

Повна назва: Стандартизація і сертифікація продукції

Статус: обов'язкова

Мета: опанування науково-теоретичними засадами, методологічними та організаційними положеннями міжнародної і національної стандартизації товарів та послуг, оцінки їх відповідності та сертифікації.

Обсяг, методики, і технології викладання дисципліни: 7 кредитів (210 годин).

Модуль 1. Стандартизація товарів та послуг.

Теоретичні і правові основи стандартизації. Методи стандартизації. Параметричні ряди. Міжнародні, європейські та міждержавні стандарти. Національна система стандартизації України.

Модуль 2. Основи теорії вимірювань і статистичної обробки результатів вимірювань.

Основи теорії вимірювань та обробки результатів. Методи статистичної обробки.

Модуль 3. Сертифікація товарів та послуг.

Теоретичні і правові основи сертифікації. Сертифікація продукції і послуг на національному, міжнародному та регіональному рівнях.

При викладанні дисципліни застосовуються сучасні освітні та комп'ютерні технології, використовується програмне забезпечення SPSS, та інші. Напівгрупові заняття проводяться у спеціальних лабораторіях (аналітична лабораторія кафедри ЯСТЕБ, комп'ютерні учбові лабораторії ЧНУ імені Петра Могили, спеціалізовані лабораторії ДП «Миколаївстандартметрологія»).

Знання та навички:

Знання: принципів національної стандартизації; методів визначення коефіцієнтів уніфікації, стандартизації, застосування; методів стандартизації; основних принципів діяльності, структуру та обов'язки і права національних органів стандартизації, сертифікації, метрології та акредитації; структури та основних принципів діяльності міжнародної та регіональної системи стандартизації, сертифікації; основних положень та вимог Законів України і нормативних документів щодо стандартизації, сертифікації; категорії та види нормативних документів чинних в Україні; порядку застосування міжнародних, регіональних, національних стандартів та інших нормативних документів; порядку здійснення державного нагляду за дотриманням вимог стандартів, норм та правил; статистичної обробки групи результатів прямих вимірювань; принципів сертифікації продовольчих та непродовольчих товарів.

Навички: користуватися нормативною документацією різних видів та категорій, довідковою та навчально-методичною літературою зі стандартизації, сертифікації; працювати з каталогами та системою пошуку нормативної документації; пошуку інформації, необхідної в процесі розробки і застосування стандартів на виробі; використовувати ряди

переважних чисел для визначення параметрів виробів; визначати показники рівня стандартизації та уніфікації для конкретного виробу; будувати мережевий графік розроблення стандарту підприємства та розраховувати його основні параметри; виявлення та усунення похибок при вимірюваннях; оформлення заявки на проведення процедури сертифікації і декларування відповідності продукту

Кількість годин (кількість кредитів ЄКТС): 6

Види робіт:

- за модулем 1 – тести, виконання практичних завдань, лабораторної роботи, реферат;
- за модулем 2 – виконання лабораторних робіт;
- за модулем 3 – виконання практичних завдань, лабораторних робіт, індивідуальної пошукової роботи, реферату.

Оцінювання: Контрольні заходи включають поточний модульний і підсумковий контроль. Поточний контроль: систематичність, активність та результативність роботи протягом триместру над вивченням програмного матеріалу навчальної дисципліни; виконання завдань для самостійного опрацювання; рівень виконання контрольних завдань.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота			Іспит	Сума
Номер модулю				
1	2	3	60	100
20	20	20		

Підсумковий контроль: Результатом вивчення дисципліни виступає іспит. Умовою допуску до підсумкового контролю знань є позитивні оцінки з поточного модульного контролю знань. Контроль знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою. Максимальну кількість балів, яку може отримати студент протягом триместру становить 60 балів. На іспит відводиться максимальна кількість 30 балів.

Викладач: Домбровська Олена Петрівна / Dombrovska Olena, доцент, кандидат технічних наук. Наукові інтереси: ідентифікація товарів на українському ринку, розробка інноваційних технологій біологічно активних харчових добавок та целюлозовмісних матеріалів з луб'яних культур. Має більше 30 навчально-методичних посібників та методичних рекомендацій з навчальних дисциплін, має навчальний посібник з грифом МОН України: Стандартизація продукції та послуг: Навчальний посібник /Чурсіна Л.А., Домбровська О.П., Резвих Н.І. Херсон : Олді-плюс, 2013. – 226 с.