



Силабус навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія»

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>
Освітній рівень	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>3 курс, 5 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>4 кредити</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 20 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 20 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 80 год.</i>
Форма семестрового контролю	<i>Залік</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Безсонний Віталій Леонідович, д.т.н., доцент</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>vitalii.bezsonnyi@hneu.net</i>
Дні навчальних занять	<i>Лекції: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять</i>
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>

Мета навчальної дисципліни – формування базових знань і навичок щодо організаційних, нормативно-правових питань безпечного функціонування та обслуговування у готельній і ресторанній сфері, принципів ефективного управління безпекою підприємств, методів контролю та оцінювання рівня якості обслуговування, умінь та навичок застосування загальнотеоретичних засад для розв'язання конкретних завдань.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Гігієна і санітарія в галузі	Проектування об'єктів ресторанного бізнесу
Технології харчових виробництв	Управління безпечністю харчової продукції на основі концепції HACCP

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи стандартизації харчових виробництв

Тема 1. Стандартизація як основа технічного регулювання харчової галузі.

Тема 2. Система національної та міжнародної нормативної бази харчової продукції.

Тема 3. Технічні умови та технологічні інструкції на харчові продукти.

Тема 4. Класифікація, кодування та маркування харчової продукції.

Змістовий модуль 2. Сертифікація та підтвердження відповідності харчової продукції

Тема 5. Основи сертифікації та оцінки відповідності продукції.

Тема 6. Системи управління безпечністю харчових продуктів: HACCP та ISO 22000.

Тема 7. Сертифікація систем управління якістю (ISO 9001) у харчовому виробництві.



Тема 8. Підготовка підприємства до сертифікаційного аудиту.

Змістовий модуль 3. Метрологія у харчовому виробництві

Тема 9. Основи метрології: фізичні величини та засоби вимірювання.

Тема 10. Метрологічне забезпечення контролю якості та проектування харчових виробництв.

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних і практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі диференційованого заліку.

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої залік – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: комплексно-орієнтовні завдання, поточні контрольні роботи.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.