

Дисципліна	Міжнародна та регіональна стандартизація і сертифікація
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: процеси виробництва харчової продукції, в галузі стандартизації з міжнародною, регіональними і прогресивними національними системами стандартизації зарубіжних країн
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. Зближення та гармонізація державної системи стандартизації України з міждержавними та регіональними системами, прогресивними національними системами стандартизації інших країн, удосконалення та розвиток фонду наукових досягнень України з питань стандартизації на засадах застосування міжнародних, регіональних і національних стандартів інших країн, а також систематизація, узагальнення та максимальне використання досягнень науково-технічного прогресу; проведення цілеспрямованої науково-технічної та економічної політики шляхом розробки міжнародних і регіональних стандартів на базі стандартів України на нові конкурентноспроможні види продукції та послуг; поліпшення нормативного забезпечення торговельного, економічного і науково-технічного співробітництва з іншими країнами та участь у міжнародному розподілі праці; забезпечення захисту інтересів країни під час розроблення міжнародних, регіональних і міждержавних стандартів; забезпечення єдності вимірювань; забезпечення взаємного визнання результатів випробувань і сертифікації продукції.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать знання необхідні майбутньому фахівцю які дозволять їм: складати план робіт завдань метрологічного забезпечення Державної метрологічної служби; визначати потребу в методах та способах вимірювань; здійснювати контроль за харчовою продукцією у процесі тривалого зберігання; підготувати партію зерна різного цільового призначення до реалізації; визначити терміни і способи збирання, післязбиральної обробки врожаю технічних культур; - основні завдання комплексної стандартизації; вивчати основні вимоги випереджаючої стандартизації; вдосконалювати завдання міжнародного науково-технічного співробітництва в галузі стандартизації
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 світі і 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"> 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. 2. Закон України “Про підтвердження відповідності”. Чинний від 17.05.2001р. 3. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”. Чинний від 23.12.1997р. 4. Валага Л.Ю. Ефективність адаптації національної системи технічного регулювання у відповідність до вимог Європейського Союзу / Л.Ю. Валага // Вісник КНУТД. - 2014. - №1. - С. 235-243 5. Угода про асоціацію між Україною та Європейським союзом. Урядовий портал (текст) / Урядовий портал [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.kmu.gov.ua/kmu/control/uk/publish/artide?art_id=246581344 6. http://pidruchniki.ws/15840720/tovarovnavstvo/tovarovnavstvo_mya_sa_-_birta_go 7. http://www.ukrreferat.com/index.php?referat=37928&pg=1 8. http://ukrref.com/rf/r-3850.html 9. http://www.propozitsiya.com/?page=149&itemid=2698&number=88
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік