

ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан біолого-технологічного факультету

 Ірина БАЛАБАНОВА

“ 27 ” 08 2020 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Міжнародна та регіональна стандартизація і сертифікація»

(назва навчальної дисципліни)

Освітній рівень _____ другий (магістерський) _____
(бакалавр, магістр)
Спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____
(шифр і назва спеціальності)
Освітня програма _____ Харчові технології _____
(назва спеціалізації)
Факультет _____ біолого – технологічний _____
(назва факультету)

Робоча програма з дисципліни «Міжнародна та регіональна стандартизація і сертифікація» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою «Харчові технології», спеціальності 181 «Харчові технології»

Розробники: Левченко М.В. к.с.-г.н, доцент
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва

Протокол від “25” 08 2020 року № 1

Схвалено методичною комісією факультету

Протокол від “26” 08 2020 року № 1

Затверджено на Вченій раді біолого-технологічного факультету

Протокол від “27” 08 2020 року № 1

Завідувача кафедри



(Пелих В.Г.)
(прізвище та ініціали)

27 серпня 2020 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни		
		денна форма навчання	заочна форма навчання	
Кількість кредитів денної форми – 5 заочної форми – 5	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	Нормативна		
Змістових частин – 2	Спеціальність 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:		
		1-й	1-й	1-й
Загальна кількість годин денної форми - 150 заочної форми - 150		Семестр		
		1-й	1-й	2-й
		Лекції		
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 2	Освітній рівень: другий (магістерський)	20 год.	4 год.	
		Практичні		
		30 год.	6 год.	
		Самостійна робота		
		100 год.	150 год.	
		Індивідуальні завдання:		
		-	-	-
		Вид і форма контролю: залік		

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

- **Мета дисципліни.** Мета вивчення дисципліни – формування у здобувачів цілісної системи знань зі міжнародної стандартизації, сертифікації та управління якістю, що дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх виробничій діяльності, використовувати досягнення стандартизації в управлінні якістю продовольчих товарів.

- **Основні завдання дисципліни:** Основні завдання курсу:

вивчення стандартів на с.-г., продукцію що регламентують науково обґрунтовані норми якості, методи і засоби контролю, які повинні забезпечити поліпшення якості продукції, впровадження новітніх технологій виробництва, переробки та зберігання сировини і продукції; вивчення науково обґрунтованих показників якості, які введені у стандарти на продукцію, стандартів на типові технологічні процеси, Правил товарної обробки продукції, умов зберігання та транспортування, стандартів підприємств, систем управління якістю продукції;

вивчення методів і способів метрологічного забезпечення, сертифікації та контролю якості продукції тваринництва.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен:

Знати:

- мету, принципи, цілі, завдання і функції стандартизації;
- державну систему стандартизації та метрології;
- органи державної та галузевої служби 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;
- види стандартизації;
- роль технологічних стандартів у поліпшенні якості продукції;
- визначення термінів, показників і основних понять якості продукції;
- методи визначення показників якості продукції;
- сутність управління якістю продукції;
- основні терміни та визначення в галузі управління якістю продукції;
- системи управління якістю продукції.

Уміти:

- проводити визначення показників якості с.-г. продукції;
- визначати якість с.-г. продукції;
- оцінювати якість кормів.

Набуті компетенції:

• загальні

- здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області і професії;
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми;
- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- здатність проводити дослідження на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків;

• фахові

- уміння оцінювати якість сировини і розробляти науково-обґрунтовані системи контролю якості продуктів та процесів;

- здатність здійснювати вхідний контроль якості сировини та готової продукції, згідно вимог нормативної документації і розробляти науково-обґрунтовані системи контролю якості продуктів та процесів;
- володіння сучасними методами контролю якості сировини та готової продукції.

Програмні результати навчання:

- знання основних категорій та нормативної бази становлення та функціонування підприємств переробної промисловості та агробізнесу
 - знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень.
 - знання загальних відомостей про стандартизацію, сертифікацію і управління якістю, стандартизацію як основу нормування якості продукції, основні вимоги міжнародних, державних стандартів та ТУ України на продукцію рослинництва та тваринництва.
 - володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.
 - уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричинюють зниження якості продукції.
 - уміння визначати сортність та категорію рослинної та тваринницької продукції як сировини для переробки за значенням та характеристикою якісних показників відповідно до вимог чинної нормативної документації.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1. Стандартизація.

1. ВСТУП. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СТАНДАРТИЗАЦІЇ С-Г ПРОДУКЦІЇ.

Становлення стандартизації сільськогосподарської продукції. Особливості стандартизації сільськогосподарської продукції.

Стандартизація як практична діяльність, система управління і наука. Предмет, мета і завдання курсу. Основні напрямки розвитку стандартизації продукції рослинництва. Місце стандартизації серед інших дисциплін, що вивчають в сільськогосподарських вузах..

2–3 ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ.

Державна система стандартизації. Органи і служби стандартизації. Категорії та види стандартів. Класифікація стандартів. Об'єкти стандартизації. Головні та базові організації із стандартизації продукції АПК. Порядок розроблення, затвердження та впровадження стандартів. Державний нагляд і відомчий контроль за впровадженням і додержанням стандартів. Мета, завдання та функції державного нагляду.

4. МІЖНАРОДНА СТАНДАРТИЗАЦІЯ.

Види та категорії міжнародних стандартів. Міжнародні стандарти на харчові продукти. Розвиток економічних зв'язків між країнами і розширення робіт із стандартизації в промислово розвинутих країнах. Комітет Ради ISO - SERTICO. Міжнародна та Європейська діяльність з стандартизації. Європейський комітет з стандартизації - CEN. Національні стандарти з систем якості на базі стандартів ISO серії 9000. Сучасні тенденції розвитку робіт у галузі

стандартизації. Склад міжнародних стандартів. Вибір та застосування міжнародних стандартів. Європейська програма з якості.

Змістовна частина 2. Управління якістю продукції.

5. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ

Фактори, що обумовлюють якість продукції. Огляд вітчизняних систем управління якістю продукції. Структура, основні функції, порядок розробки і впровадження комплексної системи управління якістю. Система НОРМ (наукова організація робіт по збільшенню моторесурсу, комплексна система управління якістю продукції). Комплексна система підвищення ефективності виробництва (КС ПЕВ). Розробка і впровадження системи як процес, який має три етапи: підготовка до розробки системи; розробка проекту системи та впровадження системи.

6 - 7. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРАЦІ ТА ПРОДУКЦІЇ В СІЛЬСЬКОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Суть управління якістю продукції. Принципи управління. Фактори, що впливають на якість сільськогосподарської продукції. Необхідність розробки взаємопов'язаних організаційних, технічних, економічних, соціальних і правових заходів, методів і засобів, спрямованих на встановлення забезпечення, збереженість, підтримку, необхідного рівня якості продукції на всіх стадіях життєвого циклу. Функції якості продукції, нормативно - технічне забезпечення. Порядок розробки і впровадження комплексної системи управління якістю праці і продукції в сільському господарстві. Стандарти підприємств як організаційно - технічне і правова основа КСУЯ праці і продукції. Основні, загальні, спеціальні стандарти підприємств.

8. ДОСВІД ПРОМИСЛОВО РОЗВИНУТИХ КРАЇН В УПРАВЛІННІ ЯКІСТЮ

Загальні відомості. Досвід управління якістю в США. Американська практика з підвищення якості. Метод складання програм поліпшення якості. Досвід управління якістю в Японії. Багатолітня послідовність і цілеспрямованість при вирішенні проблеми якості на основі всього передового, сучасного, що накопичила теорія і практика в цій сфері в самій Японії і в інших країнах. Людський фактор в управління якістю продукції. Шляхи удосконалення вітчизняних систем управління якістю продукції. Управління якістю як адміністративна діяльність. Стандарти ISO серії 9000 і 10000.

9 УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ЗА ДЕРЖАВНИМИ СТАНДАРТАМИ

Розвиток сертифікації у світі та Україні. Терміни та визначення в галузі сертифікації. Основні положення державної системи сертифікації України (УкрСЕРПО). Вимоги до випробувальних лабораторій та порядок їх акредитації. Атестація виробництва та вимоги до нормативних документів на продукцію, що сертифікується. Загальні правила, схеми проведення сертифікації.

Метрологічне забезпечення якості продукції.

Кількісна оцінка показників якості продукції. Діяльність метрологічної служби по забезпеченню якості продукції. Відповідальність за порушення метрологічних правил.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма навчання					
	усього	у тому числі					усього	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
Змістова частина 1.												
Тема 1. Вступ. Тенденції розвитку стандартизації	26	2	4			20			2			20
Тема 2 - 3. Організаційні основи стандартизації	28	4	4			20		2				20
Тема 4. Міжнародна стандартизація.	16	2	4			10			2			10
Разом	70	8	12	0	0	50						
Змістова частина 2.												
Тема 5. Стандартизація і якість продукції рослинництва	16	2	4			10		2	2			12
Тема 6. Управління якістю праці та продукції в сільському господарстві	16	2	4			10			2			12
Тема 7. Системи управління якістю	16	2	4			10		2				12
Тема 8. Досвід промислово розвинутих країн в управлінні якістю	18	4	4			10		2	2			12
Тема 9. Управління якістю за державними	14	2	2			10						

стандартами												
Разом	80	12	18	0	0	50						
Усього годин	150	20	30	0	0	100						

5. Темы лекційних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
	Змістова частина 1	
1	Вступ. Тенденції розвитку стандартизації	2
2	Організаційні основи стандартизації в Україні	4
3	Міжнародна стандартизація.	2
	Разом за змістову частину 1	8
	Змістова частина 2	
4.	Стандартизація і якість продукції рослинництва	2
5.	Управління якістю праці та продукції в сільському господарстві	2
6.	Системи управління якістю	2
7.	Досвід промислово розвинутих країн в управлінні якістю	4
8.	Управління якістю за державними стандартами	2
9.	Стандартизація і якість продукції рослинництва	2
	Разом за змістову частину 2	12
Всього		20

6. Темы практичних занять
4. Темы практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	2	3
1.	Органи служб стандартизації в Україні	4
2.	Вітчизняні системи стандартів	4
3.	Класифікація та види стандартів	4
4.	Вивчення класифікатора і показника стандартів	4
5.	Основні положення Державної системи стандартизації в Україні	2
6.	Порядок перевірки впровадження стандарту	4
7.	Показники якості продукції	4
8.	Контроль за якістю сільськогосподарської продукції	4
	Всього:	30

7. Самостійна робота

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Міжнародна стандартизація зернових і зерно бобових	20
2.	Міжнародна стандартизація олійних культур	10
3.	Міжнародна стандартизація бавовнику сирцю	10
4.	Міжнародна стандартизація лубоволокнистих культур	10
5.	Міжнародна стандартизація хмелю	10
4.	Міжнародна стандартизація тютюнової сировини	10
5.	Міжнародна стандартизація плодоовочевої продукції	10
6.	Міжнародна стандартизація худоби та птиці для забою	10
7.	Міжнародна сертифікація продукції рослинництва	10
	Разом	100

8. Методи навчання

Методи навчання як свідомі систематичні і послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «**Міжнародна та регіональна стандартизація і сертифікація**» включає проведення:

Лекцій з застосуванням мультимедійних проєктів, слайдів, інших електронних носіїв. Студенти мають доступ до електронного варіанту лекцій та при необхідності використовують його під час підготовки до практичних занять, підсумкового контролю за кожною змістовою частину, тестових завдань.

Практичних занять з використанням сучасних методик, комп'ютерних програм.

Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим та інформаційним матеріалом кафедри.

Використання на практичних заняттях схем, таблиць, графіків.

Індивідуальної роботи зі студентами з питань більш глибокого вивчення окремих тем і напрямків навчальної програми, виконання самостійної роботи

1. Словесні методи навчання:

- пояснення;
- навчальна дискусія.

2. Наочні методи навчання:

- ілюстрування;
- демонстрування;

3. Практичні методи навчання

- практичні роботи.

9. Методи контролю

Поточний та підсумковий контроль знань проводиться за допомогою теоретичних питань, тестів та екзамену.

В процесі навчання здобувача викладачем реалізується поточний, змістовий і підсумковий семестровий контроль знань.

Поточний контроль знань проводиться шляхом перевірки викладачем виконання здобувачем контрольних робіт (у формі тестів) за кожну змістову частину. Цей контроль здійснюється після викладання лекційного матеріалу, методики виконання практичних занять та самостійного завдання згідно плану і обсягів конкретної змістової частини. Тестовий контроль проводиться на практичних заняттях у вигляді тестового завдання на наступному занятті після отримання здобувачами інформації з усіх питань, що виносяться на змістовий контроль.

Поточний контроль має за мету перевірку рівня підготовленості здобувача до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю знань під час навчальних занять визначається викладачем і на кожний навчальний рік затверджується на засіданні кафедри. Основною формою поточного контролю є тестування.

Змістовий контроль – підсумовує результати засвоєння матеріалів, що входять у нього (дисципліна розподілена на дві змістові частини) та реалізується шляхом узагальнення результатів поточного контролю знань та проведення спеціальних контрольних заходів.

Змістовий контроль проводиться наприкінці кожної змістової частини за рахунок аудиторних занять і має на меті перевірку засвоєння здобувачем певного ступеня знань та вмінь, що формують ці змістові частини.

Залік відображає міру компетентності здобувача в навчальній дисципліні і проводиться у письмовій формі в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою.

10. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточне тестування та самостійна робота									Сума
Змістова частина 1					Змістова частина 2				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	
9	9	9	9	9	9	9	9	10	100

Схема оцінювання ДВНЗ «ХДАУ» Шкала оцінювання: ECTS

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

11. Методичне забезпечення

Рекомендована література

Перелік наочних посібників і технічних засобів, що використовуються при вивченні дисципліни. Демонстраційні стенди зі стандартизації с.-г. продукції. Прилади і обладнання лабораторії з сертифікації с.-г. продукції. Натуральні зразки с.-г. продукції.

Базова

1. Жемела Г.П. Стандартизація та управління якістю продукції рослинництва. – Полтава, 2006. – 212с.
2. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. – К.: Видавництво Європейського університету фінансів, інформаційних систем, менеджменту і бізнесу, 2000.
3. Тарасова В.В., Малиновський А.С., Рибак М.Ф. Метрологія, стандартизація і сертифікація. – К.: Центр навчальної літератури, 2006 – 264 с.
4. Подпратов Г.І., Войцехівський В.І., Мацейко Л.М., Рожко В.І. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікація продукції рослинництва: Посібник. - Луцьк: Терен, 2011. - 752с

Допоміжна

1. Бичківський Р.В., Столярук П.Г., Гамула П.Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація. – Львів, 2002.-560 с.
2. Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании.- М., 2001.- 160 с.
3. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии.- М.: Аудит, 1998.- 463 с.

5. Нормативно - технічна документація на продукцію рослинництва.

9. Хілевич В.С., Скалецька Л.Ф. Стандартизація сільськогосподарської продукції. Практикум. - К.: Вища школа, 1990.

с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

ЕЛЕКТРОНА БІБЛІОТЕКА КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ ТА ЗБЕРІГАННЯ С.-Г. ПРОДУКЦІЇ

<https://10.10.10.10>

Інформаційні ресурси:

10. Офіційний сайт Держкомстату України URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

11. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського URL:
<http://www.nbuv.gov.ua/>

12. Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів" URL:
<http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>

13. Закон України "Про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини" URL:
<http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=2809-15>

