

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до самостійної роботи здобувачів освіти з курсу
«СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ»
для підготовки бакалаврів спеціальності G 13 «Харчові технології»
за освітньою програмою «Технології ресторанного та оздоровчого харчування»
денної та заочної форми навчання

Затверджено
Методичною радою зі спеціальності
G 13 «Харчові технології»
галузь знань G Інженерія, виробництво та
будівництво
протокол № 6
від «10» 06. 2025 р.

ОДЕСА ОНТУ 2025

Методичні вказівки до самостійної роботи здобувачів освіти з курсу «Стандартизація, метрологія та сертифікація» для підготовки бакалаврів спеціальності G 13 «Харчові технології» за освітньою програмою «Технології ресторанного та оздоровчого харчування» денної та заочної форми навчання /Укладачі: А. Д. Салавеліс, І. Р. Біленька, Н.А. Лазаренко – Одеса: ОНТУ, 2025. – 7 с.

Укладачі: А. Д. Салавеліс, канд. техн. наук, доцент
І.Р. Біленька, канд. техн. наук, доцент
Н.А. Лазаренко, канд. техн. наук, ст. викладач

Відповідальний за випуск в.о. зав. кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Г.В. Дідух, канд. техн. наук, доцент

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1 Теми та погодинний розклад самостійної роботи з курсу «Стандартизація, метрологія та сертифікація»	5
2 Оцінювання виконання самостійної роботи	6
Рекомендована література	7

ВСТУП

Мета дисципліни – забезпечення формування у здобувачів вищої освіти цілісної системи знань і умінь в галузі стандартизації, метрології та сертифікації, а також в управлінні і забезпеченні якості продукції.

Завдання дисципліни:

Завдання дисципліни витікають з її ролі у системі безперервної підготовки здобувачів вищої освіти з метрології та стандартизації як фундаментальних свідчень, які в подальшому розвиваються та поглиблюються в рамках спеціальних дисциплін.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен **знати:**

- термінологію в галузі стандартизації, метрології, сертифікації та управлінні якістю;
- мету, основні принципи, методи і напрямки стандартизації сільськогосподарської сировини та харчових продуктів;
- категорії та види національних, міждержавних і міжнародних стандартів та інших нормативних документів;
- порядок розробки та затвердження нормативних документів на харчові продукти;
- засоби забезпечення безпеки продукції для життя, здоров'я споживачів, охорони довкілля;
- основи теорії вимірювання, забезпечення єдності вимірювань;
- методи і засоби вимірювань властивостей сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- метрологічне забезпечення якості продукції на харчових виробництвах та закладах ресторанного господарства;
- організаційну будову та функції державної і відомчої метрологічної служби;
- фактори, впливаючі на формування якості під час виробництва та зберігання продукції;
- організацію нагляду за якістю, форми і методи стимулювання її підвищення;
- порядок проведення сертифікації та впровадження нових видів продукції у виробництво;
- відповідальність за порушення законодавства в галузі стандартизації, метрології і сертифікації;

вміти:

- користуватися діючою нормативною документацією, визначати її категорії та види, оцінювати її відповідність встановленим вимогам;
- визначати значення показників якості сировини і продукції та співставляти їх з регламентованими в НД;
- оцінювати рівень якості сировини і продукції;
- перевіряти та оформляти належну документацію з питань якості;

– використовувати отриманні знання для вирішення завдань з забезпечення конкурентноспроможності вітчизняної продукції на світовому ринку.

1 Теми та погодинний розклад самостійної роботи з курсу «Стандартизація, метрологія та сертифікація»

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Схема Національної системи стандартизації України.	4	4
2.	Основоположні документи Національної системи стандартизації України	4	4
3.	Структура Національної системи стандартизації України.	2	2
4.	Що покладено в основу класифікації нормативної документації?	2	4
5.	Класи стандартів в галузі харчових і смакових продуктів.	2	4
6.	Європейські організації з стандартизації, їх цілі.	2	2
7.	Основний постулат метрології.	2	2
8.	Шкали вимірювань.	2	2
9.	Метрологічна атестація і повірка приладів у випробувальній лабораторії	2	2
10.	Методи усунення похибок вимірювання.	2	2
11.	Функції Державної метрологічної служби України.	4	4
12.	Функції, що покладені на метрологічну службу харчових підприємств.	2	4
13.	Схема система УкрСЕПРО. Сертифікація продукції країнах світу.	2	4
14.	Оформлення заявки на проведення сертифікації продукції, що випускається на виробництві.	2	4
15.	Схеми сертифікації продукції в країнах світу.	4	6
16.	Знаки відповідності, які присвоюються під час сертифікації продукції.	2	4
17.	За якими показниками визначають якість харчової продукції?	2	4
18.	Еволюція наукових поглядів на управління якістю.	2	4
19.	Яка мета використання системи НАССР у харчовій промисловості?	4	4
20.	Що таке «небезпечний фактор»?	2	4
21.	Що розуміють під поняттям «процедура моніторингу» в системі НАССР?	4	4
	Всього	54	74

2 Оцінювання виконання самостійної роботи

Самостійна робота для денної форми до I модулю

5,1 – 6,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,5– 5,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 4,4 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1– 3,4 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота для денної форми до II модулю

2,5 – 3,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
2,0– 2,4 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
1,4 – 1,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,6– 1,3 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 0,5 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота для заочної форми

16,1–20,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
12,1– 16,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
8,1 – 12,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
4,1– 8,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 4 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Рекомендована література

Базові (основні):

1. Конспект лекцій з курсу "Стандартизація, метрологія та сертифікація" [Електронний ресурс]: для здобувачів спец. 181 "Харчові технології" галузь знань 18 "Виробництво та технології" ОПП "Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування" ден. та заоч. форм навчання / А. Д. Салавеліс, І. Р. Біленька, Н. А. Лазаренко; відп. за вип. Г. В. Дідух; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2024. — 67 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2683152>
2. Стандартизація, метрологія та сертифікація [Текст]: підручник / А. Д. Салавеліс, С. М. Павловський; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса: Олді+, 2023. — 212 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2040439>
3. Методичні вказівки до виконання практичних занять з курсу "Стандартизація, метрологія та сертифікація" [Електронний ресурс]: для здобувачів освіти спец. 181 "Харчові технології" за ОПП "Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування" ден. та заоч. форми навчання / А. Д. Салавеліс, І. Р. Біленька, Н. А. Лазаренко; відп. за вип. Г. В. Дідух; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2024. — 36 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2276854>
4. Основи сучасної метрології, стандартизації, сертифікації та управління якістю [Текст]: підручник для закл. вищої освіти / І. Р. Біленька, Я. Г. Верховкер, А. К. Д'яконова; за ред. І. Р. Біленької; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса: Олді+, 2024. — 524 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2286863>
5. Методичні вказівки до виконання практичних занять з курсу "Стандартизація, метрологія та сертифікація" [Електронний ресурс]: для здобувачів освіти спец. 181 "Харчові технології" за ОПП "Ресторанні технології здорового харчування" ден. та заоч. форми навчання / І. Р. Біленька, Н. А. Лазаренко; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2022. — 27 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2066959>

Додаткові:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України»
<https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>
3. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України
<https://minjust.gov.ua/>