

# Білоцерківський національний аграрний університет

## Біолого-технологічний факультет

### Кафедра харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва

	<p><b>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«Стандартизація, сертифікація і метрологія»</b>                  Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»                  Спеціальність: 181 «Харчові технології»                  Освітня програма - «Харчові технології»</p>
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Компонент освітньої програми:</b>	обов'язковий
<b>Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин</b>	4 кредитів / 120 годин
<b>Семестр</b>	2 курс, 3 семестр
<b>Форма контролю</b>	Залік
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Профайл викладача</b>	<p><b>Недашківський Володимир Михайлович</b>  <b>Посада:</b> доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів  <b>Науковий ступінь:</b> доктор сільськогосподарських наук  <b>Робоче місце:</b> навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), ауд. 134 (кафедра безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів).  <b>E-mail:</b> volodymyr.nedashkivskyi@btsau.edu.ua  <b>orcid.org/0000-0001-5487-6807</b>  <b>Зв'язок з викладачем: +380971533053</b></p>
<b>Опис дисципліни</b>	Вивчення дисципліни «Стандартизація, сертифікація та метрологія» спрямоване на отримання студентами правових, організаційних, методичних знань та практичних навичок з стандартизації і сертифікації харчових продуктів, вміння розробити необхідні нормативні документи, самостійно ставити і вирішувати наукові та виробничі завдання щодо стандартизації і сертифікації харчових продуктів.
<b>Передумови для вивчення дисципліни</b>	Обов'язковою навчальною дисципліною «Стандартизація, сертифікація та метрологія» базується на знаннях фундаментальних загальноосвітніх дисциплін таких, як «Фізика», «Іноземна мова», «Вища математика» та «Інформаційні системи та технології», вивчених на попередніх курсах.
<b>Мета вивчення дисципліни</b>	Метою вивчення дисципліни «Стандартизація, сертифікація та метрологія» є формування у студентів системи знань зі стандартизації, сертифікації та метрології, опанування науково-методичних джерел національної стандартизації та державної

	метрологічної системи України, нормативного та законодавчого забезпечення виробництва та сфери обігу, теорії якості та основоположних принципів побудови та функціонування систем управління якістю.
<b>Очікувані результати навчання</b>	Знати основні джерела науково-технічної інформації України та інших держав. Вміти проводити пошук науково-технічної інформації при написанні проекту нормативних документів. Вміти обробляти та аналізувати науково-технічну інформацію. Знати принципи метрологічних вимірювань та їх математичну обробку. Вміти обробляти результати вимірювань. Вміти розробляти проекти ДСТУ, ДСТУ ISO, ДСТУ IES тощо. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. Знати правила і порядок оформлення і затвердження нормативної документації. Знати порядок внесення змін у діючі нормативні документи.
<b>Теми аудиторних занять</b>	<i>Змістовий модуль 1. Основи стандартизації.</i> Тема 1.1. Положення про академічну доброчесність. Суть та значення стандартизації. Тема 1.2. Структура і функції Державної системи стандартизації. Тема 1.3. Теоретичні і методичні основи стандартизації. Тема 1.4. Порядок розробки та затвердження нормативної документації. Тема 1.5. Стандартизація в різних сферах. <i>Змістовий модуль 2. Основи сертифікації продукції</i> Тема 2.1. Загальні принципи сертифікації продукції в системі УкрСЕПРО Тема 2.2. Система сертифікації в Україні. Тема 2.3. Сертифікація послуг харчування <i>Змістовий модуль 3. Основи метрології</i> Тема 3.1. Метрологія – як база для контролю якості продукції Тема 3.2. Загальні положення в галузі управління якістю продукції Тема 3.3. Якість продукції, методи її визначення та основні принципи управління якістю продукції.
<b>Методи навчання</b>	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо. Практичні заняття проходять у вигляді лабораторних практикумів з виконанням розрахункових завдань, постановкою проблеми та її вирішення, виробництвом безпосередньо продуктів, оцінкою їх якості як індивідуально так і в групах; лабораторних досліджень якості сировини, готової продукції та матеріалів; конференцій; ділових та рольових ігор; наукового гуртка. Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дуальна форма навчання, дистанційна тощо) можуть використані платформи Moodle, ZOOM, Googleплатформа. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднання як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.
<b>Політика</b>	<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b> очікується, що письмові

	<p>роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недобросовісності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p><b>Політика щодо відвідування занять:</b> очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн режимі.</p> <p><b>Політика щодо дедлайнів і перескладання:</b> студенти мають дотримуватись термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p><b>Політика щодо виконання завдань:</b> позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p><b>Політика оцінювання:</b> засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Базова література</b></p> <p>Білоус Н.В. Сертифікація, ліцензування та управління якістю продукції. Методичні вказівки / Н.В. Білоус, Г.Є. Поліщук, Н.М. Ющенко // – К.: УДУХТ – 2001. – 49 с.</p> <p>Боженко Л.І. Метрологія, стандартизація та акредитація / Л.І.Боженко: Навчальний посібник. – Львів: Афіша, 2006. – 324 с.</p> <p>Герасимова Е. Б. Метрологія, стандартизація и сертификация: учебное пособие / Е. Б. Герасимова, Б. И. Герасимов. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. – 224 с.</p> <p>Гончаров А. А. Метрология, стандартизация и сертификация: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / А. А. Гончаров, В.Д. Копылов. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 240с.</p> <p>Кірілеско О.Л. Основи метрології, стандартизації, сертифікації та управління якістю / О.Л. Кірілеско, В.С. Строяновський: навч. посібник. – Медобори-2006, 2016. – 480 с.</p> <p>Кондрашов С. И. Сертификация и подтверждение соответствия в Украине: Учеб. пособие / С.И. Кондрашов, Л.В. Константинова и др. – Харьков: НТУ «ХПИ», 2006. – 368 с.</p> <p>Пронкин Н. С. Основы метрологии: практикум по метрологии и измерениям: учеб. Пособие для вузов. / Н.С. Пронкин. – М.: Логос; Университетская книга, 2007. – 392 с.</p> <p>Салухіна Н. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг / Н. Салухіна, О. Язвінська: підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2019. – 426 с.</p> <p>Саранча Г. А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник. / Г. А. Саранча. – Київ : Центр навчальної літератури, 2006. – 672 с.</p> <p>Сукач М. Основи стандартизації / М. Сукач: навч. посібник. – К.: ЛіраК, 2017. – 324 с.</p> <p>Цюцюра С. В., Цюцюра В. Д. Метрологія, основи вимірювань, стандартизація та сертифікація: Навч. посібник. – 3-те вид., стер. / С. В. Цюцюра, В. Д. Цюцюра – Київ: Знання, 2006. –</p>

242c.