

ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції  
(назва кафедри)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Декан економічного факультету  
Вікторія ГРАНОВСЬКА  
«28» серпня 2019 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ**

(назва навчальної дисципліни)

освітній рівень	<u>перший (бакалаврський) рівень</u> (назва рівня вищої освіти)
спеціальність	<u>076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»</u> (назва спеціальності)
освітня програма	<u>Підприємництво, торгівля та біржова діяльність</u>
факультет	<u>біолого-технологічний</u> (назва факультету)

2019-2020 навчальний рік

Робоча програма дисципліни «Стандартизація та сертифікація» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою перший (бакалаврський) рівнем освіти, галузі знань 07 – «Управління та адміністрування», спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

Розробники:

доктор с-г наук, професор, член-кореспондент Пелих В.Г.

канд. с.-г. наук, доцент Каращук Г.В.

канд. с.-г. наук, доцент Левченко М.В.

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

Протокол від «27» серпня 2019 року №1

Схвалено на методичною комісією економічного факультету

Протокол від «28» серпня 2019 року №1

Затверджено на Вченій раді економічного факультету

Протокол від «28» серпня 2019 року №1

Завідувач кафедри технологій переробки та зберігання  
с.-г. продукції ,професор

(підпис)

“27” серпня 2019 року



Пелих В.Г.

© Пелих В.Г., 2019

© Каращук Г.В., 2019

© Левченко М.В. 2019

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрямок підготовки	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань 07 – «Управління та адміністрування» (шифр і назва)	за вибором	
Змістових частин – 2	Спеціальність 076 – «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» (шифр і назва)	<b>Рік підготовки:</b>	
Загальна кількість годин – 90		1-й	
		<b>Семестр</b>	
	1-й		
		<b>Лекції</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента - 6	Ступінь вищої освіти: бакалавр	18 год.	2 год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		26 год.	2 год.
		<b>Лабораторні</b>	
		-	
		<b>Самостійна робота</b>	
		46 год.	86 год.
		<b>Індивідуальні завдання:</b>	
год.			
Вид контролю: <b>залік</b>			

**Примітка.**

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1,05

## **1. Мета та завдання навчальної дисципліни**

Мета вивчення дисципліни – формування у студентів цілісної системи знань зі 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 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.

**Володіти:**

- **основами стандартизації, метрології, управління якістю та сертифікації продукції тваринництва.**

Викладання дисципліни «Стандартизація та сертифікація» ґрунтується на знаннях основ дисциплін:.

## **2. Програма навчальної дисципліни**

### **Змістовна частина 1. Стандартизація.**

**Тема 1.** Вступ. Тенденції розвитку стандартизації

**Тема 2 - 3.** Організаційні основи стандартизації в Україні

**Тема 4.** Міжнародна стандартизація.

### **Змістовна частина 2. Управління якістю продукції.**

**Тема 5.** Стандартизація і якість продукції рослинництва

**Тема 6.** Управління якістю праці та продукції в сільському господарстві

**Тема 7.** Системи управління якістю

**Тема 8.** Досвід промислово розвинутих країн в управлінні якістю

**Тема 9.** Управління якістю за державними стандартами

## **Теми лекційних занять**

### **1. ВСТУП. ТЕНДЕНЦІ 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 В УКРАЇНІ.**

Державна система стандартизації. Органи і служби стандартизації в Україні. 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.

### **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. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	2	3
1.	Органи служб стандартизації в Україні	
2.	Вітчизняні системи стандартів	
3.	Класифікація та види стандартів	
4.	Вивчення класифікатора і показника стандартів	
5.	Основні положення Державної системи стандартизації в Україні	
6.	Порядок перевірки впровадження стандарту	
7.	Показники якості продукції	
8.	Контроль за якістю сільськогосподарської продукції	
	<b>Всього:</b>	<b>26</b>

## 5. Самостійна робота

№ п/п	Назва теми програми	Питання для самостійного вивчення	Кількість годин	Опорні знання	Знання і навички, якими необхідно оволодіти	Вид навчального завдання для самостійної роботи	Форма контролю	Література
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<i>I</i>								
1	Тенденції розвитку стандартизації	1. Сутність стандартизації 2. Функції стандартизації 3. Мета стандартизації 4. Основні напрямки стандартизації 5. Задачі стандартизації 6. Особливості стандартизації	6	Види стандартів, об'єкти стандартизації	Поняття стандарту. Вид стандарту	Вивчення питань і написання конспекту.		
2	Організаційні основи стандартизації в Україні	1. Категорії стандартів 2. Види стандартів 3. Характеристика стандартів 4. Планування робіт зі стандартизації 5. Розробка, затвердження та впровадження стандартів 6. Побудова, зміст та викладення стандартів 7. Структура стандартів 8. Органи і служби стандартизації	4	Організаційна структура робіт із стандартизації. Вимоги до стандартів	Поняття стандарту. Вид стандарту.	Вивчення питань і написання конспекту		



3	Теоретичні та методичні основи стандартизації	1. Класифікація показників якості продукції 2. Методи оцінок якості і контроль її показників 3. Форми вираження оцінок 4. Атестація якості продукції	4	Симплікація Уніфікація. Типізація. Агрегування Комплексна стандартизація. Випереджаюча стандартизація Стандарт. Класифікатор	Визначення розділу, класу, групи стандарту	Вивчення питань і написання Конспекту.		
4	Порядок розробки стандартів	1. Порядок і стадії розробки стандартів. 2. Порядок впровадження стандартів.	4	Стадії розробки стандартів.	Знати порядок і стадії розробки та впровадження стандартів	Вивчення питань і написання Конспекту.		
5	Міжнародна стандартизація	1. Склад міжнародних стандартів. 2. Вибір та застосування міжнародних стандартів	6	Стандарти ISO 9000	Чотири ситуації застосування міжнародних стандартів	Вивчення питань і написання Конспекту.		
6	Показники якості	1. Класифікація показників якості продукції рослинництва. 2. Методи обліку якості с-г продукції. 3. Методи контролю показників якості сільськогосподарської продукцією	4	Показник якості	Класифікувати показники якості продукції	Вивчення питань і написання Конспекту.		

Програма самостійної роботи.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Стандартизація зернових і зерно бобових	1.Вимоги до якості зерна пшениці (жита), призначеного до помелу на крупу 2. Вимоги до якості зерна рису, просу, гороху.	2	Вимоги до якості зерна	Вимоги до якості зерна пшениці, зерна рису, проса, гороху.	Вивчення питань і написання конспекту.		
2	Стандартизація олійних культур	1. Основні показники якості насіння соняшнику та інших олійних культур. 2. Кислотне число олії, характеристика цього показника і його нормування	2	Кислотне число олії. Йодне число.	Знати: Основні показники якості насіння соняшнику та інших олійних культур.	Вивчення питань і написання конспекту.		
3	Стандартизація бавовнику сирцю	1. Основні технологічні властивості бавовнику-сирцю 2. Правила приймання бавовнику-сирцю 3. Поняття партія бавовнику-сирцю та її якість 4. Зміст стандарту на бавовник-сирець машинного збирання	2	Обмежено дозволені та базисні показники якості. Методика визначення показників якості	Розглянути технологічні властивості сировини, зміст стандарту. Дати визначення партія	Вивчення питань і написання конспекту.		
4	Стандартизація лубоволокнистих культур	1. Показники якісної оцінки лляних та інших волокон 2. Методика оцінки якості неоднорідної за зовнішнім виглядом сировини 3. Стандартні показники якості конопляної соломи, що наготовляється	2	Обмежено дозволені та базисні показники якості. Методика визначення показників якості	Розглянути показники якості та методику їх визначення	Вивчення питань і написання конспекту.		
5	Стандартизація хмелю	1. Основні напрямки стандартизації хмелю 2. Показники якості, від яких залежить цінність хмелю 3. Методика визначення якості шишок хмелю 4. Вимоги до якості хмелю-сирцю і хмелю-пресованого, призначеного для харчової промисловості 5. Поняття партія хмелю-сирцю та хмелю-пресованого і методика її визначення 5. Порядок упакування, зберігання та транспортування хмелю-сирцю	4	Обмежено дозволені та базисні показники якості. Методика визначення показників якості	Розглянути показники якості хмелю та методику їх визначення. Дати визначення партія сировини та порядок упакування, зберігання і транспортування хмелю	Вивчення питань і написання конспекту.		

Продовження таблиці

6	Стандартизація тютюнової сировини	1. Показники якості тютюнової сировини. 2. Товарні сорти тютюнової сировини залежно від стандарту 3. Товарні сорти сигарного тютюну. 4. Вимоги до махорки-сировини	2	Обмежено дозволені та базисні показники якості. Методика визначення показників якості	Розглянути показники «кості до тютюнової сировини	Вивчення питань і написання конспекту.		
7	Стандартизація плодовоовочевої продукції	1. Стандартні методи оцінки якості плодовоовочевої продукції.	2	Якість плодовоовочевої продукції.	Уміти: застосувати Стандартні методи оцінки якості плодовоовочевої продукції.	Вивчення питань і написання конспекту.		
8	Стандартизація худоби та птиці для забою	1. Стандартизація крупної рогатої худоби. 2. Стандартизація свиней. 3. Стандартизація птиці	6	Обмежено дозволені та базисні показники якості. Методика визначення показників якості	Уміти: Розглянути вимоги до показників якості скота та птиці для забою	Вивчення питань і написання конспекту.		
	Сертифікація продукції рослинництва	1. Основні положення системи сертифікації 2. Вимоги до випробувальних лабораторій 3. Загальні правила, схеми, порядок проведення сертифікації	6		Уміти: Навести загальні правила, схеми, порядок проведення сертифікації	Вивчення питань і написання конспекту.		

## **8. Самостійна робота (питання для контролю)**

Підготовка доповіді та захист реферату на задану тему.

- Дайте визначення: стандарт, стандартизація, управління якістю, сертифікації.
- Основні принципи стандартизації.
- Стандартизація як нормативна база.
- Порядок розроблення стандартів.
- Як пов'язана стандартизація з іншими науками?
- Категорії та види нормативних документів.
- Роль стандартизації в вирішенні проблеми якості продукції.
- Особливості стандартизації продукції рослинництва.
- Що означає базова норма якості?
- Що таке оптимальна якість продукції.
- Що Ви розумієте під якістю продукції.
- Які показники якості продукції Ви знаєте?
- Класифікація одиничних показників якості.
- Характеристика одиничних показників якості.
- Методи визначення якості продукції.
- Форми вираження оцінок якості продукції.
- Види і різновидності контролю якості продукції.
- Види та застосування стандартів ISO серії 9000 і 10000.
- Використання методів стандартизації в сільськогосподарському виробництві.
- Комплексні програми стандартизації.
- Сутність управління якістю продукції.
- Система якості.
- Об'єкти якості та аудит якості.
- Основні поняття сертифікації.
- Основна мета і принципи сертифікації.
- Обов'язкова і добровільна сертифікація.
- Порядок сертифікації продукції.
- Сертифікація продовольчих і непродовольчих товарів.
- Державна система забезпечення єдності вимірювань.

## **7. Методи навчання**

Словесні, наочні, самостійна робота студентів, навчальних дискусій, індивідуальне опитування, письмові контрольні роботи, залік

## **8. Методи контролю**

Форми контролю студентів, які використовуються при вивченні дисципліни "Стандартизація та сертифікація": поточний, рубіжний і підсумковий контроль. Поточний контроль знань є органічною частиною всього педагогічного процесу і слугує засобом виявлення ступеня сприйняття (засвоєння) навчального матеріалу.

Управління навчальним процесом можливе тільки на підставі даних поточного контролю. Завдання поточного контролю зводяться до того, щоб:

- 1) виявити обсяг, глибину і якість сприйняття (засвоєння) матеріалу, що вивчається;
- 2) визначити недоліки у знаннях і намітити шляхи їх усунення;
- 3) виявити ступінь відповідальності студентів і ставлення їх до роботи, встановивши причини, які перешкоджають їх роботі;
- 4) виявити рівень опанування навиків самостійної роботи і намітити шляхи і засоби їх розвитку;

5) стимулювати інтерес студентів до предмета і їх активність у пізнанні. Головне завдання поточного контролю - допомогти студентам організувати свою роботу, навчитись самостійно, відповідально і систематично вивчати усі навчальні предмети. Рубіжний (тематичний, блоковий) контроль знань є показником якості вивчення окремих розділів, тем і пов'язаних з цим пізнавальних, методичних, психологічних і організаційних якостей студентів. Рубіжний контроль може проводитись усно й письмово, у вигляді контрольної роботи, індивідуально або у групі.

Усне опитування, тестовий контроль знань, контрольне завдання робота, залік.

## 9. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота									Сума
Змістова частина 1					Змістова частина 2				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	100
10	10	10	10	10	10	10	10	20	

T1, T2 ... T8 – теми змістових частин.

## Схеми оцінювання ДВНЗ «ХДАУ»

### Шкала ECTS

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

### 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. Стандартизація, метрологія, сертифікація 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>





