

**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

05 2024 р.

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри стандартизації та
сертифікації сільськогосподарської продукції
Протокол № 17 від «15» Травня 2024 р.

Завідувач кафедри

Галина ТОЛОК

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Технології зберігання та
переробки водних біоресурсів»

Наталія СЛОБОДЯНЮК

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**МІЖНАРОДНА І РЕГІОНАЛЬНА СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА
СЕРТИФІКАЦІЯ**

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК
Розробник: **Науменко Т.В.**, доктор філософії (PhD), доцент

Київ – 2024 р.

Опис навчальної дисципліни

МІЖНАРОДНА І РЕГІОНАЛЬНА СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Магістр</i>	
Спеціальність	<i>181 «Харчові технології»</i>	
Освітня програма	<i>«Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»</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	
Семестр	3	
Лекційні заняття		
Практичні, семінарські заняття	40 год.	
Лабораторні заняття		
Самостійна робота	80 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	
3 семестр														
Змістовий модуль 1. Міжнародні та регіональні організації стандартизації.														
Тема 1. Структура міжнародної організації зі стандартизації.				4			7							
Тема 2. Міжнародні організації, що співпрацюють з ISO.				4			7							
Тема 3. Міжнародна електротехнічна комісія.				2			7							
Тема 4. Регіональні організації у сфері стандартизації.				4			7							
Тема 5. Міжнародні (галузеві) організації стандартизації.				4			7							
Тема 6. Стандартизація в деяких країнах світу.				2			5							
Разом за змістовим модулем 1.		60		20			40							
Змістовий модуль 2. Міжнародні стандарти на системи управління якістю.														
Тема 7. Концепція TQM «Загальне управління якістю».				4			7							
Тема 8. Міжнародні стандарти серії ISO 9000 і ISO10000.				4			7							
Тема 9. Міжнародні стандарти щодо системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) ДСТУ ISO 22000:2019.				2			7							
Тема 10. Міжнародні та європейські вимоги до екологічної складової АПК.				4			7							

Тема 11. Міжнародні стандарти соціальної відповідальності (SA 8000).			4			7						
Тема 12. Міжнародні стандарти щодо систем управління безпекою і гігієною праці.			2			5						
Разом за змістовим модулем 2.	60		20			40						
Усього годин	120											

3. Темати самостійних занять

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

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>