

Лекційні, лабораторні заняття, самостійні роботи.

11. Методи контролю

Контрольна робота, усне експрес - опитування, тестування, модульна робота, контроль знань, залік.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота													Сума
Змістова частина 1					Змістова частина 2		Змістова частина 3			Змістова частина 4			100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	
10	10	10	10	10	10		10	10	10	10	10	10	

T1, T2 ... T12 – теми змістових частин

Схеми оцінювання ДВНЗ «ХДАУ»

Національна диференційована шкала

Шкала ECTS

A	90	100
B	82	89
C	74	81
D	64	73
E	60	63
Fx	35	59
F	1	34

13. Методичне забезпечення

1. Кириченко Л. С. Основи стандартизації, метрології, управління якістю: навч. посіб. / Л. С. Кириченко, Н.В. Мережко. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2009. – 446с.

1. Примакова О. В. Сертификация продукции, товаров, работ, услуг. / О. В. Примакова. – Х. : Фактор, 2010. – 140с.

2. Эффективное внедрение НАССР: учимся на опыте других / Т. Мейес, С. Мортимор; пер. с англ. В. Широкова. – СПб : Профессия, 2005. – 288 с.

3. Марусина М.Я. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учеб. пособ. / М.Я. Марусина, В.Л. Ткалич, Е.А. Воронцов, Н.Д. Скалецкая. – СПб. : СПбГУ ИТМО, 2009. – 164 с.

4. Пономарев С.В. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник для вузов / С.В. Пономарев, Г.В. Шишкина, Г.В. Мозгова. – Тамбов : Изд-во ГОУВПО ТГТУ, 2010. – 96 с.

