

Розглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії
соціально-гуманітарних,
психолого-педагогічних дисциплін
та загальноосвітньої підготовки,
протокол № 1 від 30.08.2023

ОСНОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ

Силабус навчальної дисципліни

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр	
Галузь знань	01 Освіта/Педагогіка	
Спеціальність	015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)	
Спеціалізація	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції харчові технології	
Освітньо-професійна програма	Професійна освіта (Харчові технології) https://ipcpm.in.ua/wp-content/uploads/opp_fmb_poht-2023.pdf	
Форма навчання	денна	
Статус дисципліни	обов'язкова	
Мова викладання	українська	
Рік навчання	II(другий)	
Інформаційний обсяг	4 кредитів / 120 годин, з них:	4-й семестр
	Лекційних	32
	Лабораторних	24
	самостійної роботи	64
Вид контролю	екзамен	
Викладач	 Меркулова Людмила Федорівна спеціаліст вищої категорії, викладач-методист	
Контакти (імейл)	lmerkulova@pipfk.ukr.education	
Навчальний Google Клас	у 2024/2025 н.р. дисципліна не викладається	
Навчальні матеріали в електронній бібліотеці	https://salo.li/deB2834	
Заняття	згідно з розкладом	
Додаткові заняття	у 2024/2025 н.р. дисципліна не викладається	

ПРЕДМЕТ вивчення навчальної дисципліни “ Основи стандартизації та контроль якості продукції ” є вивчення змісту нормативно- технологічної документації, методів контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції

МЕТА викладання навчальної дисципліни “ Основи стандартизації та контроль якості продукції” полягає у формуванні в здобувачів освіти системного розуміння принципів, методів та нормативно-правової бази стандартизації, а також засобів забезпечення, оцінювання й контролю якості продукції на всіх етапах її життєвого циклу.

ЗАВДАННЯ дисципліни: ознайомлення студентів з основами національної та міжнародної систем стандартизації; вивчення нормативних документів, стандартів (ДСТУ, ISO тощо) та процедур їх розробки й застосування; формування знань щодо методів контролю та оцінювання якості продукції; розвиток навичок практичного застосування стандартів і методів управління якістю у виробництві та сервісі; сприяння розумінню ролі стандартизації й якості в забезпеченні конкурентоспроможності продукції та підприємства загалом.

ПРЕРЕКВІЗИТИ: для вивчення дисципліни “ Основи стандартизації та контроль якості продукції” необхідними є отримані здобувачами освіти знання та вміння із дисциплін “Біохімія”, “Мікробіологія”, “Товарознавство харчових продуктів”, “Технологія виробництва кулінарної продукції”, “Устаткування підприємств ресторанного господарства”.

КОМПЕТЕНТНОСТІ, які мають бути сформовані:

ЗАГАЛЬНІ	СПЕЦІАЛЬНІ
ЗК5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	СК15 Здатність організовувати, забезпечувати та контролювати якість і безпечність сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі відповідних стандартів, систем управління якістю і безпечністю виробництва.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:

РН15 Використовувати технічну термінологію в галузі харчової промисловості.

РН 24. Застосовувати у професійній діяльності міжнародні та національні стандарти і практики, системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Відповідальність викладача:	Відповідальність здобувача освіти:
– забезпечення викладання дисципліни відповідно до навчального плану, програми навчальної дисципліни; – оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти відповідно до критеріїв; – дотримання норм педагогічної етики; – доступність для комунікації у робочий час визначеними у силабусі засобами.	– обов’язкове відвідування занять; – участь в обговоренні теоретичних питань; – виконання письмових (тестових, практичних) завдань; – відпрацювання пропущених аудиторних занять; – виконання завдань, винесених на самостійне вивчення; – дотримання норм ділової етики у спілкуванні з викладачем, іншими здобувачами освіти.

ПЛАГІАТ, АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ

Дотримання вимог **Положення про академічну доброчесність у ППФКу:**

<https://ipcpm.in.ua/wp-content/uploads/3.1.3-pipfk-pro-akademichnu-dobrochesnist.pdf>

ІНСТРУМЕНТИ ТА ОБЛАДНАННЯ

Для організації дистанційного навчання:

персональний комп’ютер або смартфон / планшет; набір інструментів та сервісів на базі хмарних технологій Google Workspace for Education; додатки Google Клас, Google Meet.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	Усього	У тому числі			
		лекцій	практич-них	семінар-ських	сам. роб.
Змістовий модуль 1. Основи стандартизації					
Тема 1.Стандартизація, мета, принципи та об'єкти стандартизації	4	2			2
Тема 2. Міжнародна система стандартизації	4	2			2
Тема 3.Державна система стандартизації	4	2			2
Тема 4. Стандартизація продовольчої сировини та харчових продуктів	4	2			2
Тема 5.Нормативно-технічна і технологічна документація на продукцію харчування	8	2	4		2
Тема 6. Штрихове кодування продукції	8	2	4		2
Разом за змістовим модулем 1	32	12	8		12
Тематичне оцінювання					
Змістовий модуль 2. Організація контролю якості харчової продукції закладів ресторанного господарства					
Тема 7 Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів.	6	2			4
Тема 8. Організація контролю якості Харчових продуктів	4	2	2		
Тема 9. Поняття безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів	6	2			4
Тема 10. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів	8	2	4		2
Тема 11. Методи оцінки якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції	10	4	4		2
Тема 12. Види контролю якості харчової продукції в закладах ресторанного господарства	8	4			4
Тема 13. Система управління безпекою харчових продуктів на основі концепції НАССР. Поняття системи НАССР та її використання при оцінці якості продуктів харчування	8	4			4
Разом за змістовим модулем 2	50	20	10		20
Тематичне оцінювання					
Змістовий модуль 3. Дослідження та оцінка якості напівфабрикатів та готової продукції закладів ресторанного господарства					
Тема 14. Дослідження та оцінка якості напівфабрикатів	2				2
Тема 15. Дослідження супів, других страв, гарнірів і соусів	2				2
Тема 16. Дослідження солодких страв та гарячих напоїв: чаю, кави, какао	4	4			
Разом за змістовим модулем 3	8		6		2
Тематичне оцінювання					
Підготовка до екзамену	30				30
Разом	120	32	24		64

Оцінювання навчальної діяльності здійснюється шляхом поточного контролю, тематичних та семестрових атестацій.

Поточне контроль проводиться у формі фронтального та індивідуального опитування, тестування, перевірки конспектів, виконання самостійних робіт.

Передбачено **Зтематичні атестації** відповідно до змістових модулів програми.

Підсумковий контроль — *екзамен*, який проводиться в формі тестового контролю (теоретична частина) та вирішення виробничих ситуацій (практична частина).

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється за 4-бальною шкалою.

Теоретичний матеріал	Тестування	Самостійна робота
ВІДМІННО		
здобувач освіти вільно і творчо володіє матеріалом, визначеним програмою, свідомо застосовує в професійній діяльності основи стандартизації. Вміє використовувати різноманітні джерела знань, систематично поповнює знання, вміє застосовувати знання при вирішенні професійних питань. Уміє користуватися стандартами при визначенні якості продуктів. Виконав 100% обсягу самостійної роботи. За підсумками тестування правильно відповідає на 90-100% питань.	Правильно відповідає на 90-100 % питань	Виконано 100 % обсягу
ДОБРЕ		
здобувач освіти добре володіє матеріалом, але має незначні ускладнення при відповіді; потребує незначної допомоги викладача при виборі напрямку відповіді та допускає незначні помилки, неточну аргументацію. знань основ стандартизації та контролю якості. Виконав 100% обсягу самостійної роботи. За підсумками тестування правильно відповідає на 70-89% питань.	Правильно відповідає на 70-89 % питань	Виконано не менше 90 % обсягу
ЗАДОВІЛЬНО		
здобувач освіти користується лише окремими знаннями дисципліни, порушує логіку відповіді, відповідь недостатньо самостійна, допускаються суттєві помилки в знаннях та поясненні питань дисципліни мова спрощена; викладач постійно корегує відповідь здобувача освіти. Здобувачу освіти не вистачає доказів для обґрунтування власного погляду. Виконав не менше 70% обсягу самостійної роботи. За підсумками тестування правильно відповідає на 50-69% питань	Правильно відповідає на 50-69 % питань	Виконано не менше 70 % обсягу
НЕЗАДОВІЛЬНО		
здобувач освіти не володіє необхідними знаннями, не володіє практичними навичками дисципліни. Виконав менше 50% обсягу самостійної роботи або зовсім її не виконав. За підсумками тестування правильно відповідає на 0 - 49% питань.	Правильно відповідає на 0-49 % питань	Виконано менше 50 % обсягу

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

ЛІТЕРАТУРА	
1. Бичківський Р.В. та ін Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підручник / 2-ге видання, випр. і доп. Львів. Видавництво Національного університету «Львівська політехніка». 2004. С. 560 2. Воробець М.М., Кобаса І.М., Кондрачук І.В. Методи контролю якості харчової продукції: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю.Федьковича, 202.32 с.	
Додаткова	
1. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно ресторанному господарстві: Навчальний посібник. Львів «Магнолія 2006». 2018. С. 328.	
ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ	
Про стандартизацію: Закон України від 11 лютого 2014 р. № 1315. URL: http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1315-18	