

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри технологій в
ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва
Протокол №15 від 22.06.2021 р.
Завідувач кафедри



О.А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І МЕТРОЛОГІЯ»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник: Коренець Ю. М.,
старший викладач

2021-2022 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни, денна / заочна форма здобуття освіти
Обов'язкова (для ЗВО спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова (для ЗВО спеціальності «Харчові технології»)
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	3
Лекції, годин	32 / 6
Практичні / семінарські, годин	16 / 6
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	102 / 138
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	3
самостійної роботи студента	5
Вид контролю	залік

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає в формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у сфері стандартизації, сертифікації і метрології в сучасних умовах.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів вищої освіти у сфері стандартизації, сертифікації і метрології в сучасних умовах; формуванні вмінь і навичок: використання та дотримання нормативно-правових засад в сфері стандартизації, сертифікації і метрології; розробки проєктів нормативно-технічної документації (стандартів, технічних умов тощо); підтвердження відповідності продукції, процесів, послуг закладів ресторанного господарства; метрологічного забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства.

Предмет: особливості стандартизації, сертифікації і метрології в сучасних умовах.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Сутність і зміст стандартизації

Тема 2. Органи стандартизації в Україні

Тема 3. Сутність і зміст сертифікації

Тема 4. Атестація виробництва

Тема 5. Порядок сертифікації продукції, процесів, послуг

Тема 6. Сутність і зміст метрології

Тема 7. Засоби вимірювань

Тема 8. Метрологічна служба України

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

інтегральної компетентності:

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових та ресторанних технологій;

– загальних програмних компетентностей:

здатність виявляти ініціативу та підприємливість;

здатність працювати в команді;

прагнення до збереження навколишнього середовища;

здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя;

– фахових програмних компетентностей:

здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;

здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки;

здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів та кулінарної продукції;

здатність проєктувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці);

здатність розробляти проєкти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів;

здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанного господарства, вести професійну дискусію;

здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту;

2) досягнення програмних результатів навчання:

знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанного господарства;

вміти розробляти проєкти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти;

впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів;

вміти проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проєктування та програмного забезпечення;

дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності;

вміти укладати ділову документацію державною мовою;

виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки;

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

нормативно-правового забезпечення стандартизації, сертифікації і метрології;

структури державного управління у сфері стандартизації, сертифікації, метрології;

порядку розробки стандартів та інших подібних документів;

порядку проведення сертифікації продукції, процесів, послуг в Україні;

міжнародної системи одиниць фізичних величин;

загальних правил проведення вимірювань та користування засобами вимірювальної техніки;

порядку проведення перевірки засобів вимірювальної техніки;

методики первинної математико-статистичної обробки результатів вимірювань;

– **уміння/навички:**

вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти;

впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів;

мати навички у користуванні та ефективній експлуатації різних видів засобів вимірювальної техніки, що використовується в закладах ресторанного господарства;

визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю);

вміти укладати ділову документацію державною мовою;

проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;

мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи;

– **комунікація:**

донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень, власного досвіду та аргументації з питань стандартизації, сертифікації і метрології;

спілкування з професійних питань стандартизації, сертифікації і метрології в усній та письмовій формах;

– **відповідальність і автономія:**

управління роботами зі стандартизації, підтвердження відповідності в закладах ресторанного господарства та їх метрологічного забезпечення;

спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень на всіх стадіях робіт зі стандартизації, підтвердження відповідності та метрологічного забезпечення на підприємстві;

формування суджень, що враховують соціальні, наукові та етичні аспекти стандартизації, сертифікації і метрології в закладах ресторанного господарства;

організація та керівництво професійним розвитком осіб та груп, задіяних в роботах зі стандартизації, сертифікації і метрології;

здатність продовжувати навчання зі значним ступенем автономії.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
Змістовий модуль 1. Стандартизація					
Тема 1. Сутність і зміст стандартизації	24	6	4	-	14
Тема 2. Органи стандартизації в Україні	20	6	2	-	12
Разом за змістовим модулем 1	44	12	6	-	26
Змістовий модуль 2. Сертифікація					
Тема 3. Сутність і зміст сертифікації	16	2	2	-	12
Тема 4. Атестація виробництва	18	4	2	-	12
Тема 5. Порядок сертифікації продукції, процесів, послуг	20	4	2	-	14
Разом за змістовим модулем 2	54	10	6	-	38
Змістовий модуль 3. Метрологія					
Тема 6. Сутність і зміст метрології	15	2	1	-	12
Тема 7. Засоби вимірювань	22	6	2	-	14
Тема 8. Метрологічна служба України	15	2	1	-	12
Разом за змістовим модулем 3	52	10	4	-	38
Усього годин	150	32	16	-	102

4. Теми практичних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
<u>Змістовий модуль 1</u>		
1	Практичне заняття 1 Вивчення закону України «Про метрологію і метрологічну діяльність»	2
2	Практичне заняття 2 Стандарти у сфері ресторанного господарства. Ч. 1.	2
	Практичне заняття 2 Стандарти у сфері ресторанного господарства. Ч. 2.	2
<u>Змістовий модуль 2</u>		
3	Практичне заняття 3 Вивчення закону України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності»	2
4	Практичне заняття 4 Порядок сертифікації послуг харчування	2
5	Практичне заняття 5 Підготовка закладів ресторанного господарства до державних перевірок	2
<u>Змістовий модуль 3</u>		
6	Практичне заняття 6 Вивчення закону України «Про метрологію і метрологічну діяльність»	1
7	Практичне заняття 7 Визначення похибки вимірювання	2
8	Практичне заняття 8 Повірка засобів вимірювальної техніки	1

5. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення заліку: впродовж семестру (100 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (денна форма здобуття освіти)

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
<u>Змістовий модуль 1</u>						
Тема 1		5	2	2	6	15
Тема 2		5	2	2	6	15

Разом змістовий модуль 1		10	4	4	12	30
Змістовий модуль 2						
Тема 3		1		2	4	7
Тема 4		2		1	4	7
Тема 5		1		1	4	6
Разом змістовий модуль 2		4		4	12	20
Змістовий модуль 3						
Тема 6		2		2	6	10
Тема 7		2		2	6	10
Тема 8		2		2	6	10
Разом змістовий модуль 3		6		6	18	30
Разом						100

Оцінювання ЗВО впродовж семестру (заочна форма здобуття освіти)

Поточне тестування та самостійна робота				Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Індивідуальне завдання	100
20	20	20	40	

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	