

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«РОЖИЩЕНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ
ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО»**

**СТАНДАРТИЗАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА**

ПРОГРАМА

**освітнього компонента(навчальної дисципліни)
підготовки фахівців ОПС фаховий молодший бакалавр
спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва**

**Рожище
2022 р**

Укладач:

Ковальчук Л.М. викладачка ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»

Рецензенти:

Чижевська О.І, Куденчук Л.А. викладачі ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»

Програма обговорена на засіданні циклової комісії
технологічних дисциплін

Протокол від 25 жовтня 2022 року № 7
Голова циклової комісії Л.М. Ковальчук Ковальчук Л.М.

Рекомендовано Педагогічною радою ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького»

Протокол від 25 серпня 2022 року № 11

При укладанні програми освітнього компонента(навчальної дисципліни) за основу взята орієнтовна програма освітнього компонента (навчальної дисципліни) «Стандартизація продукції тваринництва», рекомендована Науково-методичною радою Науково-методичного центру «Агроосвіта» (протокол від 22.06.2016 р. № 6)

ОПИС ОСВІТЬОГО КОМПОНЕНТА (НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

“Стандартизація продукції тваринництва”

Галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство

Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Освітньо-професійний ступінь Фаховий молодший бакалавр

Загальна кількість годин 45

Форма організації освітнього процесу та види навчальних занять

обсяг годин:

Навчальні заняття:

Лекції 26

Практичні заняття 8

Лабораторні заняття -

Самостійна робота 11

Форма підсумкового контрольного залік

ВСТУП

Предметом вивчення освітнього компонента (навчальної дисципліни) “Стандартизація продукції тваринництва” є діяльність пов’язана з методами і процесами стандартизації і сертифікації продукції і послуг, вимірювання і забезпечення якості.

Міждисциплінарні зв’язки: “Економічна теорія”, “Економіка сільськогосподарського підприємства”, “Менеджмент”, “Організація сільськогосподарської діяльності”, “Технологія переробки продукції тваринництва”, “Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринництва”

Основна мета освітнього компонента (навчальної дисципліни) “Стандартизація продукції тваринництва” – формування у майбутніх спеціалістів цілісної системи знань зі стандартизації, метрології та управління якістю, що дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх багатогранній діяльності, використовувати досягнення сучасної стандартизації в управлінні якістю продовольчих і непродовольчих товарів, послуг, сприяти прийняттю самостійних правильних рішень під час розгляду наукових і виробничо-господарських завдань для одержання високих кінцевих результатів.

Основними завданнями вивчення освітнього компонента (навчальної дисципліни) “Стандартизація продукції тваринництва” є створення системи нормативної документації, яка визначає прогресивні вимоги до продукції, що виготовляється для потреб народного господарства, населення, оборони держави та експорту, до її розробки, виготовлення та застосування, а також забезпечення контролю за правильністю використання цієї документації.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі (студенти) повинні **знати:**

- основні положення державної системи стандартизації в Україні, тенденції розвитку міжнародної системи стандартизації систем якості;
- організацію робіт з стандартизації і загальні вимоги до стандартів;
- порядок впровадження стандартів і державний нагляд за їх дотриманням;
- вітчизняні системи стандартів;
- коротку характеристику міжнародних стандартів;
- фактори, що обумовлюють якість продукції;
- вітчизняні системи управління якістю продукції;
- шляхи удосконалення вітчизняних систем управління якістю продукції;
- основні положення державної системи стандартизації;
- вимоги до органів з сертифікації продукції і систем якості та порядок їх акредитації;
- вимоги до випробувальних лабораторій;
- загальні правила, схеми та порядок проведення атестації;
- основи діяльності метрологічної служби щодо забезпечення якості продукції;

1. ОРІЄНТОВНА СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема		Обсяг годин для окремих видів навчальних занять і самостійної роботи			
		лекції	практичні заняття	самостійна робота	разом
1	2	3	4	5	6
1.	Вступ. Загальні відомості про стандартизацію	2	2	-	-
2.	Державна система стандартизації України	4	4	-	-
3.	Порядок розроблення, оформлення та затвердження стандартів	6	4	-	2
4.	Системи стандартів України	2	2	-	-
5.	Світова система стандартизації та місце у ній України	-	-	-	-
6.	Форми і методи оцінювання якості продукції	6	2	-	4
7.	Вітчизняні системи управління якістю продукції та шляхи їх удосконалення	-	-	-	-
8.	Управління якістю продукції в економічно розвинених країнах	-	-	-	-
9.	Сертифікація продукції, її розвиток та сучасний стан	4	4	-	-
10.	Вимоги до органів з сертифікації продукції і систем якості та порядок їх акредитації	-	-	-	-
11.	Атестація та акредитація виробництва, вимоги до нормативних документів на продукцію, що сертифікується	2	2	-	-
12.	Порядок проведення сертифікації продукції	2	2	-	-
13.	Рівень якості продукції. Контроль і забезпечення якості продукції Молоко та молочні продукти	6	2	-	4
14.	Вимоги стандартів до якості тваринницької продукції	9	-	8	1
15.	Товарознавча характеристика продукції тваринництва	2	2	-	-
Разом годин з навчальної дисцип.		45	26	8	11

2. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. ВСТУП. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО СТАНДАРТИЗАЦІЮ

Історія розвитку стандартизації. Сучасний стан і перспективи розвитку. Науково-технічний та економічний розвиток якості продукції. Технологічні, економічні, соціальні проблеми забезпечення і підвищення якості продукції.

Загальні відомості про стандартизацію. Суть стандартизації як науки. Завдання і перспективи розвитку стандартизації, її роль у розвитку економіки суспільства. Основні поняття в галузі стандартизації (терміни і визначення).

Органи стандартизації України. Органи державної служби стандартизації. Держстандарт України, Український НДІССІ, ДНДІ “Система”, Український ЦСМ, Український навчально-науковий центр, територіальні центри стандартизації, метрології та сертифікації, їх основні завдання і напрями робіт. Технічні комітети із стандартизації, мета створення, організація робіт.

Органи галузевої служби стандартизації: служба стандартизації міністерства або відомства, головні (базові) організації із стандартизації, служба стандартизації підприємства (організації), напрями їх діяльності, завдання та обов’язки.

2. ДЕРЖАВНА СИСТЕМА СТАНДАРТИЗАЦІЇ УКРАЇНИ

Загальні відомості про державну систему стандартизації, її мету і основні принципи. Об’єкти державної стандартизації. Категорії нормативних документів із стандартизації: ДСТУ, ГСТУ, СТТУ, ТУУ, СТП, сфера їх дії.

Обов’язкові та рекомендовані вимоги державних стандартів України. Галузеві стандарти, області їх використання. Стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок. Стандарти підприємства, їх аспекти. Роль стандартів підприємства у підвищенні якості продукції.

Види стандартів: основоположні, стандарти на продукцію, послуги, стандарти на процеси, на методи контролю, їх призначення. Характеристика основних видів стандартів.

Використання стандартів та технічних умов, об’єкти та умови використання.

3. ПОРЯДОК РОЗРОБЛЕННЯ, ОФОРМЛЕННЯ ТА ЗАТВЕРДЖЕННЯ СТАНДАРТІВ

Організаційна структура робіт з стандартизації.

Загальні вимоги до побудови, викладу, оформлення та змісту стандартів на продукцію, послуги, процеси, методи контролю.

Порядок розроблення, затвердження, видання, перевірки, перегляду, зміни, скасування державних стандартів.

Порядок розроблення, побудови, викладу та оформлення технічних умов.

Порядок розроблення, затвердження та застосування стандартів

підприємства.

Порядок впровадження стандартів і державний нагляд за їх дотриманням. Планування основних організаційно-технічних заходів впровадження стандартів.

Державний нагляд за впровадженням і додержанням стандартів. Об'єкти державного нагляду. Порядок проведення державного нагляду на підприємстві, контролю якості продукції і її відповідності вимогам стандартів, контролю строку впровадження стандартів.

4. СИСТЕМИ СТАНДАРТІВ УКРАЇНИ

Вітчизняні системи стандартів: державна система стандартизації, ЄСКД, ЄСТД, ДСВ, ССБП, ЄСТПВ, СРПВ, стандарти на штрихове кодування, основні поняття і сфери їх дії.

Роль уніфікації в промисловому виробництві. Види уніфікації, ефективність уніфікації.

Нормоконтроль технічної документації. Вимоги до технічної документації, організація контролю конструкторської, технологічної і нормативної документації, мета нормоконтролю. Права і обов'язки працівників нормоконтролю.

Техніко-економічна ефективність стандартизації. Показники ефективності стандартизації.

5. СВІТОВА СИСТЕМА СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА МІСЦЕ У НІЙ УКРАЇНИ

Створення і розвиток національної і міжнародної організацій із стандартизації. Участь України в міжнародній та європейській діяльності з стандартизації, основні напрями політики Держстандарт України. Гармонізація чинного законодавства України з європейськими і міжнародними організаціями із стандартизації, метрології та сертифікації.

Основні тенденції розвитку міжнародної стандартизації систем якості. Політика та програма Європейського Союзу з питань якості.

Міжнародні стандарти ISO серії 9000, 10000, 14000 та 8000. Розроблення, впровадження та функціонування систем якості, управління навколишнім середовищем.

6. ФОРМИ І МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ

Технічні, організаційні, економічні та суб'єктивні фактори, що обумовлюють якість продукції. Терміни та визначення основних понять у сфері якості і управління якістю продукції.

Організація технічного контролю на підприємствах. Комплексна стандартизація як важливий засіб підвищення якості продукції.

7. ВІТЧИЗНЯНІ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ШЛЯХИ ЇХ УДОСКОНАЛЕННЯ

Огляд вітчизняних систем управління якістю. Структура, основні функції, порядок роботи і впровадження комплексної системи управління якістю.

Основи управління безпекою харчових продуктів. Принципи системи НАССР.

Основні, загальні, спеціальні стандарти підприємства, розробка і впровадження систем управління якістю продукції.

Створення систем управління якістю довкілля; перспективи вирішення питань утилізації відходів.

8. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ В ЕКОНОМІЧНО РОЗВИНЕНИХ КРАЇНАХ

Загальні відомості. Досвід управління якістю продукції в США, Японії, основні характерні риси досвіду.

Людський фактор в управлінні якістю продукції

Використання міжнародного досвіду управління якістю продукції, послідовність впровадження стандартів ISO серії 9000 і 10000 на підприємстві.

9. СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ, ЇЇ РОЗВИТОК ТА СУЧАСНИЙ СТАН

Суть сертифікації. Сертифікація як механізм управління якістю продукції.

Міжнародні організації в вирішенні питань сертифікації. Напрями діяльності державної системи сертифікації УкрСЕПРО.

Основні положення державної системи сертифікації УкрСЕПРО. Загальні відомості про систему. Нормативні документи систем сертифікації УкрСЕПРО. Види діяльності УкрСЕПРО.

Структура системи сертифікації УкрСЕПРО, призначення і функції її органів та осіб. Основні та загальні правила системи сертифікації, розподіл відповідальності в системі сертифікації.

10. ВИМОГИ ДО ОРГАНІВ З СЕРТИФІКАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ І СИСТЕМ ЯКОСТІ ТА ПОРЯДОК ЇХ АКРЕДИТАЦІЇ

Умови створення органів сертифікації, їх акредитації в системі сертифікації і обов'язки.

Організаційна структура органу з сертифікації, його склад і функції. Вимоги до персоналу та документації органу сертифікації.

Порядок акредитації органу з сертифікації і контролю його діяльності.

Вимоги до випробувальних лабораторій та порядок їх акредитації.

Організація та управління лабораторією, вимоги до персоналу лабораторій, приміщення випробувального обладнання та засобів вимірювання і документації. Права і обов'язки акредитованої лабораторії.

Порядок акредитації випробувальної лабораторії, контроль за її діяльністю.

11. АТЕСТАЦІЯ ТА АКРЕДИТАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА, ВИМОГИ ДО НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ НА ПРОДУКЦІЮ, ЩО СЕРТИФІКУЄТЬСЯ

Загальні вимоги до документації виробництва. Загальні вимоги до атестованого виробництва та організації контролю за виготовленням і випуском продукції. Обов'язки і повноваження головного контролера. Вимоги до проведення випробувань, комплектування партій, реєстрацій і результатів випробувань.

Порядок атестації виробництва та технічний нагляд за ним. Порядок здійснення робіт із атестації виробництва: подання заявки, попереднє оцінювання: експертиза матеріалів підприємства, складання програми та методики атестації, перевірка виробництва і атестація його технічних можливостей, технічний нагляд за атестованим виробництвом.

Вимоги до нормативних документів на продукцію, що сертифікується.

12. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ СЕРТИФІКАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ

Види схем сертифікації, правила вибору схем сертифікації. Поняття одиниці продукції. Порядок проведення робіт із сертифікації продукції, подання та розгляд заявки, сертифікація системи якості, атестація виробництва, проведення випробувань із метою сертифікації, видача сертифікату відповідності. Технічний нагляд за стабільністю показників сертифікованої продукції. Інформація про результати сертифікації продукції.

Вибір механізмів сертифікації, переваги і недоліки. Етапи сертифікації системи якості і сертифікації продукції. Дії, які належить робити покупцю стосовно постачальника, що має сертифіковану систему якості.

Практичне заняття 1

Ознайомлення з порядком проведення атестації виробництва та сертифікації продукції.

13. РІВЕНЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ. КОНТРОЛЬ І ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ. МОЛОКО ТА МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

Показники якості продукції тваринництва. Класифікація і номенклатура показників якості.

Регламентація норм і показників якості в стандартах. Оцінка і вимірювання якості продукції. Методи оцінки рівня якості.

Категорії якості. Методи контролю якості.

Забезпечення якості тваринницької продукції на всіх етапах виробництва. Попередники молока.

Фізико-хімічні та бактерицидні властивості молока. Технологічні властивості, вимоги до молока як до сировини для виробництва молочних продуктів.

Шкідливі мікроорганізми в молоці та молочних продуктах. Технологія одержання молока високої якості. Первинна обробка молока.

Практичні заняття 2, 3

Ознайомлення із державними стандартами на молоко та молочну продукцію.

14. ВИМОГИ СТАНДАРТІВ ДО ЯКОСТІ ТВАРИННИЦЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

Вимоги стандартів.

М'ясо яловичини і телятини. Технічні умови.

М'ясо свинини в тушках і півтушах. Технічні умови.

М'ясо баранини і козлятини в тушах. Технічні умови.

М'ясо кролів. Технічні умови.

М'ясо птиці, тушки курей. Технічні умови.

Мед натуральний. Технічні умови.

Риба всіх видів обробки. Довжина і маса.

Яйця птиці і їх оцінка.

Практичне заняття 4

Ознайомлення з державними стандартами на м'ясо різних видів тварин, мед, рибу та яйця.

15. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦІЇ

Товарознавча характеристика молочної продукції, кисломолочних продуктів, молочних консервів, сухих молочних продуктів, морозива, вершкового масла, сичугових сирів, м'яса, м'ясних товарів, субпродуктів, ковбасних виробів, м'ясних консервів і рибних продуктів.

Споживчі властивості продукції. Класифікація та асортимент, показники якості і вади. Органолептична та лабораторна оцінка їх якості. Пакування, маркування, транспортування та зберігання.

3. САМОСТІЙНА РОБОТА

Основним завданням вищих навчальних закладів на сучасному етапі розвитку суспільства є формування творчої особистості, спеціаліста, здатного до самостійного підвищення фахового рівня, самоосвіти, креативності, інноваційної діяльності. Але розв'язання цього завдання неможливе, якщо в навчальному процесі існуватиме лише передача знань від викладача до студента. Щоб залучити студента до активного здобуття знань неocenенною є роль самостійної роботи.

У розділі “Орієнтовна структура навчальної дисципліни” вказано кількість годин, відведених на самостійне вивчення. Самі ж теми самостійного вивчення визначає викладач, що забезпечуватиме його творче відношення до праці, надасть можливості розвивати педагогічно-доцільну лінію співпраці та перетворити свій предмет на засіб формування всебічно розвиненої особистості студента.

Визначені теми самостійного вивчення повинні бути відображені в робочій навчальній програмі, розглянуті на засіданні предметної (циклової) комісії та затверджені заступником директора з навчальної роботи.

4. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА І ДЖЕРЕЛА

1. Вертійчук А.І. Технологія виробництва продукції тваринництва. – Київ : Урожай, 1995.
2. Даниленко І.П. Довідник по якості продуктів тваринництва. – Київ : Урожай, 1988.
3. Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. – Київ : Сільгоспосвіта, 1995.
4. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. – Київ : Європейський університет фінансів, інформації, менеджменту і бізнесу, 2000.
5. Дерев'янко Ю.П., Шмельов І.І. Стандартизація продукції тваринництва : навч.-метод. посіб., 2007,
6. Касянчук В.В., Микитюк П.В., Олійник Л.П. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва. – Вінниця : Нова книга, 2007. – 476 с.
7. Тарасова В.В., Малиновський А.С., Рибак М.Ф. Екологічна стандартизація і антропогенне навантаження на природне середовище. – Київ, 2007. – 274 с.
8. Остапчук П.П., Витрихівська А.В., Коваленко В.П., Поліщук В.П. Підвищення якості продукції тваринництва. – Київ : Вища школа, 1991.
9. Подпряттов Г.І., Войцехівський В.І., Мацейко Л.М., Рожко В.І. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікація продукції рослинництва. – Київ : Арістей, 2006.
13. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д., Ковбасенко В.М., Кравців Р.Й., Микитюк П.В., Козак М.В., Олійник Л.В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. – Київ : Біопром 2005. – 799 с.
14. Державна система стандартизації. – Київ : Держстандарт України, 1994.
15. Журнали “Якість і стандарт”. – Київ, 1989–2002.