

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції



**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Декан факультету харчових технологій  
та управління якістю продукції АПК

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

Травня 2024 р.

Протокол № 10

**«СХВАЛЕНО»**

на засіданні кафедри стандартизації та  
сертифікації сільськогосподарської продукції

Протокол № 17 від «15» Травня 2024 р.

Завідувач кафедри

Галина ТОЛОК

**«РОЗГЛЯНУТО»**

Гарант ОП «Якість, стандартизація та сертифікація»

Юлія СЛИВА

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**МІЖНАРОДНА І РЕГІОНАЛЬНА СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА  
СЕРТИФІКАЦІЯ**

Галузь знань 17 «Електроніка, автоматизація та електронні комунікації»  
Спеціальність 175 «Інформаційно-вимірювальні технології»  
Освітня програма «Якість, стандартизація та сертифікація»  
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК  
Розробник: **Науменко Т.В.** доктор філософії (PhD), доцент

## Опис навчальної дисципліни

### МІЖНАРОДНА І РЕГІОНАЛЬНА СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Магістр</i>	
Спеціальність	<i>175 «Інформаційно-вимірювальні технології»</i>	
Освітня програма	<i>«Якість, стандартизація та сертифікація»</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	<i>Екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Курс (рік підготовки)	2	2
Семестр	3	3
Лекційні заняття		
Практичні, семінарські заняття	30 год.	10 год.
Лабораторні заняття		
Самостійна робота	90 год.	110 год.
Індивідуальні завдання		
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	4 год.	

#### 1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

**Метою** викладання дисципліни є отримання студентами правових, організаційних, методичних знань та практичних навичок з стандартизації і сертифікації сільськогосподарської продукції, вміння розробити необхідні нормативні документи, самостійно ставити і вирішувати наукові та виробничі завдання щодо стандартизації і сертифікації сільськогосподарської продукції.

Для досягнення цієї мети викладання дисципліни полягає в тому, щоб:

- дати студентам відповідну підготовку з теоретичних питань стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції;

- ознайомити студентів з основними законодавчими, нормативними документами, чинними як в Україні, так і міжнародними та європейськими;

- вивчити основоположні та організаційно-методичні стандарти національної стандартизації та сертифікації;

- забезпечити студентам необхідну підготовку для самостійної роботи щодо розроблення НД різних категорій на сільськогосподарську та харчову продукцію;

- ознайомити студентів з правилами оформлення продукції на експорт та визнанням сертифіката відповідності іноземної держави на імпортовану продукцію.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

- **знати** вимоги основних чинних національних, міждержавних, міжнародних та регіональних документів зі стандартизації та сертифікації до сільськогосподарської та харчової продукції, щоб дотримуватись їх у своїй практичній діяльності;

- **знати** принципи стандартизації промислової сільськогосподарської продукції, володіти методами стандартизації, які забезпечують виготовлення високоякісної продукції сільськогосподарського призначення;

- **знати** вимоги основоположних стандартів національної стандартизації щодо розроблення, оформлення, узгодження, затвердження, перегляду, зміни, скасування, реєстрації НД різних категорій (ГОСТ, ДСТУ, СТУ, СОУ, ТУУ) і вміти розробляти такі документи;

- **знати** правила і порядок гармонізації стандартів на сільськогосподарську та харчову продукцію із стандартами ISO, EN, Директивами ЄС, стандартами Комісії Кодекс Аліментаріус;

- **вміти** розробляти НД різних категорій на сільськогосподарську та харчову продукцію гармонізовані з вимогами стандартів ISO, EN та САС;

- **вміти** оформляти документи при підготовці партій сільськогосподарської та харчової продукції на експорт, при одержанні продукції по імпорту;

- **вміти** використовувати набуті знання для підвищення об'єктивності контролю показників якості сільськогосподарської сировини і готової продукції та зменшення браку;

- **вміти** застосовувати отримані знання для підвищення організаційно-технічного рівня виробництва з метою створення умов для випуску

сертифікованої високоякісної, конкурентноспроможної продукції, яка матиме широкий ринок збуту.

### Набуття компетентностей:

- *загальні компетентності (ЗК):*

- ЗК 05 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 08 Здатність працювати в міжнародному контексті.

## 2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

– повного терміну денної та заочної форми здобуття вищої освіти;

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин																	
	денна форма							Заочна форма										
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі									
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14					
<b>3 семестр</b>																		
<b>Змістовий модуль 1. Міжнародні та регіональні організації стандартизації.</b>																		
Тема 1. Структура міжнародної організації зі стандартизації.				4				10					1					10
Тема 2. Міжнародні організації, що співпрацюють з ISO.				2				7					1					9
Тема 3. Міжнародна електротехнічна комісія.				2				7					1					9
Тема 4. Регіональні організації у сфері стандартизації.				2				7					1					9
Тема 5. Міжнародні (галузеві) організації стандартизації.				2				7					1					9
Тема 6. Стандартизація в деяких країнах світу.				3				7										9
<b>Разом за змістовим модулем 1.</b>		<b>60</b>		<b>15</b>				<b>45</b>	<b>60</b>				<b>5</b>					<b>55</b>
<b>Змістовий модуль 2. Міжнародні стандарти на системи управління якістю.</b>																		
Тема 7. Концепція TQM «Загальне управління якістю».				4				10					1					10
Тема 8. Міжнародні стандарти серії ISO 9000 і ISO10000.				2				7					1					9
Тема 9. Міжнародні стандарти щодо системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) ДСТУ ISO 22000:2019.				2				7					1					9
Тема 10. Міжнародні та європейські вимоги до екологічної складової АПК.				2				7					1					9

Тема 11. Міжнародні стандарти соціальної відповідальності (SA 8000).			2			7			1			9
Тема 12. Міжнародні стандарти щодо систем управління безпекою і гігієною праці.			3			7						9
<b>Разом за змістовим модулем 2.</b>	<b>60</b>		<b>15</b>			<b>45</b>	<b>60</b>		<b>5</b>			<b>55</b>
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>						<b>120</b>					

### 3. Теми самостійних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Структура міжнародної організації зі стандартизації.	4
2.	Міжнародні організації, що співпрацюють з ISO.	2
3.	Міжнародна електротехнічна комісія.	2
4.	Регіональні організації у сфері стандартизації.	2
5.	Міжнародні (галузеві) організації стандартизації.	2
6.	Стандартизація в деяких країнах світу.	3
7.	Концепція TQM «Загальне управління якістю».	4
8.	Міжнародні стандарти серії ISO 9000 і ISO 10000.	2
9.	Міжнародні стандарти щодо системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) ДСТУ ISO 22000:2019.	2
10.	Міжнародні та європейські вимоги до екологічної складової АПК.	2
11.	Міжнародні стандарти соціальної відповідальності (SA 8000).	2
12.	Міжнародні стандарти щодо систем управління безпекою і гігієною праці.	3

### 4. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати;
- розрахункові та розрахунково-графічні роботи;
- захист лабораторних та практичних робіт;
- інші види.

### 5. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);

- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.
- інші види.

#### **6. Методи оцінювання.**

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проекти;
- реферати, есе;
- захист лабораторних та практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах
- інші види.

**7. Розподіл балів**, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

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

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни  $R_{\text{дис}}$  (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи  $R_{\text{НР}}$  (до 70 балів):  $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$ .

## **8. Навчально-методичне забезпечення**

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - *посилання*);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;
- програма навчальної (виробничої) практики навчальної дисципліни (якщо вона передбачена навчальним планом).

## **9. Рекомендовані джерела інформації**

### ***Базова:***

1. Бичківський Р. В., Столярчук П. Г., Гамула П. Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підручник. Львів: Видавництво Національного університету. Львівська політехніка, 2004. 560 с.
2. Н. А. Медведєва, О. В. Радько, О. Д. Близнюк, М. М. Регульський. Стандартизація і сертифікація продукції та послуг : навч. посіб. К. : НАУ, 2013. 400 с.
3. Величко О.М. Коцюба А.М., Новиков В.М. Основи метрології та метрологічна діяльність: Навч. посіб. К.: 2000. 228 с.
4. Медведєва Н.А. Організаційно-методичні засади стандартизації: Методичні вказівки до вивчення першого модуля дисципліни. К.: ТОВ «ЦП «КОМПРИНТ», 2016. 247 с.
5. Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології, управління якістю: Навч. посіб. К.: Київ. нац. торг. – економ. ун-т, 2010. 446 с.
6. Коренець Ю. М. Стандартизація, сертифікація і метрологія: навч. посібник. Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2023. 90 с.
7. Гуменюк, Г. Д. Стандартизація: навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. Херсон: Олді-плюс, 2017. 328 с.
8. Гуменюк, Г. Д. Сертифікація, оцінювання відповідності, акредитація: навчальний посібник. НУХТ. Херсон: Олді-плюс, 2018. 220 с.

9. Стойко І.І. Стандартизація, сертифікація, метрологія (Програма, курс лекцій, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, тести, нормативні документи): навч.-метод. посібник. Тернопіль: ТНТУ імені Івана Пулюя, 2018. 212 с.

***Допоміжна література:***

1. Топольник В. Г., Котляр М. А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю. Львів, Магнолія, 2009. 212 с.

2. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації: Підручник. 3-є вид. перероб. і доп. К.: Європ. ун-т. фінансів, інформ. систем, менеджм. і бізнесу, 2000. 174 с.

3. ISO 9001: 2015 Quality management systems – Requirements.

4. ISO 14001 : 2015 Environmental management systems – Requirements with guidance for use.

5. ISO 22000 : 2018 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain.

6. SAI SA 8000 : 2001 Social Accountability International.

7. ISO 31000 : 2018 Risk management – Guidelines.

8. DSTU ISO 45001 : 2018 Occupational health and safety management systems – Requirements with guidance for use.

9. ISO/IEC 27001 : 2013 Information technology – Security techniques – Information security management systems – Requirements.

10. ISO/TS 20225 : 2001 Global medical device nomenclature for the purpose of regulatory data exchange.

11. ISO 19011 : 2018 Guidelines for auditing management systems.

***Інформаційні ресурси:***

1. Каталог нормативних документів: <http://shop.uas.org.ua/>

2. Національне агентство з акредитації України: <https://naau.org.ua/>

3. ДП «УкрНДНЦ» (Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості») <http://uas.org.ua/ua/>

4. ГП "Укрметртестстандарт": <http://metrology.kiev.ua/home>