

СИЛАБУС

з дисципліни СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

1.	Назва дисципліни	Стандартизація, метрологія та управління якістю
2.	Освітній ступінь	«бакалавр»
3.	Спеціальність/ спеціалізація	181 Харчові технології «Ресторанні технології»
4.	Форма навчання	денна
5.	Тип згідно навчального плану	Цикл професійної підготовки Обов'язкова
6.	Мова викладання:	українська
7.	Анотація дисципліни	Навчальна дисципліна «Стандартизація, метрологія та управління якістю» спрямована на формування у студентів знань про освоєння науково-методичних джерел державної системи стандартизації та державної метрологічної системи в Україні, нормативно-законодавчого забезпечення виробництва та сфери торговельно-економічного обігу продукції, теорії якості продукції і основоположних принципів побудови та функціонування систем управління якістю.
8.	Викладач	Світлана Іванівна Данило к.е.н, доцент, кафедри менеджменту підприємництва та торгівлі УТЕІ ДТЕУ E-mail: danylo.svitlana@utei.uz.ua
9.	Мета дисципліни	<i>Метою</i> вивчення дисципліни «Стандартизація, метрологія та управління якістю» є формування у майбутніх фахівців компетентностей щодо комплексу системи теоретичних знань і практичних навичок зі стандартизації, метрології та управління якістю, нормативно-законодавчого забезпечення виробництва продукції.
10.	Місце дисципліни в освітній програмі	<i>Загальні компетенції:</i> Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел <i>Спеціальні компетенції:</i> 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 розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми після засвоєння навчальної дисципліни студенти мають продемонструвати такі <i>програми результати навчання</i> : Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
11.	Основні джерела та інші навчальні ресурси/засоби	1. Про стандартизацію : Закон України № 1315-VII від 05.06.2014р. (із змінами та доповненнями) Редакція від 09.06.2022р. URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1315-18

		2. Про метрологію та метрологічну діяльність : Закон України № 1314-VII від 05.06.2014 р. (із змінами та доповненнями) Редакція від 01.01.2022р. URL : http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1314-18 3. Про акредитацію органів з оцінки відповідності : Закон України № 2407-III від 17.05.2001 р. (із змінами та доповненнями) Редакція від 01.01.2021р. URL : http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2407-14 4. Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю : підруч. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т. 2010. 416 с. 5. Салухіна Н.Г., Язвінська О.М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: підручник. К.: Центр учбової літератури. 2010. 336с. 6. Топольник В.Г., Котляр М.А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю: навч.посіб. Л.: «Магнолія-2006». 2009. 212с. 7. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. Л.: «Магнолія 2006». 2015. 328с. 8. Агеев Є.Я. Управління якістю: навч.-метод. посіб. для самостійної роботи по вивченню дисципліни. Львів: «Новий Світ-2000». 2010. 240с. 9. Білецький Е.В., Дорошин О.Т., Притульська Н.В. Основи технічного регулювання : підручник. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т. 2015. 620 с. 10. Володарський Є.Т, Кухарчук В.В., Поджаренко В. О., Сердюк Г.Б. Метрологічне забезпечення вимірювань і контролю : навч. посіб. В.: ВДТУ, 2001. 219 с.
12.	Тематичний план	РОЗДІЛ 1. ОСНОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ Тема 1. Основні положення стандартизації та її роль для економіки країни Тема 2. Методичні основи та структурні елементи стандартизації Тема 3. Національна стандартизація України (НСУ) Тема 4. Міжнародна стандартизація Тема 5. Міжнародні стандарти на харчові продукти Codex Alimentarius РОЗДІЛ 2. ОСНОВИ МЕТРОЛОГІЇ Тема 6. Теоретичні основи метрології Тема 7. Метрологічне забезпечення єдності вимірювань. Засоби вимірювальної техніки. Тема 8. Метрологічна система України РОЗДІЛ 3. ОСНОВИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ Тема 9. Основні засади управління якістю Тема 10. Впровадження систем управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000 Тема 11. Міжнародний досвід управління якістю Тема 12. Управління якістю на рівні організації Модульний контроль
13.	Обсяг навчальної дисципліни	Загальна кількість годин – 180/6 кредитів; лекцій –28 год. практичних – 28 год. самостійна робота – 124 год. Вид контролю – екзамен.
14.	Критерії оцінювання	Навчальна дисципліна «СМУЯ» оцінюється за 100-бальною шкалою.

При вивченні дисципліни «СМУЯ» проводяться лекції із застосуванням мультимедійних матеріалів, а також у підготовці до виконання та захисту практичних робіт, виконанні тренувальних тестів.

Самостійна робота студентів денної форми навчання, полягає в опрацюванні матеріалу лекцій, підготовка і виконання реферативних повідомлень, презентацій, індивідуальних завдань, доповідей, підготовка есе, пошуку інформації з літературних джерел і мережі Internet та проведенні елементів наукової роботи.

Індивідуальна завдання у вигляді реферату повинні містити: план, текст, який викладається згідно з розділами плану, табличний або ілюстративний матеріал, висновки і пропозиції, додатки та список використаних літературних та інших джерел інформації.

Наукова робота здобувачів освіти, здійснюється у підготовці та виступах на наукових студентських конференціях, написанні статей.

Замість виконання завдань (індивідуальних) можуть також додатково враховуватись такі види активності здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах, які є у вільному доступі та безкоштовні (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах (з підготовкою есе, доповідей тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом).

Засвоєння пропущеної теми лекції з поважної причини перевіряється під час складання підсумкового контролю. Пропуск лекції з неповажних причин відпрацьовується студентом (співбесіда, реферат, презентація тощо). Пропущені практичні заняття, незалежно від причини пропуску, студент відпрацьовує згідно з графіком консультацій.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

При вивченні дисципліни використовуються наступні форми контролю знань студентів: *поточний; модульний; підсумковий.*

Поточний контроль передбачає перевірку теоретичних питань, виконання самостійної роботи, тестування, виступи з доповідями, презентаціями, оцінювання на практичних заняттях, усне опитування, участь або виступ на науково-практичних конференціях, круглих столах, тощо.

Підсумкова модульна оцінка за семестр є сумою балів, отриманих студентом за виконання індивідуальних завдань та балів за результатами опитувань і тестувань.

Компонент	Оціночні нормативи	Максимально можливих балів
Оцінювання на практичних заняттях	до 2 балів	20
Самостійна робота (презентація, доповідь, есе, тощо)	до 2 балів	12
Виконання індивідуального завдання у вигляді реферату	до 5 балів	20
Участь або виступ на науково-практичних конференціях, круглих столах, тощо.	до 8 балів	8
<i>Разом за поточний контроль</i>		60
Підсумковий модульний контроль (ПМК)	до 40 балів	40
<i>Разом за модульний контроль</i>		100
Екзамен		100

Підсумковий модульний контроль передбачає виконання модульної контрольної роботи. Всі завдання оцінюються в 40 балів. Перше завдання (теоретичне) – 20 балів, друге завдання (тестове) – 10 балів, третє завдання (теоретичне) – 5 балів, четверте завдання (практичне) – 5 балів.

Формою *підсумкового контролю* є екзамен. Всі завдання оцінюються в 100 балів. Перше завдання (теоретичне) – 40 балів (4x10=40), друге завдання (тестове) – 30 балів (1x30=30), третє завдання (практичне) – 30 балів.

Критеріями оцінки знань студентів під час усних та письмових відповідей є:

- ☐ повнота розкриття питання;
- ☐ використання основної та додаткової літератури;
- ☐ логіка викладення матеріалу, культура мови, емоційність, виразність та переконаність;
- ☐ аналітичні міркування, вміння робити порівняння, цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки.