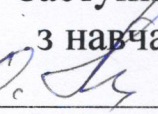


Міністерство освіти і науки України  
ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно- економічного університету»

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Заступник директора  
з навчальної роботи  
  
Оксана РАТІ  
«30» серпня 2024 р.

## **Основи стандартизації, метрології та оцінювання відповідності**

### **РОБОЧА ПРОГРАМА**

**Відділення:** підприємництво та торгівля

**Циклова комісія:** товарознавчо - комерційних дисциплін

**Спеціальність:** 076 «Підприємництво та торгівля»

**Освітньо-професійна програма:** «Товарознавство і логістична діяльність»

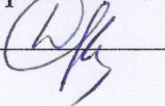
**Освітньо-професійний ступінь:** фаховий молодший бакалавр

**Мова викладання:** українська

Автор: Ганна ДАНКО, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;

Рецензент: Наталія ВАСИЛИХА, кандидат економічних наук, доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі УТЕІ ДТЕУ

Програму розглянуто та затверджено на засіданні циклової комісії  
товарознавчо-комерційних дисциплін  
« 29 » серпня 2024 року, протокол №1.

Голова циклової комісії  Маріанна ДЬОЛОГ .

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої групи з розробки, розвитку ОПП та  
випуску фахівців за нею  
Протокол №1 від «30» серпня 2024 року

Керівник групи  Ганна ДАНКО

ПЕРЕЗАТВЕРДЖЕННЯ

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025р.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026р.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2027р.

## **1. Мета навчальної дисципліни** **«Основи стандартизації, метрології та оцінювання відповідності»**

Робоча програма з дисципліни «Основи стандартизації, метрології та оцінювання відповідності» призначена для підготовки здобувачів освіти за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр», денної форми навчання галузі знань 07 «Управління та адміністрування», спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля», освітньо-професійна програма «Товарознавство і логістична діяльність» затвердженою педагогічною радою ВСП «УТЕФК ДТЕУ» від 30 серпня 2024р., протокол № 1.

Робоча програма складається з тематичного плану, розрахованого на 90 годин (3 кредити ЄКТС) для денної форми навчання, вимог до знань та умінь здобувачів освіти, критеріїв оцінювання, списку рекомендованих джерел.

**Метою** вивчення дисципліни є: формування у здобувачів освіти системи теоретичних, професійних знань та практичних навичок, що забезпечить їм можливість вільно володіти засобами вимірювань, основними поняттями зі стандартизації, сертифікації, категоріями метрології; застосовувати стандартизовані методи оцінювання відповідності харчових продуктів та непродовольчих товарів; вирішувати практичні завдання, пов'язані з підприємництвом, торгівлею та логістичною діяльністю.

**Основними завданнями** вивчення дисципліни є: вивчення фундаментальних положень стандартизації, метрології, сертифікації; ознайомлення з вимогами діючих державних, міжнародних стандартів з основними нормативно – технічними документами підприємств харчової промисловості та товарів народного споживання; створення методичних основ для подальшого розвитку і поглиблення знань фахових спеціальних дисциплін, що формують спеціальні компетентності .

**Предметом** вивчення дисципліни є: стандарти - вивчення категорій, видів, порядку їх розробки, затвердження та впровадження; ознайомлення з міжнародними організаціями зі стандартизації, основами метрології та сертифікації. Відповідність якості харчових продуктів та непродовольчих товарів.

Відповідно до навчального плану програма розрахована на вивчення дисципліни протягом одного семестру. Передбачено поєднання проведення лекційних та практичних занять.

Метод вивчення – поєднання лекційних і практичних занять та самостійна робота здобувачів освіти.

**Оцінювання знань** здобувачів освіти здійснюється за шкалою:

«5» - відмінно; «4» - добре; «3» - задовільно; «2» - незадовільно.

Підсумковий контроль – залік.

**Основні поняття дисципліни:**

Основи стандартизації. Основи метрології. Основи сертифікації продукції. Оцінювання відповідності якості продукції.

Результатами вивчення дисципліни «Основи стандартизації, метрології та оцінювання відповідності» є сформована цілісна система теоретичних знань та

практичних навичок, що у майбутньому може бути використана здобувачами освіти як фахівцями у практичній діяльності, пов'язана з необхідністю самостійного вирішення питань щодо оцінювання відповідності якості харчової продукції та непродовольчих товарів стандартам.

Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, використовуються мультимедійні презентації, відео, соціальні відео сервіси (YouTube) завдання з використанням QR-кодів, опорні конспекти, випереджувальні завдання здобувачів освіти тощо.

Практичні заняття спрямовані на закріплення знань, набуття вмінь і формування навичок через комплекс методів, пов'язаних із застосуванням знарядь дослідної праці.

Самостійна робота студентів - у відповідності до Положення «Про самостійну роботу здобувача освіти ВСП «УТЕФК ДТЕУ».

## 2.Результати навчання з дисципліни «Основи стандартизації , метрології та оцінювання відповідності»

### Програмні компетентності:

<p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p>	<p><b>ЗК2.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p><b>ЗК3.</b> Здатність застосувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК6.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p><b>ЗК7.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p>
<p><b>Спеціальні компетентності (СК)</b></p>	<p><b>СК1.</b> Здатність враховувати основні закономірності та сучасні досягнення у підприємницькій та торговельній діяльності.</p> <p><b>СК2.</b> Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо діяльності підприємства.</p> <p><b>СК5.</b> Здатність здійснювати діяльність із дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької та торговельної діяльності.</p> <p><b>СК8.</b> Здатність визначати та задовольняти потреби споживачів як пріоритетних суб'єктів ринку.</p>

### Результати навчання:

<p><b>Програмні результати навчання (РН)</b></p>	<p><b>РН2.</b> Застосовувати знання, розуміння закономірностей та сучасних досягнень у підприємницькій та торговельній діяльності із професійною метою.</p> <p><b>РН5.</b> Здійснювати пошук, самостійний відбір інформації з різних джерел у сфері підприємницької та торговельної діяльності.</p> <p><b>РН7.</b> Застосовувати всебічні спеціалізовані емпіричні й теоретичні знання у сфері підприємницької та торговельної діяльності для подальшого використання у практичній діяльності.</p> <p><b>РН11.</b> Знати основи нормативно-правового забезпечення діяльності підприємницьких та торговельних структур і застосовувати їх на практиці.</p>
--	---

### **3. Критерії оцінювання навчальних досягнень**

#### **Оцінка 5 («відмінно»):**

здобувач фахової передвищої освіти засвідчив бездоганні, всебічні знання програмового матеріалу з дисципліни, здатний розв'язувати ситуаційні завдання і при цьому вміє використовувати стандарти, виявляє варіативність мислення і раціональність у виборі методів оцінки відповідності якості товарів, вільно застосовує основні поняття дисципліни; уміння здійснювати пошук інформації в Інтернеті; вміє робити висновки та обґрунтування.

#### **Оцінка 4 («добре»):**

здобувач фахової передвищої освіти виявив хороші знання, достатньо володіє програмовим матеріалом, знає основні поняття стандартизації, метрології та методи визначення відповідності якості та безпечності товарів, здатний самостійно виправляти допустимі незначні помилки, допускає окремі неточності.

#### **Оцінка 3 («задовільно»):**

здобувач фахової передвищої освіти частково справляється з виконанням завдань з дисципліни «Основи стандартизації, метрології та оцінювання відповідності», не може самостійно вирішити ситуаційні завдання, виявляє суттєві прогалини, допускає помилки у висновках про якість та безпечність товарів, посередньо володіє матеріалом.

#### **Оцінка 2 («незадовільно»):**

здобувач фахової передвищої освіти слабо володіє термінами з дисципліни, має фрагментальні уявлення з програмового матеріалу дисципліни; слабо орієнтується не має сформованих умінь та навичок на практичних заняттях; не може користуватись нормативною документацією, не здатний відповідати на додаткові питання.

### **4.Засоби оцінювання**

Основними видами контролю оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти є:

- поточний контроль (виявлення ступеня сприйняття і засвоєння матеріалу - фронтальне опитування; поточні самостійні роботи);
- тематичний (контроль знань окремих тем чи розділів - тестовий контроль);
- підсумковий контроль(залік).

**5.ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ  
ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН  
для денної форми навчання**

Назва тем програми	Кількість годин					
	Всього	Аудиторних				СРС
		Лекційних	Практичні роботи	Семинарські заняття	Лабораторні заняття	
<b>Тема 1.</b> Предмет та завдання дисципліни.	2	2	-			-
<b>Тема 2.</b> Суть і значення стандартизації.	2	2	-			-
<b>Тема 3.</b> Основні поняття та визначення в галузі стандартизації.	2	-	-			2
<b>Тема 4.</b> Структура і функції Державної системи стандартизації.	2	-	-			2
<b>Тема 5.</b> Міжнародна стандартизація.	4	2	-			2
<b>Тема 6.</b> Теоретичні основи метрології.	4	2	-			2
<b>Тема 7.</b> Основи теорії вимірювання.	2	-	-			2
<b>Тема 8.</b> Еталони.	2	2	-			-
<b>Тема 9.</b> Класифікація вимірювань. Шкали вимірювань.	2	-	-			2
<b>Тема 10.</b> Метрологічне забезпечення єдності вимірювань.	4	2	-			2
<b>Тема 11.</b> Загальні положення в галузі управління якістю продукції.	2	2	-			-
<b>Тема12.</b> Якість харчових продуктів та непродовольчих товарів.	2	2	-			-
<b>Тема 13.</b> Основні положення системи сертифікації УкрСЕПРО.	2	2	-			2
<b>Тема 14.</b> Законодавче забезпечення процедури сертифікації. Сертифікація товарів народного споживання.	4	-	-			4
<b>Тема 15.</b> Правила та порядок проведення робіт із сертифікації продукції.	4	-	-			4
<b>Тема 16.</b> Стандартизація штрихового маркування, QR-коди товарів народного споживання.	2	-	2			-
<b>Тема 17.</b> Екологічна сертифікація та екологічне маркування.	2	-	-			2
<b>Тема18.</b> Загальні методи контролю якості харчових продуктів та непродовольчих товарів.	4	2	-			2

<b>Тема 19.</b> Органолептична оцінка відповідності якості харчових продуктів та непродовольчих товарів. Методи сенсорного аналізу.	4	-	-			2
<b>Тема 20.</b> Харчова безпека. Впровадження системи НАССР в Україні.	6	-	-			6
<b>Тема 21.</b> Визначення відповідності якості плодоовочевих, зерноборошняних товарів.	4	-	2			2
<b>Тема 22.</b> Визначення відповідності якості цукру, меду, кондитерських виробів та смакових товарів.	4	-	2			2
<b>Тема 23.</b> Визначення відповідності якості молока та молочних товарів, яєць і харчових жирів.	4	-	2			2
<b>Тема 24.</b> Визначення відповідності якості м'яса і м'ясних продуктів.	4	-	2			2
<b>Тема 25.</b> Визначення відповідності якості риби і рибних товарів.	4	-	2			2
<b>Тема 26.</b> Визначення відповідності якості одягу і взуття.	4	-	2			2
<b>Тема 27.</b> Визначення відповідності якості товарів господарського призначення.	4	-	2			2
<b>Тема 28.</b> Визначення відповідності якості парфумерно – косметичних товарів.	4	-	2			2
<b>Разом :</b>	<b>90</b>	<b>20</b>	<b>18</b>			<b>52</b>



**Зміст дисципліни (теми програми)  
Структура навчальної дисципліни**

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год	Види роботи на занятті	Форми контролю
<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- суть стандартизації, її мета і завдання;</li> <li>- історичні аспекти розвитку стандартизації;</li> <li>- основні поняття та визначення в галузі стандартизації;</li> <li>- законодавчу базу стандартизації;</li> <li>- принципи та функції стандартизації;</li> <li>- суть і значення Державної системи стандартизації;</li> <li>- органи і служби стандартизації;</li> <li>- категорії нормативних документів і види стандартів;</li> <li>- порядок розроблення, затвердження та впровадження стандартів;</li> <li>- основні завдання державного та відомчого контролю;</li> <li>- функції та права органів</li> </ul>	<p><b>Заняття №1 Лекція №1 Предмет та завдання дисципліни</b> План: 1.Предмет і завдання дисципліни. 2. Мета вивчення дисципліни. 3.Історія розвитку стандартизації і метрології. Література: №4,5,6,7,10,11,13,14,15</p>	2	Вступна лекція,	бесіда, дискусія
	<p><b>Заняття №2 Лекція №2 Суть і значення стандартизації</b> План: 1.Функції стандартизації, сертифікації і метрології. 2.Значення стандартизації, сертифікації і метрології для забезпечення регулювання оцінювання відповідності якості товарів народного споживання. Література: №4,5,6,7,10,11,13,14,15</p>	2	розповідь з поясненням;	фронтальне опитування
	<p><b>С.Р.С. №1 Основні поняття та визначення в галузі стандартизації</b> План: 1.Основні поняття та визначення в галузі стандартизації. 2.Законодавча база стандартизації 3.Техніко –економічна ефективність</p>	2	Робота з різними джерелами інформації (основною, додатковою літературою, Інтернетом,	Опрацювання питань плану

<p>Держнагляду України;  - міжнародну та європейську діяльність із стандартизації та участь у ній України;  - завдання міжнародного співробітництва;  - міжнародні організації із стандартизації, їх характеристика</p>	<p>стандартизації.  Література :№4,5,6,7,10,11,13,14,15</p>		<p>електронними підручниками</p>	
<p><b>Вміти:</b>  - розшифровувати стандарту вид  - користуватися показниками для надходження необхідного стандарту;  - користуватися діючою нормативно – технічною документацією при визначенні якості даного виду сировини, напівфабрикатів, готової продукції;</p>	<p><b>С.Р.С. №2 Структура і функції Державної системи стандартизації.</b>  План:  1.Суть і значення Державної системи стандартизації.  2.Органи і служби стандартизації  Література: № 4,5,6,7,10,11,13,14,15</p>	<p>2</p>	<p>Робота з різними джерелами інформації (основною, додатковою літературою, Інтернетом, електронними підручниками</p>	<p>Опрацювання питань плану</p>
	<p><b>Заняття №3. Лекція 3 Міжнародна стандартизація.</b>  План:  1.Міжнародна та європейська діяльність із стандартизації та участь у ній України.  2.Завдання міжнародного співробітництва.  3.Міжнародна організації стандартизації (ISO)  Література : № 6,7,10,11,16</p>	<p>2</p>	<p>Пояснення нового матеріалу з обговоренням і висновками</p>	<p>Фронтальне опитування</p>

	<p><b>С.Р.С.№3. Міжнародні організації із стандартизації</b></p> <p>План:</p> <p>1.Міжнародне співробітництво України в галузі стандартизації, метрології</p> <p>2.Міжнародні організації із стандартизації, їх характеристики.</p> <p>Література: № 6,7,10,11,16</p>	2	<p>Робота додатковими джерелами інформації, Інтернетом</p> <p>розробка інфорграфік з тем:</p> <p>1.Міжнародна організація стандартизації (ISO)</p> <p>2.Світова організація торгівлі (WTO)</p> <p>3.Міжнародна організація законодавчої метрології(OIML)</p>	3 Перевірка конспектів
<p><b>Знати:</b></p> <p>-визначення поняття «метрологія», «управління якістю продукції», «метод вимірювання», «принцип вимірювання», «засіб вимірювання», «вимірювальний прилад», «об’єкт вимірювання», «еталон» тощо ;</p> <p>-суть системи управління якістю продукції;</p> <p>-роль стандартизації в управлінні якістю продукції</p>	<p>Заняття № 4 <b>Лекція №4</b></p> <p><b>Теоретичні основи метрології</b></p> <p>План:</p> <p>1.Сутність та історичні аспекти метрології.</p> <p>2.Основні поняття, терміни і визначення метрології.</p> <p>Література: № 5,6,11,14</p>	2	<p>Заслуховування залишкових знань студентів, розповідь з поясненням</p>	Усне опитування
	<p><b>С.Р.С.№4. Основи теорії вимірювання</b></p> <p>План.</p> <p>1.Одиниці вимірювання.</p> <p>2.Централізовані та децентралізовані відтворення одиниць.</p> <p>Література: № 5,6,11,14</p>	2	<p>Робота з основною додатковою літературою та електронними підручниками</p>	Перевірка конспектів

<b>Вміти:</b> -визначати якість виготовленої продукції за бальною системою оцінювання із врахуванням коефіцієнта значення;  -розробляти систему заходів з управління якістю продукції з даного виду сировини та ефективного використання ресурсів конкретного цеху в закладах ресторанного господарства;	<b>Заняття № 5 Лекція №5</b> <b>Еталони.</b> План: 1. Еталони, їх характеристика. 2. Первинні та вторинні еталони. Література № 5,6,11,14	2	Пояснення нового матеріалу з обговоренням і висновками	Усне опитування
	<b>С.Р.С.№5 Класифікація вимірювань. Шкали вимірювань.</b> План: 1.Вимірювання. Різновиди вимірювань. 2.Шкала порядку. Шкала інтервалів. 3.Види похибок. Література: № 5,6,11,14	2	Робота з основною додатковою літературою та електронними підручниками	Опрацювання питань плану
	<b>Заняття №6 Лекція №6</b> <b>Метрологічне забезпечення єдності вимірювань.</b> План: 1.Метрологічна служба України. 2.Засоби вимірювань та їх метрологічні характеристики. 3.Метрологічне забезпечення та експертиза. 4.Метрологічний нагляд за єдністю вимірювань у підприємствах торгівлі. Література: № 5,6,11,14	2	Пояснення нового матеріалу	Оцінювання результатів групової роботи

<p><b>Знати :</b>  -суть і проблеми якості «якість харчових продуктів та непродовольчих товарів»;  -показники якості ;  -методи оцінки рівня якості ;  -систему бальної оцінки якості;  - форми і методи контролю якості ,  -порядок відбору проб,</p>	<p><u>СРС№6</u>  <b>Правові засади метрології</b>  План:  1.Нормативні документи з метрології.  2.Міжнародне співробітництво в галузі метрологічної діяльності  Література: № 5,6,11,14</p>	2	Робота з основною, додатковою літературою, електронними підручниками, Інтернетом	Опрацювання питань плану
	<p><u>СРС№7</u>  <b>Загальні положення в галузі управління якістю продукції.</b>  План :  1.Проблема якості на сучасному етапі розвитку країни.  2.Загальні положення в галузі управління якістю  Література: № 1,3,6,8,9,12,13,17</p>	2	Робота з основною, додатковою літературою, електронними підручниками, Інтернетом	Опрацювання питань плану
	<p><u>Заняття №8. Лекція №8</u>  <b>Якість харчових продуктів та непродовольчих товарів.</b>  План:  1.Поняття якості.  2.Класифікація показників якості.  3..Методи визначення показників якості.  Література: № 1,3,6,8,9,12,13,17</p>	2	бесіда, розповідь з поясненням теми заняття	Оцінювання результатів групової роботи

<p>-порядок відбору середнього взірця, -документальне оформлення відбору проб і взірців; -суть органолептичної оцінки якості -суть використання методу кількісної оцінки якості</p> <p><b>Вміти:</b> -користуватися нормативно-технічною документацією; -оформити відбір проб; -визначати якість сировини; -оцінювати відповідність</p>	<p><b>Заняття №9. Лекція №9</b> <b>Основні положення системи УкрСЕПРО</b></p> <p>План</p> <p>1. Загальні відомості про розвиток сертифікації та її роль у захисті прав споживачів. 2. Загальні поняття і терміни в системі сертифікації. 3. Види сертифікації продукції. Література: № 6,7,10,12,13,14,15,17</p>	2	Бесіда, розповідь з поясненням нового матеріалу	Опитування
<p><b>Знати:</b> - суть сертифікації, її мета і завдання; - загальні відомості про розвиток і сучасний стан сертифікації; - види сертифікації; - структуру державної системи сертифікації УкрСЕПРО; - основні положення</p>	<p>С.Р.С. №8 <b>Законодавче забезпечення процедури сертифікації</b></p> <p>План:</p> <p>1. Національні закони про захист споживачів. 2. Обовязкові стандарти на окремі види продукції. 3. Нормативні акти парламенту, уряду або органів. Література: № 2,7,8,10,11,14</p>	2	Робота з опорним конспектом	Перевірка письмових відповідей

<p>УкрСЕПРО;  - основні напрямки державної політики в галузі державної політики в галузі сертифікації в Україні;  - нормативні акти, які зобов'язують проведення сертифікації;  - органи із сертифікації та вимоги до них;  - порядок проведення робіт із сертифікації;  - основні напрями сертифікації послуг харчування і кулінарної продукції</p> <p><b>Вміти :</b></p> <p>- вибирати схему сертифікації;  – визначати види харчових продуктів та непродовольчих, які повинні проходити обов'язкову або добровільну сертифікацію, згідно з розробленою на них нормативно-технічною документацією та вимог до показників якості.</p>	<p>С.Р.С. №9  <b>Сертифікація товарів народного споживання.</b></p> <p>План:  1. Особливості сертифікації харчової продукції і продовольчої сировини та непродовольчих товарів.  2. Сертифікація послуг.  3. Міжнародна сертифікація харчових продуктів.  Література: № 2,7,8,10,11,14</p>	2	Робота з основною, додатковою літературою, електронними підручниками, Інтернетом	оцінювання виконаних письмових завдань
	<p>С.Р.С. №10,11  <b>Правила та порядок проведення робіт із сертифікації.</b></p> <p>План  1. Загальні вимоги до нормативних документів (НД) на продукцію, що сертифікується.  2. Правила і порядок проведення робіт із сертифікації.  Література: № 6,7,8,10,11,14</p>	4	Робота з основною, додатковою літературою, електронними підручниками, Інтернетом	Опрацювання питань плану
	<p>Заняття №10. Практична робота №1.  <b>Стандартизація штрихового маркування, QR-коди товарів народного споживання.</b></p> <p>Література: № 6,7,8,10,11,14</p>	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Перевірка виконання роботи, тестові завдання

	<p>С.Р.С. №12  <b>Екологічна сертифікація та екологічне маркування</b>  План  1.Суть, мета, об'єкти екологічної сертифікації та екомаркування.  2. Принципи екосертифікації та екомаркування в ЄС.  Література: № 6,7,8,10,11,14</p>	2	<p>Робота з основною, додатковою літературою, електронними підручниками, Інтернетом</p>	<p>Опрацювання питань плану</p>
	<p>Заняття №11. Лекція №10  <b>Загальні методи контролю якості харчових продуктів та непродовольчих товарів.</b>  План:  1.Поняття про загальні методи контролю якості.  2.Порядок відбору проб.  4.Середня проба та її підготовка до аналізу.  Література: № 2,6,8,9,12,13,17</p>	2	<p>Заслуховування залишкових знань студентів (бесіда); пояснення нового матеріалу</p>	<p>Фронтальне опитування</p>
	<p>С.Р.С. №13  <b>Нормативна документація на оцінювання відповідності.</b>  План:  1.Галузеві стандарти, технічні умови і технологічні інструкції на харчові продукти та непродовольчі товари.  2.Технологічні інструкції(ТІ)  3.Стандарти підприємств(СТП)  Література: № 2,6,8,9,12,13,17</p>	2	<p>Робота з додатковими джерелами інформації, Інтернетом</p>	<p>Опрацювання питань плану</p>



	<p><b>С.Р.С. №14,15 Органолептична оцінка відповідності якості харчових продуктів та непродовольчих товарів. Методи сенсорного аналізу.</b> План. 1.Порядок проведення органолептичної оцінки . 2. Методи сенсорного аналізу. 3.Порядок, умови та методи проведення дегустації. Література: № 2,6,8,9,12,13,17</p>	4	Робота з додатковими джерелами інформації, Інтернетом	Перевірка самостійної роботи
	<p><b>С.Р.С. №16 Харчова безпека. Впровадження системи НАССР в Україні.</b> План: 1.Харчова безпека. 2.Національні стандарти, що містять вимоги до систем безпеки харчових продуктів 2.Система забезпечення безпечності харчових продуктів НАССР . Література: № 2,6,8,9,12,13,17</p>	3	Робота з додатковими джерелами інформації, Інтернетом	Перевірка самостійної роботи
	<p><b>С.Р.С. №17 . Правові аспекти безпеки харчової продукції.</b> 1. Законодавство в Україні у сфері безпеки харчової продукції. 2. Міжнародне законодавство у сфері харчової безпеки. Література: № 2,6,9,12,13,17</p>	3	Робота з додатковою літературою, Інтернетом, електронними підручниками	Перевірка самостійної роботи

	<p><b>С.Р.С. №18 . Визначення відповідності якості плодовоовочевих, зерноборошняних товарів.</b></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Контроль якості та безпеки. Види контролю.</li> <li>2.Показники якості, градація якості.</li> <li>3.Відбір проб для дослідження відповідності.</li> </ol> <p>Література: № 1,6,8,9,13</p>	2	Робота рекомєндованою літературою, Інтернетом, електронними підручниками	3	Перевірка самостійної роботи
<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показники якості,</li> <li>-вимоги до якості,</li> <li>-характеристику та норми за показниками;</li> <li>-порядок проведення дослідження за органолептичними показниками.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводити дослідження харчових продуктів та непродовольчих на відповідність;</li> <li>- давати оцінку про рівень якості;</li> <li>-проводити визначення відповідності за фізико – хімічними показниками;</li> <li>-оформляти результати дослідження.</li> </ul>	<p><b>Заняття №12 Практичне заняття №2</b></p> <p><b>Оцінка якості плодовоовочевих, зерноборошняних товарів.</b></p> <p>Література: № 1,6,8,9,13</p>	2	Групова форма роботи студентів із застосуванням інструктивних карток до практичного заняття	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Перевірка виконаних практичних робіт, тестові завдання
	<p><b>С.Р.С. №19 . Визначення відповідності якості цукру, меду, кондитерських виробів та смакових товарів.</b></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Контроль якості та безпеки. Види контролю.</li> <li>2.Показники якості, градація якості.</li> <li>3.Відбір проб для дослідження відповідності.</li> </ol> <p>Література: № 1,6,8,9,13</p>	2	Робота рекомєндованою літературою, Інтернетом, електронними підручниками	3	Перевірка самостійної роботи

	<p><u>Заняття №13. Практичне заняття №3</u>  <b>Оцінка якості цукру, меду, кондитерських виробів та смакових товарів.</b></p> <p>Література: № 1,6,8,9,13</p>	2	<p>Групова форма роботи студентів із застосуванням інструктивних карток до практичного заняття</p> <p>Вирішення практичних та ситуативних завдань</p>	<p>Перевірка виконаних практичних робіт, тестові завдання</p>
	<p><b>С.Р.С. №20 . Визначення відповідності якості молока та молочних товарів, яєць і харчових жирів.</b></p> <p>План:</p> <p>1.Контроль якості та безпеки. Види контролю.</p> <p>2.Показники якості, градація якості.</p> <p>3.Відбір проб для дослідження відповідності.</p> <p>Література: №1, 6,8,9,13</p>	2	<p>Робота з рекомендованою літературою, Інтернетом, електронними підручниками</p>	<p>Перевірка самостійної роботи</p>
	<p><u>Заняття №14. Практичне заняття №4</u>  <b>Оцінка якості молока та молочних товарів, яєць і харчових жирів.</b></p> <p>Література: № 1,6,8,9,13</p>	2	<p>Групова форма роботи студентів із застосуванням інструктивних карток до практичного заняття</p> <p>Вирішення практичних та ситуативних завдань</p>	<p>Перевірка виконаних практичних робіт, тестові завдання</p>

	<p>С.Р.С. №21 .  <b>Визначення відповідності якості м'яса і м'ясних продуктів.</b>  План:  1.Контроль якості та безпеки. Види контролю.  2.Показники якості, градація якості.  3.Відбір проб для дослідження відповідності.  Література: № 1,6,8,9,13</p>	2	<p>Робота  рекомендованою літературою, Інтернетом, електронними підручниками</p>	3 Перевірка самостійної роботи
	<p><u>Заняття № 15. Практичне заняття №5</u>  <b>Оцінка якості м'яса і м'ясних продуктів.</b>    Література: № 1,6,8,9,13</p>	2	<p>Групова форма роботи студентів із застосуванням інструктивних карток до практичного заняття №3  Вирішення практичних та ситуативних завдань</p>	Перевірка виконаних практичних робіт, тестові завдання
	<p>С.Р.С. №22 . <b>Визначення відповідності якості риби і рибних товарів.</b>  План:  1.Контроль якості та безпеки. Види контролю.  2.Показники якості, градація якості.  3.Відбір проб для дослідження відповідності.  Література: № 1,6,8,9,13</p>	2	<p>Робота  рекомендованою літературою, Інтернетом, електронними підручниками</p>	3 Перевірка самостійної роботи

	<p><b>Заняття №16 . Практичне заняття №6</b>  <b>Оцінка якості риби і рибних товарів.</b></p> <p>Література: № 1,6,8,9,13</p>	2	<p>Групова форма роботи студентів із застосуванням інструктивних карток до практичного заняття №3</p> <p>Вирішення практичних та ситуативних завдань</p>	<p>Перевірка виконаних практичних робіт, тестові завдання</p>
	<p><b>С.Р.С. №23 . Визначення відповідності якості одягу і взуття.</b></p> <p>План:</p> <p>1.Контроль якості та безпеки. Види контролю.</p> <p>2.Показники якості, градація якості.</p> <p>3.Відбір проб для дослідження відповідності.</p> <p>Література: № 3,6,8,12,13</p>	2	<p>Робота з рекомендованою літературою, Інтернетом, електронними підручниками</p>	<p>Перевірка самостійної роботи</p>
	<p><b>Заняття № 17. Практичне заняття №7</b>  <b>Оцінка якості одягу і взуття.</b></p> <p>Література: № 3,6,8,12,13</p>	2	<p>Групова форма роботи студентів із застосуванням інструктивних карток до практичного заняття</p> <p>Вирішення практичних та ситуативних завдань</p>	<p>Перевірка виконаних практичних робіт, тестові завдання</p>

<p><b>С.Р.С. №24 Визначення відповідності якості товарів господарського призначення.</b></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Контроль якості та безпеки. Види контролю.</li> <li>2.Показники якості, градація якості.</li> <li>3.Відбір проб для дослідження відповідності.</li> </ol> <p>Література: № 3,6,8,12,13</p>	2	<p>Робота <span style="float: right;">з</span> рекомендованою літературою, Інтернетом, електронними підручниками</p>	Перевірка самостійної роботи
<p><b>Заняття № 18. Практичне заняття №8</b></p> <p><b>Оцінка якості товарів господарського призначення.</b></p> <p>Література: № 6,8,12,13</p>	2	<p>Групова форма роботи студентів із застосуванням інструктивних карток до практичного заняття №3</p> <p>Вирішення практичних та ситуативних завдань</p>	Перевірка виконаних практичних робіт, тестові завдання
<p><b>С.Р.С. №25 Визначення відповідності якості парфюмерно - косметичних товарів.</b></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Контроль якості та безпеки. Види контролю.</li> <li>2.Показники якості, градація якості.</li> <li>3.Відбір проб для дослідження відповідності.</li> </ol> <p>Література: № 6,8,12,13</p>	2	<p>Робота <span style="float: right;">з</span> рекомендованою літературою, Інтернетом, електронними підручниками</p>	Перевірка самостійної роботи

	<p><u>Заняття № 19. Практичне заняття №9</u></p> <p><b>Оцінка якості парфюмерно - косметичних товарів.</b></p> <p>Література: № 6,8,9,13</p>	2	<p>Групова форма роботи студентів із застосуванням інструктивних карток до практичного заняття</p> <p>Вирішення практичних та ситуативних завдань</p>	<p>Перевірка виконаних практичних робіт, тестові завдання</p>
<p>Разом: <b>90</b> год. у т.ч. лекцій -<b>20</b>, .практ. – <b>18</b>, СРС- <b>52</b></p>				

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

### Основний:

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 20.09.2015 № 771/97-ВР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр> 10.
2. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 2529-ІХ 16.08. 2022 р.  
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2529-20#n12>
3. Про загальну безпечність нехарчової продукції: Закон України від 02.12.2010 р. № 2736-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2736-17#Text> .
4. Закон України «Про стандартизацію» Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 31, ст.1058)Із змінами, внесеними згідно із Законами [№ 2254-ІХ від 12.05.2022](#) }  
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>
5. Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність» Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 30, ст.1008)Із змінами, внесеними згідно із Законами [№ 1089-ІХ від 16.12.2020](#) }  
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1314-18#Text>
6. Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. Навчальний посібник Київ: КНТЕУ, 2001.446 с.
7. Кириченко Л.С., А.А. Самойленко Стандартизація і сертифікація товарів та послуг: підручник / А.А. Самойленко. — Х.: Ранок, 2008. — 240 с.  
[http://libfree.com/125640911ekonomikastandartizatsiya\\_i\\_sertifikatsiya\\_tovariv\\_ta\\_poslug\\_kirichenko\\_ls.html](http://libfree.com/125640911ekonomikastandartizatsiya_i_sertifikatsiya_tovariv_ta_poslug_kirichenko_ls.html)
8. Павлов В.І., Мишко О.В., Опьонова І.В., ПавліхаН.В. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів. Київ: «Кондор», 2009.229с.

### Додатковий:

9. Данко Г.М. Експертиза продовольчих товарів. Навчально-методичний посібник. Ужгород: 2017.77 с.
- 10.Студеняк І.П., Ажнюк Ю.М., Чучка І.М. Основи стандартизації та сертифікації товарів і послуг. Опорний конспект.-К.:Кондор.-2007-152 с.
- 11.Тарасенко Є.В., Костюк В.С. Стандартизація, сертифікація, метрологія. Опорний конспект лекцій. - Київ: КНТЕУ, 2007.-77 с.
- 12.Шийко І.І., Споживча оцінка асортименту та якості товарів. Збірник наукових праць. Київ: 2000.206 с.



## Інтернет ресурси:

13. Букреєва О.С., Рибалко І.В. Основи стандартизації та оцінки відповідності. Електронний ресурс. Електронний навчальний посібник у схемах і таблицях. Харків : ХНАДУ, 2019. - 76с.  
<https://api.dspace.khadi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/511fa721-59d5-4c8a-83f8-0e54cf57df45/content>
14. Коренець, Ю. М. К 66 Стандартизація, сертифікація і метрологія [Текст] : навч. посібник. – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2023. – 90 с.  
2023\_NP\_Korenets\_Standartyzatsiia\_sertyfikatsiia\_metrolohiia.pdf
15. Укрметртестстандарт  
<https://ukrcsm.kiev.ua/index.php/en/services-ua/standard-ua/inter-org-standard-ua/inter-org-iso-ua>
16. Міжнародна організація з стандартизації (англ. International Organization for Standardization, ISO)  
Сайт ISO: <http://www.iso.org/>
17. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України 01.10.2012 № 590 вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)  
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>