СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ

Ступінь вищої освіти: Бакалавр
Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технології та управління молочним бізнесом

Викладач: Скрипніченко Дмитро Михайлович, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, т. 712-40-09

Профайл викладача

Контакт: e-mail: skripnichenkodm@gmail.com, 0987000690

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова **Мова викладання -** українська

Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у п'ятому семестрі та на четвертому курсі у сьомому семестрі.

Кількість кредитів – 3.6, годин – 108.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	Самостійна робота
денна	90	14	22	54
заочна	90	6	8	76

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

В сучасній ринковій економіці конкурентоспроможність продукції, яку випускає підприємство, визначає життєздатність даного підприємства. Одним з головних факторів, що впливають на конкурентоспроможність продукції, робіт та послуг, є їх якість.

Стандартизація продукції, робіт і послуг виступає найважливішим інструментом забезпечення якості і конкурентоспроможності продукції. На основі стандартизації сформовані принципи і нормативні акти метрології, технічних вимірювань, систем управління якості та сертифікації. Сертифікація є одним із засобів управління якістю, а методологічною, нормативною та організаційною базою для неї виступають метрологія і стандартизація.

Оволодіння методами забезпечення якості, яке базується на тріаді – стандартизація, метрологія та сертифікація, – є в теперішній час однією з головних умов виходу постачальника на ринок із конкурентоспроможною продукцією (послугою), отже, і комерційного успіху.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є оволодіння теоретичними знаннями з основ стандартизації, метрології та сертифікації, як інструментів формування якості харчової продукції та формування практичних основ розробки нормативної документації на різноманітні види харчової продукції, аналіз наявного стану підготовки сучасної нормативно-правової документації в харчовій галузі.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

• основні терміни і визначення дисципліни;

• принципи сучасної стандартизації, діяльності з підтвердження відповідності та метрологічної науки;

• завдання стандартизації та метрології, законодавчу та нормативну бази стандартизації та метрологічної системи України;

• процедури розробки стандартів та технічних умов (ТУ);

• правила впровадження стандартів;

• функції служб стандартизації підприємства;

• функції метрологічної служби підприємства, фізичних величин та засобів вимірювальної техніки;

вміти:

• працювати із законодавчими актами та нормативною документацією, стандартами, ТУ;

• розробляти та оформляти нормативні документи згідно з ДСТУ;

• усвідомлювати завдання та принципи системи підтвердження відповідності, порядку функціонування системи сертифікації УкрСЕПРО;

• забезпечити єдність вимірювань;

• визначити функції метрологічної служби підприємства;

• працювати із законодавчою та нормативною базою метрологічної системи.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

Загальні компетентності:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно. так і письмово.

ЗК 15. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання в практичних ситуаціях.

ЗК 16. Здатність до здійснення саморегуляції, адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК 17. Здатність до вибору стратегії спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.

Фахові компетентності:

ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів, зокрема молочних та молоковмісних продуктів, під час їх виробництва і реалізації.

ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

ФК 15. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства при виробництві харчових продуктів, зокрема молочних та молоковмісних продуктів, та відстежувати зміни.

ФК 16. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.

ФК 22. Здатність визначати та розв’язувати широке коло проблем і задач харчових технологій, зокрема технологій молочних та молоковмісних продуктів, завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.

ФК 23. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти, зокрема молочні та молоковмісні продукти.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, зокрема молочних та молоковмісних продуктів.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 31. Дотримуватися морально-етичних аспектів досліджень, інтелектуальної чесності, професійного кодексу поведінки.

ПРН 32. Вміти на основі знань нормативно-правових актів, що регулюють діяльність підприємства харчової промисловості, аналізувати сучасні тенденції розвитку харчових технологій, зокрема технологій молочних та молоковмісних продуктів.

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач _____ Д.М. Скрипніченко
підпис

Завідувач кафедри _____ Н.А. Ткаченко
підпис