

СЕРТИФІКАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції
Факультет біолого-технологічний

Семестр	8
Освітній ступінь	Бакалавр
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік

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; категорії нормативно-технічних документів і види стандартів; 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: здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; прагнення до збереження навколишнього середовища; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Фахові компетентності: здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу; здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції вівчарства і козівництва

Програмні результати навчання: забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва; виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій; забезпечувати якість виконуваних робіт; впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища; здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій;; забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції.

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. Організація управління якістю продукції
6. Системи управління якістю
7. Загальні відомості про вітчизняний досвід управління якістю продукції
8. Досвід промислово розвинутих країн в управлінні якістю продукції