

Дисципліна	Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю
Рівень ВО	перший (бакалаврський) рівень
Курс	3
Обсяг	4 кредити (120 год.)
Мова викладання	українська
Кафедра	Харчових технологій виробництва й стандартизації продукції тваринництва
Вимоги до початку вивчення	Здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів «Хімія», «Технологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів», «Товарознавство, стандартизація», «Технологія виробництва харчових продуктів»
Що буде вивчатися	Дисципліна вивчає: Основні принципи і мета державної системи стандартизації в Україні; об'єкти стандартизації; категорії нормативних документів зі стандартизації, види стандартів і їх характеристику; використання стандартів і технічних умов організаційну структуру робіт зі стандартизації; загальні вимоги до побудови, оформлення та змісту стандартів; порядок розроблення і затвердження стандартів; порядок видання, перевірки, перегляду, зміни і скасування стандартів; порядок розроблення, побудови і оформлення технічних умов; порядок розроблення і застосування стандартів підприємства. Порядок впровадження стандартів.
Чому це цікаво/треба вивчати	Дисципліна формує у здобувачів науковообґрунтовані і рекомендовані компетенції, які є складовою галузі технології виробництва і переробки продукції тваринництва навчає працювати з нормативними документами і здатності застосовувати знання в практичних ситуаціях, знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать знання необхідні майбутньому фахівцю які дозволять їм: . визначати сорт та категорію тваринницької продукції за значеннями та характеристикою якісних показників відповідно до вимог чинної нормативної документації; розробляти та впроваджувати у виробництво стандарти підприємств на окремі технологічні операції та процеси; розробляти параметри технологічних процесів з урахуванням конкретних умов виробництва та систему оцінки їх виконання; впроваджувати у виробництво нові стандарти з метою підвищення ефективності галузі тваринництва.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	В процесі вивчення даної дисципліни, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: знання про державну систему стандартизації в Україні; категорії та види стандартів; комплексну систему стандартизації; вимоги стандартів до якісних показників продукції тваринництва, що використовуються в галузі тваринництва; методи контролю та управління якістю продукції; систему сертифікації продукції. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приліпко Т.М., Булатович О.М., Гончар В.І., Косташ В.Б. Технохімічний аналіз з основами технології переробки та стандартизації продукції тваринництва.- Кам'янець-Подільський, 2016.- 316 с.</li> <li>2. Кириченко Л. С., Мережко Н. В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. — К.: КНТЕУ, 2001. -212с.</li> <li>3. Архіпов В.В. Судово-товарознавча експертиза товарів народного споживання та послуг. Теорія та практика: Навчально-практичний посібник/ В. В. Архіпов. - К.: ЦУЛ, 2008</li> <li>4. Закон України “Про підтвердження відповідності”. Чинний від 17.05.2001р.</li> <li>5. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”. Чинний від 23.12.1997р.</li> <li>6. <a href="http://pidruchniki.ws/15840720/tovarovnavstvo/tovarovnavstvo_m_yasa_-_birta_go">http://pidruchniki.ws/15840720/tovarovnavstvo/tovarovnavstvo_m_yasa_-_birta_go</a></li> <li>7. <a href="http://www.ukrreferat.com/index.php?referat=37928&amp;pg=1">http://www.ukrreferat.com/index.php?referat=37928&amp;pg=1</a></li> <li>8. <a href="http://ukrref.com/rf/r-3850.html">http://ukrref.com/rf/r-3850.html</a></li> <li>9. <a href="http://www.propozitsiya.com/?page=149&amp;itemid=2698&amp;number=88">http://www.propozitsiya.com/?page=149&amp;itemid=2698&amp;number=88</a></li> </ol>
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік