



Лектор дисципліни

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Сторінка дисципліни на
moodle.nati.org.ua

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «СТАНДАРТИЗАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

Ступінь вищої освіти – Бакалавр

Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Освітня програма «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»

Рік навчання 2, семестр 4

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 5

Мова викладання українська

Махно Костянтин Іванович, кандидат сільськогосподарських наук», старший викладач

makhnokostia@gmail.com

<http://moodle.nati.org.ua/course/view.php?id=1027>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни – формування у студентів знань сучасної стандартизації в управлінні якістю продовольчих і непродовольчих товарів, послуг, сприяти прийняттю самостійних правильних рішень під час розгляду наукових і виробничо-господарських завдань для одержання високих кінцевих результатів. Освітній компонент спрямований на досягнення фахових програмних компетентностей, що реалізується через дисциплінарні результати навчання, зокрема здатність метрології та сертифікації здійснювати вхідний контроль якості сировини та готової продукції тваринного походження згідно вимог нормативної документації.

Завдання дисципліни – створення системи нормативної документації, яка визначає прогресивні вимоги до продукції, що виготовляється для потреб народного господарства, населення, оборони держави та експорту, до її розробки, виготовлення та застосування, а також забезпечення контролю за правильністю використання цієї документації.

Інтегральна компетентність (ІК). Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

СК 2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.

СК 3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.

СК 4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.

СК 5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.

СК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

СК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

СК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

СК 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.

СК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

СК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.

ПРН 20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1				
Тема 1. Вступ. Загальні відомості про стандартизацію	2/2	Вступ. Зміст дисципліни. Програмні компетентності. Історія розвитку стандартизації. Сучасний стан та перспективи розвитку. Науково-технічний та економічний розвиток якості продукції. Суть стандартизації як науки. Основні поняття в галузі стандартизації. Органи стандартизації України	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання практичного завдання, самостійної роботи в moodle	14
Тема 2. Національна стандартизація	4/4	Загальні відомості про національну стандартизацію, її мету і основні принципи. Об'єкти стандартизації.		14

		Класифікація нормативних документів, види стандартів. Обов'язкові та рекомендовані вимоги національних стандартів України. Загальні вимоги до побудови, викладу, оформлення та змісту стандартів на продукцію, послуги, процеси, методи контролю. Порядок розроблення, оформлення та затвердження стандартів	
Тема 3. Системи стандартів України. Світова система стандартизації та місце у ній України	4/4	Вітчизняні системи стандартів: державна система стандартизації, національна стандартизація, єдина система конструкторської документації (ЄСКД), єдина система технологічної документації (ЄСТД), Державна систем забезпечення єдності вимірювань (ДСВ), система стандартів безпеки праці (ССБП), єдина система технологічної підготовки виробництва (ЄСТПВ), система розробки і постановки продукції на виробництво (СРПВ), стандарти на штрихове кодування. Створення і розвиток національної і міжнародної організації із стандартизації. Міжнародні стандарти ISO серії 9000, 10000, 14000, 8000. Гармонізація чинного	14

		законодавства України з європейськими і міжнародними організаціями із стандартизації, метрології та сертифікації	
Тема 4. Форми і методи оцінювання якості продукції	4/4	Технічні, організаційні, економічні та суб'єктивні фактори, що обумовлюють якість продукції. Терміни та визначення основних понять у сфері якості і управління якістю продукції. Вісім принципів управління якістю, які входять до стандартів серії ISO 9000. Організація технічного контролю на підприємствах. Комплексна стандартизація як важливий засіб підвищення якості продукції.	14
Тема 5. Вітчизняні системи управління якістю продукції та шляхи їх удосконалення . Управління якістю продукції в економічно розвинених країнах	4/4	Огляд вітчизняних систем управління якістю. Структура, основні функції, порядок роботи і впровадження комплексної системи управління якістю продукції. Основи управління безпекою харчових продуктів. Принципи системи НАССР. Досвід управління якістю продукції в США, Японії, основні характерні риси досвіду. Людський фактор в управлінні якістю продукції. Створення систем управління якістю довілля.	14
Тест до модуля 1			30
Разом за змістовим модулем 1			100
Модуль 2			

<p>Тема 6. Сертифікація продукції, її розвиток та сучасний стан. Вимоги до органів з сертифікації продукції і систем якості та порядок їх акредитації</p>	<p>4/4</p>	<p>Суть сертифікації. Напрями діяльності державної системи сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення державної системи сертифікації УкрСЕПРО. Нормативні документи. Структура систем сертифікації УкрСЕПРО, призначення і функції її органів та осіб. Організаційна структура органу з сертифікації. Вимоги до випробувальних лабораторій та порядок їх акредитації</p>	<p>Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання практичного завдання, самостійної роботи в moodle</p>	<p>22</p>
<p>Тема 7. Атестація та акредитація виробництва, вимоги до нормативних документів на продукцію, що сертифікується</p>	<p>4/4</p>	<p>Загальні вимоги до атестованого виробництва та організації. Контроль за виготовленням і випуском продукції. Загальні вимоги до документації виробництва. Порядок атестації виробництва та технічний нагляд за ним. Порядок здійснення робіт із атестації виробництва. Вимоги до нормативних документів на продукцію, що сертифікується</p>		<p>24</p>
<p>Тема 8. Порядок проведення сертифікації продукції</p>	<p>4/4</p>	<p>Види схем сертифікації, правила вибору схем сертифікації. Поняття одиниці продукції. Порядок проведення робіт із сертифікації продукції. Інформація про результати сертифікованої продукції.</p>		<p>24</p>
<p>Тест до модуля 2</p>				<p>30</p>
<p>Разом за змістовим модулем 2</p>				<p>100</p>

Всього за навчальну роботу	$R_{np} = (0,7 (R_{1зм} + R_{2зм}) : 2$	70
Екзамен		30
Всього за курс		100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання іспитів, заліків	
	іспитів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ПО КУРСУ:

1. ДСТУ ISO 9001:2000. Системи управління якістю. Вимоги.
2. Каталог нормативних документів України.
3. Офіційний сайт Департаменту технічного регулювання.
4. Салухіна Н. Г., Язвінська О. М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник. — К.: Центр навчальної літератури, 2019. — 426 с.
5. Сукач М.К. Основи стандартизації: навчальний посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2017.- 324 с.

Гарант освітньої програми



Інна БРЮХАЧОВА