

Силабус освітньої компоненти
Стандартизація і сертифікація харчових продуктів
(дисципліна професійної та практичної підготовки за вибором здобувачів)
I (бакалаврський) рівень вищої освіти
Спеціальність 101 «Екологія»

Викладач: Постнова Ольга Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент
кафедри технологій переробних і харчових виробництв

Аудиторія: ННІ ПХВ, вул. Миросицька 92

Час консультацій: Середа 14:00 – 16:00

Контактний телефон: (057) 700 39 12

E-mail: o.postnova05@gmail.com

Додаткові матеріали:

- Зошит, ручка для ведення записів
- Калькулятор
- E-mailакаунт

Інформація про курс. Даний курс розроблений для того, щоб допомогти Вам оволодіти системою знань про роль технічного регулювання і стандартизації в управлінні якістю і безпекою харчових продуктів в Україні та вмінь самостійно опрацьовувати нормативні документи з питань стандартизації, метрології та управління якістю продукції, вирішувати питання використання системи НАССР для управління безпекою харчових продуктів і підготовки необхідних документів з цієї процедури.

Компетентності. Здатність впроваджувати екологічно безпечні технології вирощування сільськогосподарської продукції та розробляти заходи з оптимізації сільськогосподарського виробництва. Знати значення міжнародної та європейської діяльності в області стандартизації у розвитку торгівельно-економічних зв'язків між країнами

Програмні результати навчання. Знати природно-ресурсний потенціал, екологічні проблеми та шляхи їх вирішення у сільськогосподарському виробництві. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

Методи навчання. На заняттях Ви станете учасником тематичних, узагальнюючих та проблемних лекцій. Методи навчання також включають опитування, виконання розрахункових завдань, тестів, презентацію результатів індивідуальних завдань. Для забезпечення цього процесу для студентів підготовлені різноманітні матеріали, зокрема, наочні роздаткові матеріали, презентації. Заняття проходять із застосування мультимедійного обладнання. Тематична та оглядова лекції дозволяють всебічно осмислити та запам'ятати

програмний матеріал, встановити внутрішні та міжпредметні взаємозв'язки. Узагальнюючі лекції дозволяють зосередити увагу на практичному значенні набутих знань у подальшому навчанні та майбутній професійній діяльності. Крім того, такий вид лекції стимулює інтерес студентів до більш глибокого подальшого вивчення дисципліни, з'ясування шляхів і методів самостійної роботи з цього предмета. Проблемні лекції направлені на розвиток логічного активного мислення. Студентам даються питання для самостійного розмірковування та обґрунтування.

Співробітництво. Протягом навчання на окремих практичних заняттях Ви повинні бути готові співпрацювати з членами вашої групи, доводити свою думку, домовлятися не враховуючи особисті інтереси та нести відповідальність за себе і команду. Наприкінці заняття кожна з груп представляє свою роботу, при цьому оцінюється робота всієї групи.

Мета навчальної дисципліни «Стандартизація і сертифікація харчових продуктів» – надання студентам ґрунтовних знань зі сутності та народногосподарського значення технічного регулювання і стандартизації, основ метрології, загальних положень управління якістю і безпекою харчової продукції.

Методи оцінювання. Поточний контроль, усне опитування, виконання розрахункових робіт, презентація результатів виконаних завдань, залік.

Підсумкова оцінка. Підсумковий контроль проводиться у формі заліку. Оцінювання знань ведеться за 100 бальною шкалою. Під час вибору критеріїв оцінки засвоєння студентом програми дисципліни враховано виконання програми і засвоєння матеріалу в частині лекційних і практичних занять. Усі види контролю тісно пов'язані та організуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу студентів і забезпечити об'єктивне оцінювання рівня їх знань. Оцінювання складеного заліку здійснюється за двобальною шкалою: „зараховано” або „не зараховано”. Літерні оцінки проставляються на підставі даної таблиці перерахунку:

90-100	A
82-89	B
74-81	C
64-73	D
60-63	E
35-59	FX
0-34	F

Відвідуваність і участь. Відвідування занять є обов'язковим, і є запорукою якісного засвоєння матеріалу курсу та набуття спеціальних знань і навичок, що дозволяють набути фахових компетенцій та досягти результатів навчання, обумовлених цією програмою. Крім того, робота в групах під час аудиторних занять дозволить розвинути вміння працювати в команді, розвинути лідерські

якості та набути досвіду спілкування. Пропуск занять зашкодить не тільки Вам, але і Вашій групі.

Попередній календар курсу

Тема 1. Значення стандартизації у забезпеченні якості і безпеки продукції.

Тема 2. Правила побудови, викладення та оформлення нормативних документів

Тема 3. Технічне регулювання в Україні

Тема 4. Міжнародна та європейська діяльність з стандартизації та участь в ній України

Тема 5. Роль метрології у розвитку народного господарства

Тема 6. Якість продукції та харчова безпека

Тема 7. Система управління безпекою харчових продуктів на основі принципів НАССР

Рекомендована література

1. Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології, управління якістю: навч. посіб.- К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2001.- 446с.

2. Кудряшов Л.С., Гуринович Г.В. Рензєва Т.В. Стандартизация, метрология, сертификация в пищевой промышленности: Учебник. – М.: ДеЛи принт, 2002.- 303с.

3. Топольник В. Г. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю: Навчальний посібник / В.Г. Топольник, М.А. Котляр. - Донецьк: ДонДУЕТ, 2006. - 211 с.

4. Крылова Г. Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии / Г. Д. Крылова. – М. : Юнити – Дана, 2003. – 671 с.

5. Саранча Г. А. Метрологія і стандартизація / Г. А. Саранча. – К. : Либідь, 1997. – 265 с.

6. Основи метрології та вимірювальної техніки. Навчальний посібник.–Вінниця: ВНТУ, 2006. – 151с

7. Богомолів О. В. Управління якістю переробних і харчових виробництв / О. В. Богомолів, О. М. Сафонова, О. І. Шаповаленко та ін. – Харків: Еспада, 2006. – 296 с.

8. Подпратов Г. І. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікація продукції рослинництва / Г. І. Подпратов, В. І. Войцехівський, Л. М. Мацейко та ін. – К. : Арістей, 2004. – 552 с.

Інформаційні ресурси

9. <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/>

10. www.hups.mil.gov.ua/periodic-app/ (Технічне регулювання в Україні)

11. https://ief.org.ua/wp.../Krysanov_Economist_02_328_2014.pdf (Система технічного регулювання Європейського Союзу, України та Митного союзу для агропродовольчої сфери).

12. <https://learn.ztu.edu.ua/mod/resource/view.php>

13. <https://eprints.kname.edu.ua/>

14. <https://library.nung.edu.ua>

15. www.tvie.onaft.edu.ua/Methodichka_po_SMS.doc