

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(обов'язкова навчальна дисципліна)

ОСНОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ, СЕРТИФІКАЦІЇ І УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ

Розробник:
Кузьменко Лариса,
професор кафедри біології
продуктивності тварин імені
академіка О.В. Квасницького,
кандидат сільськогосподарських
наук, доцент

Полтава 2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ОСНОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ, СЕРТИФІКАЦІЇ І УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти	Обов'язкова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Кузьменко Лариса, к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 479, навчальний корпус № 4 Ел. адреса: larysa.kuzmenko@pdaa.edu.ua lm_kuzmenko@ukr.net Тел: +380664881931, Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kuzmenko-larysa-myhaylivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	<u>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</u>
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Перелік навчальних дисциплін, які передують її вивченню відповідно до структурно-логічної схеми освітньо-професійної програми: Інформаційні системи та технології, Основи фахової діяльності, Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин, Біоетика і біобезпека

Мета вивчення навчальної дисципліни – ознайомити майбутніх фахівців з нормативними, технічними і організаційними основами стандартизації; дати теоретичні основи і практичні рекомендації з організації планування якості продукції і послуг на підприємствах і в організаціях; ознайомити з новими методами і принципами стандартизації і сертифікації продукції; навчити використати на практиці досягнення сучасної стандартизації, метрології та сертифікації для одержання високих кінцевих результатів у сільськогосподарському виробництві та переробці продукції тваринництва.

Основні завдання навчальної дисципліни: вивчення державної системи стандартизації, метрології та сертифікації продукції та послуг в Україні, показників якості продукції тваринництва, законодавства України у сфері стандартизації, особливостей стандартизації продукції тваринництва та технологічних процесів їх виробництва, технічного регулювання та оцінки відповідності.

Заплановані результати навчання

Компетентності:

- загальні:

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

- фахові:

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

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

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

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

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

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.

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

Програма та структура навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	денна форма 204ТВППТ бд 2022				заочна форма 204ТВППТ бз_2022			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	п	с.р.		л	п	с.р.
Тема 1. Загальні відомості про стандартизацію. Організаційні основи державної системи стандартизації України.	12	6	-	6	9	6	-	3
Тема 2. Метрологічне забезпечення виробництва якісної продукції.	10	2	-	8	8	2	-	6
Тема 3. Основи управління якістю та безпечністю продукції тваринництва. Сертифікація продукції	14	8	-	6	11	6	-	5
Тема 4. Стандартизація продукції скотарства	9	-	2	7	7	-	2	5
Тема 5. Стандартизація продукції свинарства	9	-	2	7	7	-	2	5
Тема 6. Стандартизація продукції конярства, вівчарства і козівництва	9	-	2	7	7	-	2	5
Тема 7. Стандартизація продукції птахівництва	9	-	2	7	7	-	2	5
Тема 8. Стандартизація продукції рибництва й бджільництва	9	-	2	7	7	-	2	5
Тема 9. Стандартизація у переробці продукції тваринництва	9	-	4	5	7	-	2	5
Індивідуальні завдання: контрольна робота, що виконується під час самостійної роботи	-	-	-	-	20	-	-	20
Усього годин	90	16	14	60	90	14	12	64

Оцінювання результатів навчання

Форми контролю результатів навчання

Денна форма навчання 204ТВППТ_бд_2022

	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання завдань на практичних заняттях та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	екзамен	
ПРН 1	8	24	8	10	50
ПРН 20	8	25	7	10	50
Разом	16	49	15	20	100

Заочна форма навчання 204ТВППТ_бз_2022

	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	виконання завдань на практичних заняттях та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	екзамен	
ПРН 1	15	25	10	50
ПРН 20	15	25	10	50
Разом	30	50	20	100

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Денна форма навчання 204ТВППТ_бд_2022

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання завдань на практичних заняттях та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	екзамен	
Тема 1. Загальні відомості про стандартизацію. Організаційні основи державної системи стандартизації України.	6	-			6
Тема 2. Метрологічне забезпечення виробництва якісної продукції.	2	-			2
Тема 3. Основи управління якістю та безпечністю продукції тваринництва. Сертифікація продукції	8	-			8
Тема 4. Стандартизація продукції скотарства	-	7			7
Тема 5. Стандартизація продукції свинарства	-	7			7
Тема 6. Стандартизація продукції конярства, вівчарства і козівництва	-	7			7
Тема 7. Стандартизація продукції птахівництва	-	7			7
Тема 8. Стандартизація продукції рибництва й бджільництва	-	7			7
Тема 9. Стандартизація у переробці продукції тваринництва	-	14	15		29
Екзамен	-	-	-	20	20
Разом	16	49	15	20	100

Заочна форма навчання 204ТВППТ_бз_2022

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	виконання завдань на практичних заняттях та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	екзамен	
Тема 1. Загальні відомості про стандартизацію. Організаційні основи державної системи стандартизації України.	-			-
Тема 2. Метрологічне забезпечення виробництва якісної продукції.	-			-
Тема 3. Основи управління якістю та безпечністю продукції тваринництва. Сертифікація продукції	-			-
Тема 4. Стандартизація продукції скотарства	5			5
Тема 5. Стандартизація продукції свинарства	5			5
Тема 6. Стандартизація продукції конярства, вівчарства і козівництва	5			5
Тема 7. Стандартизація продукції птахівництва	5			5
Тема 8. Стандартизація продукції рибництва й бджільництва	5			5
Тема 9. Стандартизація у переробці продукції тваринництва	5	50		55
Екзамен	-	-	20	20
Разом	30	50	20	100

Поточний контроль успішності здобувачів вищої освіти курсу 204ТВППТ_бд_2022 здійснюється за критеріями:

опитування (1-2 бали):

2 - присутність на занятті, повна відповідь на питання під час експрес-опитування

1 - здобувач вищої освіти був відсутній на лекції з поважних причин, переписав лекцію у робочий зошит, повна відповідь на питання лекції

виконання завдань на практичних заняттях (1-2 бали):

2 - присутність на одному занятті та виконання завдань,

1 - здобувач вищої освіти був відсутній на занятті з поважних причин, виконав завдання у робочому зошиті самостійно;

захист виконаних завдань на практичних заняттях (1-5 балів):

4-5 - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході визначення якісних показників,

2-3 - відповідь нижче середнього рівня з кількома суттєвими помилками, деякі неточності у значеннях окремих показників,

1 - відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, студент може лише згадати окремі питання;

виконання завдань самостійної роботи (1-15 балів):

13-15 - розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи, невеликі неточності,

10-12 - розкрита відповідь в неповному обсязі (недорозкриті питання),

7-9 - питання розкриті не повністю, відсутні будь які кількісні дані,

4-6 - питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія,

1-3 - питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія, студент не орієнтується у питаннях;

Поточний контроль успішності здобувачів вищої освіти курсу 204ТВППТ_бз_2022 здійснюється за критеріями:

виконання завдань на практичних заняттях та їх захист (1-5 балів):

5 - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході визначення якісних показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті,

4 - відповідь вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками, деякі неточності у значеннях окремих показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті,

3 - відповідь нижче середнього рівня з кількома суттєвими помилками, результати роботи занотовані в робочому зошиті,

2 - орієнтується в загальних теоретичних питаннях і може згадати окремі питання, результати роботи занотовані в робочому зошиті,

1 - відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, результати роботи занотовані в робочому зошиті;

підготовка письмової контрольної роботи, що виконується під час самостійної роботи (1-50 балів):

- 41-50 - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання, контрольна робота оформлена охайно, текст відформатований,
- 31-40 - правильно визначена сутність питань, але розкрито їх не повністю, допущено деякі незначні помилки, контрольна робота оформлена охайно, допустимі деякі помилки у оформленні,
- 21-30 - правильно визначена сутність питань, розкрито їх лише частково і допущено при цьому окремі помилки, котрі не впливають на загальне розуміння питань. Вимоги до оформлення роботи не витримані,
- 11-20 - правильно визначена сутність питання, недостатньо або поверхово розкрито більшість його окремих положень і допущено при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми. Вимоги до оформлення роботи витримані не повністю,
- 1-10 - частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань. Можлива відсутність відповіді на окреме питання на фоні достатньо високого рівня відповіді на інші. Вимоги до оформлення роботи не витримані.

Підсумковий контроль успішності здобувачів вищої освіти (екзамен) курсів *204ТВППТ_бд_2022* і *204ТВППТ_бз_2022* здійснюється за критеріями: **екзамен (1-20 балів):**

16-20 - студент логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, пов'язує програмовий матеріал із профілем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

11-15 - студент аргументовано викладає матеріал, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу або при аналізі практичного;

6-10 - студент непереконливо відповідає (відсутні приклади), плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; виконуючи практичні завдання, виявляє неточності у знаннях;

1-5 - студент орієнтується в загальних теоретичних питаннях і може згадати окремі питання.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 90 год. Кількість кредитів – 3,0. Форма семестрового контролю – екзамен.

Політика навчальної дисципліни

Відвідування занять є обов'язковими. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття.

Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Списування під час екзамену заборонені (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist> .

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики.

Рекомендовані джерела інформації:

Основні

1. Бичківський Р. В., Столярчук П. Г., Гамула П. Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація : підручник. 2-ге вид., випр. і доп. Львів : Львівська політехніка, 2004. 560 с.
2. Шаповал М. І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації : підручник. Київ : В-во стандартів, 1997. 150 с.
3. Якубчак О. М. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Київ : ТОВ «Біопром», 2005. 800 с.

Допоміжні

1. Доманцев Н. І., Полікарпов І. С., Яцишин Б. П. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. Київ : Укоопспілка, 1997. 219 с.
2. Койфман Ю. І., Герус О. В., Кисельова Т. М., Северінов Ю. Д. Принципи, методи та практика міжнародної стандартизації : довідник. Київ-Львів : „Леонорм”, 1995. 278 с.

3. Саранча Г. А. Метрологія, стандартизація та управління якістю : підручник для вузів. Київ : Либідь, 1993. 255 с.
4. Хилевич В. С., Лекарев В. С., Машкович И. К., Шашков А. А. Стандартизация и контроль качества продукции в сельском хозяйстве ; под ред. В. С. Хилевича. 2-е изд., перераб. и доп. Київ : Вища школа, 1985. 240 с.
5. Фомичев С. К., Старостина А. А., Скрябина Н. И. Основы управления качеством : учеб. пособие ; 2-е изд. Київ : МАУП, 2002. 192 с.
6. Болотніков А. О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ : МАУП, 2005. 144 с.
7. Богомоллов О. В. та ін. Управління якістю переробних і харчових виробництв. Харків : Еспада, 2006. 296 с.
8. ДСТУ 3662:2018. Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. [Чинний від 2019-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2018. 12 с.
9. ДСТУ 4673:2006. Велика рогата худоба для забою. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 9 с.
10. ДСТУ 6030:2008. М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови. [Чинний від 2009-04-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2009. 12 с.
11. ДСТУ 4426:2005. М'ясо. Яловичина у відрубках. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 9 с.
12. ГОСТ 382-91. Сырье кожевенное сортированное для промышленной переработки. Технические условия. [Дата введения 1993-01-01]. Москва : Издательство стандартов, 1992. 14 с.
13. ДСТУ 4718:2007. Свині для забою. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 7 с.
14. ДСТУ 7158:2010. М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 7 с.
15. ДСТУ 3136-95. Птиця сільськогосподарська для забою. Технічні умови. [Чинний від 1997-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 1995. 22 с.
16. ДСТУ 3143:2013. М'ясо птиці. Загальні технічні умови. [Чинний від 2014-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2013. 23 с.
17. ДСТУ 5028:2008. Яйця курячі харчові. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 19 с.
18. ГОСТ 5111-55. Овцы и козы для убоя. Определение упитанности. [Дата введения 1956-01-01]. Москва : Издательство стандартов, 1994. 3 с.
19. ГОСТ 1935-55. Мясо-баранина и козлятина – в тушах. Технические условия. [Дата введения 1955-10-01]. Москва : Издательство стандартов, 1994. 6 с.

20. ГОСТ 7596-81. Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли. [Дата введения 1981-07-01]. Москва : Издательство стандартов, 1981. 6 с.
21. ГОСТ 20079-74. Лошади для убоя. [Дата введения 1975-07-01]. Москва : Издательство стандартов, 1988. 6 с.
22. ГОСТ 27095-86. Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия. [Дата введения 1988-01-01]. Москва : Издательство стандартов, 1986. 5 с.
23. ДСТУ 4497-2005. Мед натуральний. Технічні умови. [Чинний від 2007-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 21 с.
24. ДСТУ 4662-2006. Прополіс. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 14 с.
25. ДСТУ 2284 : 2010. Риба жива. Загальні технічні умови. [Чинний від 2012-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2012. 12 с.
26. ДСТУ 2661-2010. Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови. [Чинний від 2011-10-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2011. 14 с.
27. ДСТУ 4417:2005. Кефір. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 9 с.
28. ДСТУ 4343:2004. Йогурт. Загальні технічні умови. [Чинний від 2005-10-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2005. 11 с.
29. ДСТУ 4418:2005. Сметана. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 9 с.
30. ДСТУ 4399:2005. Масло вершкове. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 12 с.
31. ДСТУ 4421:2005. Сири тверді (український асортимент). Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 10 с.
32. ДСТУ 4668:2006. Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2007-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 26 с.
33. ДСТУ 4435:2005. Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 20 с.
34. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Зальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 31 с.
35. ДСТУ 4427:2005. Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 18 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 р. № 1315-VII. Дата оновлення: 03.07.2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18> (дата звернення: 28.08.2021).