



Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Стандартизація і сертифікація с.-г. продукції» »

Ступінь вищої освіти - Магістр

Спеціальність : 152 «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка»

Освітня програма : «Якість, стандартизація та сертифікація»

Рік навчання : 1, семестр : 2

Форма навчання: денна

Кількість кредитів ЄКТС: 6

Мова викладання : українська

Сухенко Владислав Юрійович, професор, доктор технічних наук, Кафедра стандартизації та сертифікації с.-г. продукції
корп. № 12, к.400/1, vladsuhenko@gmail.com

Сілонова Наталія Борисівна, доцент, кандидат біологічних наук

Кафедра стандартизації та сертифікації с.-г. продукції

корп. № 12, к.400/2, silonova@ukr.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=608>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Стандартизація і сертифікація с.-г. продукції є базовою дисципліною, вивчення якої дозволить студентам опанувати методологічні принципи та методичні прийоми стандартизації та сертифікації продукції та послуг, мати розуміння щодо основних понять та процесів стандартизації, сертифікації та оцінювання відповідності, концептуальних основ і методології розроблення нормативних документів, зокрема стандартів та технічних умов, вивчення моделей і методів стандартизації, ознайомлення із порядком організації робіт зі стандартизації, гармонізації та імплементації міжнародних стандартів, ознайомитися із діяльністю по розробці, опублікуванню та застосуванню стандартів, щодо встановлення норм, правил і характеристик з метою забезпечення безпеки продукції, робіт і послуг для навколишнього середовища, життя, здоров'я і майна, технічної та інформаційної сумісності, взаємозамінності і якості продукції, робіт і послуг відповідно до рівнем розвитку науки, техніки і технології, єдності вимірювань, економії всіх видів ресурсів, безпеки господарських об'єктів з урахуванням ризику виникнення природних і техногенних катастроф та інших надзвичайних ситуацій.

Забезпечення компетентностей випускника:

Загальні компетентності:

ЗК 1. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК12 Практичні навички розв'язування складних задач і проблем метрології, інформаційно-вимірвальної техніки, стандартизації при оцінюванні якості продукції.

СК 25. Знання сучасних тенденцій розвитку і найбільш важливі нові наукові досягнення в області контролю якості, сертифікації та стандартизації, а також у суміжних галузях.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/пр)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
------	-----------------------	---------------------	----------	------------

	акти чні)			
1 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Значення стандартизації у покращенні якості сільськогосподарської продукції та підвищенні ефективності виробництва	2/2	<u>Знати:</u> теоретичні і практичні аспекти стандартизації, історичні передумови формування стандартизації. <u>Аналізувати:</u> вимоги нормативних документів. <u>Розуміти:</u> методологічні основи стандартизації <u>Розрізняти :</u> аспекти рівні стандартизації. <u>Застосовувати</u> основні поняття	Здача практичної роботи №1 в elearn Виконання самостійної роботи 2 в elearn	3 3
Тема 2. Методи комплексної і випереджаючої стандартизації і їх роль у поліпшенні якості готової с.-г. продукції та прискоренні технічного прогресу промислового виробництва	2/0	<u>Знати:</u> методологічні основи комплексної і випереджаючої стандартизації <u>Вміти:</u> застосувати комплекс методів при розробленні нормативних документів. <u>Аналізувати:</u> методичні підходи до розроблення стандартів. <u>Розуміти:</u> правила застосування методів. <u>Розрізняти :</u> комплекси вимог до стандартизації <u>Застосовувати</u> метод встановлення вимог з елементами прогнозування	Опрацювання лекційного матеріалу в elearn	0
Тема 3. Добровільність та обов'язковість застосування стандартів обов'язкові і рекомендовані показники в стандартизації продукції	2/2	<u>Знати:</u> Порядок розробки, затвердження та реєстрації категорій стандартів <u>Вміти:</u> диференціювати види показників. <u>Аналізувати:</u> наповнення нормативних документів, залежно від виду. <u>Розуміти:</u> правила застосування стандартів <u>Розрізняти :</u> рекомендаційні вимоги <u>Застосовувати</u> рекомендовані показники в стандартизації	Здача практичної роботи №2 в elearn	3
Тема 4 Державне регулювання якості і безпеки харчової, сільськогосподарської продукції та довкілля	2/0	<u>Знати:</u> сферу діяльності ЗУ Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів <u>Вміти:</u> документально оформити забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів <u>Аналізувати:</u> потреби зацікавлених сторін. <u>Розуміти:</u> терміни та визначення. <u>Розрізняти :</u> форми підтвердження якості. <u>Застосовувати:</u> набуті навички в умовах підприємств та організацій.	Опрацювання лекційного матеріалу в elearn Виконання самостійної роботи 1 в elearn	0 3
Тема 5. Нормування, кодифікація і стандартизація термінів.	2/2	<u>Знати:</u> Принципи і цілі стандартизації та технічного регулювання. <u>Аналізувати:</u> принципи кодування <u>Розуміти:</u> основні принципи кодування. <u>Розрізняти :</u> бази кодування термінів. <u>Застосовувати:</u> підходи до роботи з термінологічними базами даних.	Здача практичної роботи №3 в elearn Виконання тесту до Модуля 1	3 5
Модуль 2				
Тема 6. Порядок розроблення і впровадження НД різних категорій	2/2	<u>Знати:</u> порядок розроблення стандартів на міжнародному та національному рівнях <u>Вміти:</u> оформити технічне завдання на розроблення стандарту. <u>Аналізувати:</u> доцільність розроблення або гармонізації стандарту.	Здача практичної роботи №4 в elearn	3

		<u>Розуміти</u> : відповідність принципам стандартизації. <u>Розрізняти</u> : види документів. <u>Застосовувати</u> : отримані знання при розробленні проектів стандартів.		
Тема 7. Вивчення вимог комплексу основоположних стандартів національної стандартизації, щодо організації роботи з розроблення стандартів	2/4	<u>Знати</u> : перелік та сферу діяльності кожного зі стандартів <u>Аналізувати</u> : складові, що стосуються загальних положень та стандартизації <u>Розуміти</u> : термінологію <u>Розрізняти</u> : об'єкти стандартизації <u>Застосовувати</u> : вимоги комплексу основоположних стандартів при розробленні проектів стандартів та ТУ.	Опрацювання лекційного матеріалу в elearn	0
Тема 8. Порядок впровадження міжнародних та регіональних стандартів. Ступінь відповідності	2/4	<u>Знати</u> : теоретичні основи гармонізації <u>Вміти</u> : застосовувати порядок, прописаний ДСТУ 1.7 <u>Аналізувати</u> : нормативні документи. <u>Розуміти</u> : складові елементи <u>Розрізняти</u> : ступені відповідності <u>Застосовувати</u> : : отримані знання при розробленні проектів стандартів	Здача практичної роботи №5 в elearn Виконання самостійної роботи 3 в elearn	3 3
Тема 9. Сучасний стан і перспектива стандартизації та гармонізації національних стандартів на сільськогосподарську продукцію, продукти харчування та методи контролю із стандартами ISO, EN, Директивами ЄС	2/0	<u>Знати</u> : правила користування класифікатором та електронним фондом нормативних документів <u>Вміти</u> : застосовувати підходи до визначення стандартів відповідних класів <u>Аналізувати</u> : основні принципи стандартизації та гармонізації <u>Розуміти</u> : основні аспекти гармонізації <u>Розрізняти</u> : поняття гармонізації. <u>Застосовувати</u> : вимоги НД в реальних умовах.	Здача практичної роботи №6 в elearn	3
Тема 10. Правові засоби стандартизації, відомчий контроль та державний нагляд за дотриманням вимог стандартів, порядок перевірки підприємств	2/0	<u>Знати</u> : загальні правила державного контролю та нагляду <u>Вміти</u> : наводити докази відповідності вимогам. <u>Аналізувати</u> : зв'язок між підходами у розрізі аспектів стандартизації. <u>Розуміти</u> : зміст підходів, що застосовуються. <u>Розрізняти</u> порядок перевірок. <u>Застосовувати</u> : класичні підходи при імплементації вимог стандартів.	Виконання самостійної роботи 4 в elearn Виконання тесту до Модуля 2	3 5
Модуль 3				
Тема 11. Постановка харчової та промислової продукції на виробництво. Порядок впровадження стандартів на підприємстві	2/4	<u>Знати</u> : Підходи та правила постановки харчової та промислової продукції на виробництво <u>Вміти</u> : застосовувати вимоги стандарту в умовах виробництва <u>Аналізувати</u> : вихідні дані. <u>Розуміти</u> : правила застосування єдиної технічної документації <u>Розрізняти</u> : етапи впровадження стандартів. <u>Застосовувати</u> : технологічні і організаційні пропозиції	Здача практичної роботи № 7 в elearn	3

Тема 12. Технічні вимоги і правила ЄС щодо окремих видів промислової продукції.	2/0	<u>Знати:</u> Підходи до застосування технічних вимог і правил ЄС <u>Вміти:</u> розробляти технологічну документацію <u>Аналізувати:</u> технічні вимоги. <u>Розуміти:</u> правила застосування <u>Розрізняти :</u> технічні аспекти . <u>Застосовувати:</u> контроль встановлення сортності продукції і відповідності	Опрацювання лекційного матеріалу в elearn	0
Тема 13. Процедура визнання результатів сертифікації іноземної держави на сільськогосподарську та харчову продукцію, що імпортується	2/2	<u>Знати:</u> Підходи до підтвердження відповідності продукції вимогам, встановленим законодавством України <u>Вміти:</u> забезпечити інформування зацікавлених сторін <u>Аналізувати:</u> процедуру визнання результатів. <u>Розуміти:</u> правила забезпечення відповідності <u>Розрізняти :</u> законодавчо-регульовану та нерегульовану сфери . <u>Застосовувати:</u> інструменти та підходи до визнання відповідності	Здача практичної роботи № 8 в elearn	3
Тема 14. Сертифікати походження продукції	2/4	<u>Знати:</u> Основні підходи до визначення походження продукції <u>Вміти:</u> скласти перелік документів необхідних для процедури визначення походження. <u>Аналізувати:</u> потреби зацікавлених сторін. <u>Розуміти</u> умови отримання сертифікату. <u>Розрізняти</u> сертифікати походження різних об'єктів. <u>Застосовувати:</u> адаптивний підхід при проведенні процедури.	Опрацювання лекційного матеріалу в elearn Здача практичної роботи №9 в elearn Виконання самостійної роботи 5 в elearn	0 3 3
Тема 15. Особливості сертифікації сільськогосподарської та харчової продукції в інших країнах ЄС	2/0	<u>Знати:</u> Основні правила та порядок сертифікації <u>Вміти:</u> застосовувати підходи сертифікації товарів, послуг та систем управління <u>Аналізувати:</u> вимоги НД. <u>Розуміти:</u> зміст підходів, що застосовуються. <u>Розрізняти</u> основні поняття у сфері технічного регулювання <u>Застосовувати:</u> ризик-орієнтований підхід до забезпечення відповідності продукції, процесів та послуг технічним регламентам або стандартам.	Виконання самостійної роботи 6 в elearn Виконання тесту до Модуля 3	3 5
Всього за 1 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи здаються у визначені терміни на платформі elearn. Якщо терміни складання порушуються без поважних причин, роботи оцінюються на нижчу оцінку. Пропуск термінів понад двох тижнів автоматично відмінює оцінювання роботи. Перескладання модулів можливе із дозволу лектора та деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Обов'язковою вимогою є виконання студентом модульного та
--	--

	підсумкового контролю. З початком сесії виконання і розміщення робіт на платформі elearn припиняється.
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів та конспектів лекцій). Можливим є використання нормативних документів, що містяться в електронному курсі. Письмові роботи (презентації, есе та доповіді) повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та бути авторськими. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.
<i>Політика щодо відвідування:</i>	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 екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано