



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Стандартизація, метрологія та сертифікація»

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: Бакалавр

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технології м'ясних і рибних продуктів

Викладач: Манолі Тетяна Анатоліївна, доцент кафедри Технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Технології м'яса, риби і морепродуктів

Профайл викладача: Контактна інформація:

тел: 0487124032,

e-mail: manoli.tatiana68@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на 3 курсі у 6 семестрі та для студентів заочної форми навчання на 3 курсі у 6 семестрі.

Кількість кредитів – 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	36	14	-	22
заочна	14	6		8
Самостійна робота, годин	Денна –54		Заочна 76	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Освітній компонент «Стандартизація, метрологія та сертифікація» спрямований на вивчення загальних положень, правил та завдань стандартизації і сертифікації показників якості продукції, методів оцінювання її рівня, перспектив розвитку міжнародної стандартизації і сертифікації. Під час вивчення ОК здійснюється формування вмінь використовувати нормативно-технічні документи для розв'язання практичних завдань сертифікації продукції та послуг; проводиться вивчення термінології стандартизації, сертифікації, управління якістю; оволодіння проблемою якості на сучасному етапі та її вплив на розвиток економіки країни та на забезпечення відповідності об'єктів стандартизації своєму призначенню та на безпечність їх щодо життя чи здоров'я людей, тварин, рослин, а також майна й охорони природного довкілля, що створюють умови для раціонального використання всіх видів національних ресурсів, що сприяють усуненню технічних бар'єрів у торгівлі та підвищують конкурентоспроможність продукції, робіт та послуг до рівня розвитку науки, техніки і технологій.

Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Технології харчових виробництв; послідовні – Контроль якості, безпека та екологія галузі, Науково-дослідна робота, Технології продуктів з водної сировини з основами ресурсозбереження, Наукові основи вторинної переробки м'ясної сировини, кваліфікаційна робота бакалавра.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Стандартизація, метрологія та сертифікація» є формування у студентів системи знань зі стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю, 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. Все це дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх багатогранній діяльності, використовувати досягнення сучасної стандартизації та метрології в управлінні якістю товарів і послуг, сприяти прийняттю самостійних правильних рішень в умовах жорсткої конкуренції під час розгляду наукових і виробничо-господарських завдань для одержання високих результатів.

Завдання – надання майбутнім фахівцям необхідного комплексу знань щодо вміння вільно орієнтуватися у стандартизації, метрології, сертифікації та управлінні якістю, вміло застосовувати нормативні документи, визначати їх категорії і види, оцінювати нормативні документи відповідно до вимог науково-технічного та соціально-економічного прогресу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- термінологію в галузі стандартизації, метрології, сертифікації;
- мету, основні принципи, методи і напрямки стандартизації сільськогосподарської сировини та харчових продуктів;
- категорії та види національних, міждержавних і міжнародних стандартів та інших нормативних документів;
- значення міжнародної стандартизації, її впливу на розвиток економіки країни;
- порядок розробки та затвердження нормативних документів на харчові продукти;
- метрологічне забезпечення якості продукції та єдності вимірювань;
- законодавчу та нормативно-технічну базу сертифікації в Україні;
- основні положення і структуру державної системи сертифікації УкрСЕПРО;
- порядок проведення сертифікації та впровадження нових видів продукції у виробництво/

вміти:

- застосовувати нормативні документи, визначати їх категорії і види;
- організовувати та проводити вимірювання;
- використовувати необхідною нормативною документацією в процесі розробки і застосування стандартів на продукцію, послуги, здійснювати пошук необхідної інформації в цьому напрямку;
- проводити вимірювальні дослідження та випробування якості продукції на різних стадіях її життєвого циклу, виявляти фактори, що впливають на якість продукції і результати вимірювань.

[4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною](#)

[5. Зміст навчальної дисципліни](#)

[6. Система оцінювання та вимоги](#)

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік.

[Нарахування балів](#)

[Інформаційні ресурси](#)

[7. Політика навчальної дисципліни](#)

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена зурахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач

В.О. завідувача кафедри

ПІДПИСАНО

підпис

ПІДПИСАНО

підпис

Тетяна МАНОЛІ

Лариса АГУНОВА