

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

Біолого – технологічний

факультет

Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

ПОГОДЖУЮ

Гарант ОПП

доц.  Оксана ДЗЮНДЗЯ

«25» серпня 2020 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

Проф.  Віктор ПЕЛИХ

«25» серпня 2020р.

ПРОГРАМА НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВО - СИЛАБУС

з дисципліни «Міжнародна та регіональна стандартизація і сертифікація»,
обов'язкова. (найменування та статус освітньої компоненти: обов'язкова або
за вибором студента)

для спеціальності 181, Харчові технології, Харчові технології

(шифр, найменування спеціальності, освітньої програми)

Форма навчання денна, заочна

Кількість кредитів 6

Курс 1

Семестр 1

Змістових частин (поточних контролів) - 2

СРС – 150 годин,

Форма контролю – залік

Загальна кількість годин - 150 годин

2020-2021 н.р.

«Міжнародна та регіональна стандартизація і сертифікація».Силабус
для здобувачів ступеня вищої освіти магістр

Біолого-технологічного

факультету

спеціальності 181 Харчові технології- Херсон: ХДАУ, 2020. –9с.

Силабус складений на підставі «Положення про програму навчання здобувачів вищої освіти - силабус» Херсон: ХДАУ, 2019. – 14 с. та Програми (орієнтовної) навчальної дисципліни «Міжнародна та регіональна стандартизація і сертифікація» підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології»

Розробники: к.с.г.н., доцент ЛевченкоМ. В.

Рецензент: к.с.г.н., доцент НовіковаН.В.

Силабус затверджений на засіданні кафедри
Протокол № 1 від 25.08.2020 року

Завідувач кафедри _____

Схвалено методичною комісією біолого – технологічного факультету спеціальності 181 Харчові технології для здобувачів ступеня вищої освіти магістр за ОП Харчові технології.

Протокол № 1 від 26.08. 2020 року

Голова, доц. _____

Н. М. Корбич Корбич Н.М.

1. Анотація курсу та Веб-сайт його розміщення. Дисципліна «Міжнародна та регіональна стандартизація і сертифікація» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня знань з основних проблем стандартизації і сертифікації у харчовій промисловості та шляхи їх вирішення.

Зростання вимог до безпечності харчових продуктів та послуг у сфері споживання сільськогосподарської продукції обумовлює необхідність сучасного розвитку системи управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової галузі. Єдиний критерій конкурентоспроможності товарів та послуг це стандартизована якість, що здатна задовольнити вибагливі потреби споживачів у будь-якому куточку цивілізованого світу. Тому на сучасному етапі розвитку України знання принципів та методів стандартизації і сертифікації вітчизняної продукції та послуг відповідно до всесвітніх вимог якості потрібні для успішного становлення нашої держави як повноправного суб'єкта міжнародного ринку.

Режим доступу до Веб-порталу: <http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/>

2. Мета викладання дисципліни «Міжнародна та регіональна стандартизація і сертифікація» є опанувати науково-теоретичні принципи історичного розвитку системи якості, методологічні та організаційні положення сучасної стандартизації і сертифікації продукції та послуг, основи метрологічного забезпечення контролю за якістю і безпечністю продукції та послуг, одержання, обробки і нагромадження вимірювальної інформації, основні принципи і схеми сучасної сертифікації продукції і послуг відповідно до світових вимог; ознайомитися з основними вимогами до іспитових лабораторій і порядком їхньої акредитації.

3. Завдання вивчення дисципліни «Міжнародна та регіональна стандартизація і сертифікація»: оволодіти системою знань, достатньою для формування умінь і навичок з вирішення питань міжнародної та регіональної стандартизації і сертифікації у галузі технології харчової продукції в закладах ресторанного господарства

4. Результати навчання – компетентності (з урахуванням softskills):

| | |
|--|---|
| <p>Загальні компетенції</p> | <p>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел. ЗК 3. Знання та розуміння предметної області і професії. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми. ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 6. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків</p> |
| <p>Спеціальні (фахові, предметні)</p> | <p>ФК 1. Здатність використовувати автоматизовані системи технологічних процесів у галузі ФК 3. Здатність аналізувати і використовувати наукові дослідження в галузі харчових технологій для зростання обсягів виробництва харчових продуктів. ФК 5. Здатність до обґрунтування різних видів моделювання технологічних процесів з використанням формалізованих результатів спостережень. ФК 6. Здатність розробляти і застосовувати механізми оцінювання та прогнозування впровадження нових</p> |

| | |
|--------------------------------------|---|
| | <p>технологій</p> <p>ФК 8. Уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах.</p> <p>ФК 9. Знання основних біологічних та технологічних аспектів інноваційних технологій переробки продукції рослинництва і тваринництва та вміння застосовувати їх з метою підвищення конкурентоспроможності галузі.</p> <p>ФК 10. Здатність використовувати знання з будови машин, механізмів та технологічного обладнання у технологічних процесах переробки продукції тваринництва, рослинництва та переробної галузі.</p> <p>ФК 11. Знання специфіки виконання робіт з пошуку оптимальних рішень при створенні окремих видів продукції з урахуванням вимог якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і подовження термінів зберігання готової продукції, безпеки життєдіяльності, вартості, термінів виконання і конкурентоспроможності</p> <p>ФК 13. Володіння сучасними технологіями переробки продукції рослинництва та тваринництва.</p> <p>ФК 14. Володіння прийомами та методами виробництва екологічно чистої та органічної харчової продукції, її зберігання та маркування.</p> <p>ФК 15. Здатність організовувати виробничі процеси та управління різними технологіями переробки рослинної сировини та продукції тваринництва.</p> <p>ФК 19. Володіння навиками проектування та експлуатації об'єктів промисловості.</p> <p>ФК 20. Володіння прийомами проектування окремих видів продукції з урахуванням вимог якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і подовження термінів зберігання готової продукції, безпеки життєдіяльності, вартості, термінів виконання і конкурентоспроможності.</p> |
| Інтегральні | <p>Розуміти проблеми предметної області професії, розв'язувати комплексні завдання в сфері харчових технологій визначати цілі і завдання власної та колективної діяльності, презентувати власні і колективні результати професійної діяльності.</p> |
| Програмні результати навчання | <p>ПРН 1. Знання теоретичних положень інформатики, основ реалізації інформаційних технологій, складу апаратних засобів персональних комп'ютерів та їх характеристик, видів програмного забезпечення та їх функціонального призначення, можливостей комп'ютерних мереж, використовуючи сучасні технології, програмні засоби та</p> |

методи обробки даних працювати з інформацією та задовольняти інформаційні потреби в галузі виробництва продукції тваринництва.

ПРН 2. Знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної галузі та вміння застосовувати

ПРН 6. Знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно- активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси.

ПРН 7. Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва.

ПРН 9. Знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію.

ПРН 10. Розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств харчової галузі, впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами

ПРН 12. Знання сучасних технологічних процесів переробки рослинної, м'ясної, молочної та іншої сировини з виготовленням різноманітних видів продукції.

ПРН 14. Володіння методами моделювання технологічних процесів.

ПРН 16. Уміння розробляти рецептури та удосконалювати існуючі з наступним їх впровадженням у виробництво.

ПРН 17. Уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів.

ПРН 18. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричинюють зниження якості продукції.

ПРН 19. Уміння застосовувати новітні досягнення і перспективні напрями досліджень в існуючих технологічних процесах виробництва молока та м'яса з врахуванням світових досягнень науки.

ПРН 21. Уміння проводити технологічні, механічні та експлуатаційні розрахунки в проектуванні об'єктів переробки рослинницької і тваринницької сировини та продукції

ПРН 23. На основі знань науково-практичних основ формування якості продуктів, уміти моделювати технологічний процес.

ПРН. 25. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств

ПРН 26. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів.

ПРН 28. Здатність рекомендувати до застосування

| | |
|--|---|
| | традиційні та нові методи удосконалення технології переробки продукції тваринництва, рослинництва. ПРН 29. Здатність формулювати висновки щодо ефективності обраних виробничих і технологічних процесах, запроваджених на підприємствах. |
|--|---|

5. Пререквізити – «Аналіз ризиків у харчових продуктах і кормах», «Експертиза харчових продуктів», «Основи інспектування харчових продуктів»

6. Постреквізити – «Технологія продуктів функціонального призначення»

7. Інформація про викладача – к.с.г.н.. доцент кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції Левченко Максим Валерійович
тел.099-981-45-66;

Посилання на Веб-сторінку викладача на сайті кафедри:

<http://www.ksau.kherson.ua/biolog/kafedratpzsgp.html>

E-mail – levchenmaks@gmail.com

8. Структура курсу

| №П/Л | Вид занять | Тема заняття або завдання на самостійну роботу | Кількість | | | | |
|--|-------------------|--|-----------|-----------|---------------|-----------|-----------|
| | | | Годин | | | | балів |
| | | | ЛК | ПР | Сем. (пр.) | СРС | |
| Змістова частина 1 Стандартизація. | | | | | | | |
| 1 | Лекція 1 | Вступ. Тенденції розвитку стандартизації | 2 | | | | 4 |
| | Практична робота | Органи служб стандартизації в Україні | | 4 | | | 4 |
| | Самостійна робота | Міжнародна стандартизація зернових і зерно бобових | | | | 20 | 4 |
| 2-3 | Лекція 2 - 3 | Організаційні основи стандартизації | 4 | | | | 4 |
| | Практична робота | Вітчизняні системи стандартів Класифікація та види стандартів | | 8 | | | 4 |
| | Самостійна робота | Міжнародна стандартизація олійних культур Міжнародна стандартизація бавовнику сирцю | | | | 20 | 6 |
| 4 | Лекція 4 | Міжнародна стандартизація. | 2 | | | | 4 |
| | Практична робота | Вивчення класифікатора і показника стандартів | | 4 | | | 4 |
| | Самостійна робота | | | | | 10 | 4 |
| Всього за змістовою частиною 1 | | | 8 | 16 | | 50 | 38 |
| Змістова частина 2. Управління якістю продукції | | | | | | | |
| 5-6 | Лекція 5 | Стандартизація і якість продукції рослинництва | 2 | | | | 4 |
| | Практична робота | Основні положення Державної системи стандартизації в Україні | | 4 | | | 6 |
| | Самостійна робота | Міжнародна стандартизація лубоволокнистих культур | | | | 10 | 4 |
| 7 | Лекція 6 | Управління якістю праці та продукції | 2 | | | | 4 |

| | | | | | | |
|--|-------------------|--|-----------|-----------|------------|------------|
| | | в сільському господарстві | | | | |
| | Практична робота | Порядок перевірки впровадження стандарту | | 2 | | 4 |
| | Самостійна робота | Міжнародна стандартизація хмелю | | | 10 | 4 |
| 8 | Лекція 7 | Системи управління якістю | 2 | | | 4 |
| | Практична робота | Показники якості продукції | | 4 | | 4 |
| | Самостійна робота | Міжнародна стандартизація плодовоовочевої продукції | | | 10 | 6 |
| 9-10 | Лекція 8 | Досвід промислово розвинутих країн в управлінні якістю | 4 | | | 4 |
| | Практична робота | Контроль за якістю сільськогосподарської продукції | | 8 | | 4 |
| | Самостійна робота | Міжнародна сертифікація продукції рослинництва | | | 10 | 6 |
| 11 | Лекція 9 | Управління якістю за державними стандартами | 2 | | | 4 |
| | Самостійна робота | Міжнародна стандартизація худоби та птиці для забою | | | 10 | 4 |
| Всього за змістовою частиною 2 | | | 12 | 14 | 50 | 62 |
| Всього | | | 20 | 30 | 100 | 100 |
| Всього з навчальної дисципліни 150 год. | | | | | | |

9. Методи та форми навчання

Відповідно положенням вищої школи основними формами навчання дисципліни є: читання лекцій, лабораторних робіт, самостійна робота здобувачів вищої освіти.

При вивченні дисципліни «Міжнародна та регіональна стандартизація і сертифікація» проводяться лекції із застосуванням мультимедійних матеріалів.

Практичні заняття проходять в лабораторії з виконанням експериментальних або розрахункових завдань.

Самостійна робота полягає в опрацюванні матеріалу лекцій, а також в підготовці до виконання та захисту лабораторних робіт, виконанні тренувальних тестів, пошуку інформації з літературних джерел і мережі Internet та проведенні елементів наукової роботи. Наукова робота здобувачів здійснюється у роботі гуртків, підготовці та виступах на наукових студентських конференціях, написанні статей.

10. Політика курсу

Політика навчальної дисципліни «Міжнародна та регіональна стандартизація і сертифікація» визначається положеннями прийнятими в ДВНЗ «ХДАУ»:

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII. Редакція від 09.08.2019. Режим доступу <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.

2. Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

3. Положення про правила призначення і виплати стипендій студентам, аспірантам, докторантам денної форми навчання Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний Університет»

4. Положення про призначення академічних стипендій імені державних діячів першого українського уряду здобувачам вищої освіти за освітнім рівнем магістр у Державному вищому навчальному закладі «Херсонський державний аграрний університет»

5. Положення про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти у ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

6. Положення про студентські наукові гуртки Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет»

7. Кодекс академічної доброчесності Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет».

8. Положення про порядок перевірки наукових, навчально-методичних, дисертаційних, магістерських, бакалаврських робіт на наявність плагіату

11. Форма контролю знань

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю.

Використовуються такі методи контролю (усного, письмового), які мають сприяти підвищенню мотивації студентів-майбутніх фахівців до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається усному і письмовому контролю.

12. Шкала оцінювання

| Шкала рейтингу ДВНЗ «ХДАУ» | Оцінка за шкалою ЄКТС | Оцінка за національною шкалою |
|----------------------------|-----------------------|---|
| | | Визначення ЄКТС |
| 90-100 | A | Відмінно - відмінне виконання лише знезначною кількістю помилок |
| 82-89 | B | Дуже добре - вище середнього рівня з кількома помилками |
| 74-81 | C | Добре – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок |
| 64-73 | D | Задовільно - непогано, але зі значною кількістю недоліків |
| 60-63 | E | Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії |
| 35-59 | FX | Незадовільно – потрібно працювати перед тим, як отримати залік (позитивну оцінку) |
| 1-34 | F | Незадовільно – необхідна серйозна подальша робота |

13. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ.

1. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація і управління якістю / Г.А. Саранча. — К. : Либідь, 2006, — 343 с.12

2. Царенко О.М. Управління якістю агропромислової продукції / О.М. Царенко, В.П. Руденко. — Суми : ВТД «Університетська книга», 2006. - 431 с.

3. Кириченко Л.С. Стандартизація і сертифікація товарів та послуг: підручник / Л.С. Кириченко, А.А. Самойленко. — Х.: Ранок, 2008. — 240 с.

4. Шаповал М. Л. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації: Підручник.— 3-є вид., перероб. і доп.— К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2001.— 174с.

5. Салухіна Н. Г., Язвінська О. М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2010. — 336 с.

6. Подпрятков Г.І., Войцехівський В.І., Мацейко Л.М., Рожко В.І. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікація продукції рослинництва: Посібник. - К.: Вид-во Арістей. 2-е вид. перероб. і допов. – 2006. – 620 с.

14. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ ДИСЦИПЛІНИ

1. Навчально-інформаційний портал ДВНЗ «ХДАУ» <http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/>
2. Наукова бібліотека ДВНЗ «ХДАУ» <http://dspace.ksau.kherson.ua/>
3. Сайт кафедри ТПтаЗСГП. <http://www.ksau.kherson.ua/biolog/kafedratpzsgp.html>
4. Internet.