

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Кафедра годівлі та зоогієни сільськогосподарських тварин

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
**«ОСНОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ,
СЕРТИФІКАЦІЇ І УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
ПРОДУКЦІЇ»**

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство

Освітній ступінь Бакалавр

Розробник
Кузьменко Лариса –
завідувач, доцент кафедри годівлі та
зоогієни сільськогосподарських
тварин, к.с.-г.н, доцент



Гарант ОПП
Слинько Віктор –
професор кафедри технології
виробництва продукції
тваринництва, к.с.-г.н, доцент



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	«ОСНОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ, СЕРТИФІКАЦІЇ І УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ» Обов'язкова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	Кафедра годівлі та зоогієни сільськогосподарських тварин
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Кузьменко Лариса, к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 480, 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>
Мова викладання	Державна

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.

Методи навчання: словесні (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні (ілюстрування), практичні (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій).

Програма навчальної дисципліни:

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

Тема 5. Стандартизація продукції свинарства

Тема 6. Стандартизація продукції конярства, вівчарства і козівництва

Тема 7. Стандартизація продукції птахівництва

Тема 8. Стандартизація продукції рибництва й бджільництва

Тема 9. Стандартизація у переробці продукції тваринництва

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами

навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	III (204ТВППТ_бд_2019) II (204ТВППТ_бд_2020[1])(стн)
Рік навчання (курс)	III/II
Семестр	I
Лекції (годин)	16
Практичні (годин)	14
Самостійна робота (годин)	60

Схема нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	Максимальна кількість балів
Види навчальної роботи:	
опитування	16
виконання завдань на практичних заняттях та їх захист	49
виконання завдань самостійної роботи	15
екзамен	20
Максимальна кількість балів	100

Система оцінювання навчальних досягнень студентів за 4-бальною

шкалою та шкалою ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за 4-бальною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 90 годин.

Кількість кредитів ЄКТС – 3,0 кредити.

Форма семестрового контролю – екзамен.

Інформаційні джерела:

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. Кардаш В. Я. Стандартизация и управление качеством продукции. Київ : Изд. при Киевском госуниверситете «Выща школа», 1985. 129 с.
3. Крылова Г. Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии : учебник для ВУЗов. Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 1999. 711 с.
4. Шаповал М. І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації : підручник. Київ : В-во стандартів, 1997. 150 с.
5. Шишкин И. Ф. Метрология, стандартизация и управление качеством : учебник для вузов ; под ред. Н.С. Соломенко. Москва : Изд-во стандартов, 1990. 342 с.
6. 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., Скрыбина 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. Богомолов 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).