

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 № 1 від 31.08.2022 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

2022-2023 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. Порядок сертифікації продукції, процесів, послуг

Тема 5. Атестація виробництва

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:

знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

здатність виявляти ініціативу та підприємливість;

навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;

здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;

здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

здатність працювати в команді;

здатність працювати автономно;

навички здійснення безпечної діяльності;

прагнення до збереження навколишнього середовища;

здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;

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

2) досягнення програмних результатів навчання:

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

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

впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів;

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 і сертифікація | | | | | |
| Тема 1. Сутність і зміст стандартизації | 16 | 4 | 2 | - | 10 |
| Тема 2. Органи стандартизації в Україні | 18 | 4 | 2 | - | 12 |
| Тема 3. Нормативно-технічне забезпечення закладів ресторанного господарства | 28 | 4 | 2 | - | 12 |
| Тема 4. Сутність і зміст сертифікації | 14 | 2 | 2 | - | 10 |
| Тема 5. Порядок сертифікації продукції, процесів, послуг | 18 | 4 | 2 | - | 12 |
| Тема 6. Атестація виробництва | 18 | 4 | 2 | - | 12 |
| Разом за змістовим модулем 1 | 102 | 22 | 12 | - | 68 |
| Змістовий модуль 2. Метрологія | | | | | |
| Тема 7. Сутність і зміст метрології | 13 | 2 | 1 | - | 10 |
| Тема 9. Засоби вимірювань | 18 | 4 | 2 | - | 12 |
| Тема 8. Метрологічна служба України | 17 | 4 | 1 | - | 12 |
| Разом за змістовим модулем 2 | 48 | 10 | 4 | - | 34 |
| 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 стандартизацію» | 2 |
| 2 | Практичне заняття 2 Стандартизація виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства | 2 |

| | | |
|----------------------------------|--|---|
| 3 | Практичне заняття 3 Стандартизація послуг закладів ресторанного господарства | 2 |
| 4 | Практичне заняття 4 Вивчення закону України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» | 2 |
| 5 | Практичне заняття 5 Порядок сертифікації продукції та послуг | 2 |
| 6 | Практичне заняття 6 Атестація виробництва | 2 |
| <u>Змістовий модуль 2</u> | | |
| 7 | Практичне заняття 7 Вивчення закону України «Про метрологію і метрологічну діяльність» | 1 |
| 8 | Практичне заняття 8 Визначення похибки вимірювання | 1 |
| 9 | Практичне заняття 9 Повірка засобів вимірювальної техніки | 2 |

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 здобувачів ВО впродовж семестру (денна форма здобуття освіти)

| № теми практичного заняття | Вид роботи/бали | | | |
|----------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------|------------|
| | Обговорення теоретичних питань теми | Ситуаційні завдання | ПМК | Сума балів |
| Змістовий модуль 1 | | | | |
| Тема 1 | 1 | 4 | | |
| Тема 2 | 1 | 4 | | |
| Тема 3 | 1 | 4 | | |
| Тема 4 | 1 | 4 | | |
| Тема 5 | 1 | 4 | | |
| Тема 6 | 2 | 8 | 35 | |
| Разом, змістовий модуль 1 | 7 | 28 | 35 | |
| Змістовий модуль 2 | | | | |
| Тема 7 | 1 | 4 | | |
| Тема 8 | 1 | 4 | | |
| Тема 9 | 1 | 4 | 15 | |
| Разом, змістовий модуль 2 | 3 | 12 | 15 | |
| Усього | 10 | 40 | 50 | 100 |

**Оцінювання здобувачів ВО впродовж семестру
(заочна форма здобуття освіти)**

| | | |
|---|--------------------|--------------|
| Поточне тестування та самостійна робота | | Сума в балах |
| Змістовий модуль 1 | Змістовий модуль 2 | 100 |
| 70 | 30 | |

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 | |