

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



НОРМАТИВНО-ПРАВОВА БАЗА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

спеціальність	без обмежень	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	без обмежень	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології м'яса

ВИКЛАДАЧ

Онищенко В'ячеслав Миколайович



Вища освіта – спеціальність «Товарознавство та комерційна діяльність»
Науковий ступінь – доктор технічних наук, спеціальність 05.18.16 – технологія харчової продукції
Вчене звання – доцент кафедри технології м'яса
Досвід роботи – більше 20 років
Показники професійної активності з тематики курсу:

- автор 5 методичних розробок;
- співавтор більше 20 тематичних публікацій;
- учасник наукових і методичних конференцій.

телефон	0633126969, 0660062469	електронна пошта	0633126969@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка	MOODLE
---------	---------------------------	------------------	---------------------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: - .

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета:	набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з питань пошуку, користування, розробки і запровадження нормативних документів і нормативно-правових актів в галузі харчової промисловості.
Формат:	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> розуміння: термінології, що застосовуються у сфері створення і застосування нормативних документів та нормативно-правових актів; структури, змісту, порядку розроблення та затвердження стандартів, технічних умов та нормативно-правових актів харчової промисловості / практичні та індивідуальні завдання, колоквиуми й тестування; здатність: працювати з відповідною нормативною документацією та нормативно-правовою базою харчової промисловості; приймати або оцінювати правильність прийнятих рішень з питань технічного регулювання забезпечення якості і безпечності харчових продуктів / практичні та індивідуальні завдання, колоквиуми й тестування.
Обсяг і форми контролю:	3,0 кредити ECTS (90 годин): лекції – 12 годин, практичні – 18 годин; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача:	вчасне оволодіння матеріалом дисципліни та виконання завдань, активність
Умови зарахування:	згідно з навчальним планом

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ І НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ АКТИ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Тема 1.	Нормативні документи харчової промисловості: класифікація, пошук та користування	ПЗ 1. (практичне заняття 1)	Вивчення нормативних документів харчової промисловості	Самостійна та індивідуальна робота	Нормативні документи харчової промисловості: класифікація, пошук та користування
Тема 2.	Нормативно-правові акти харчової промисловості: класифікація, пошук та користування.	ПЗ 2	Вивчення нормативно-правових актів харчової промисловості		Нормативно-правові акти харчової промисловості: класифікація, пошук та користування.

Модуль 2. ПОРЯДОК РОЗРОБЛЕННЯ ТА ЗАТВЕРДЖЕННЯ СТАНДАРТІВ, ТЕХНІЧНИХ УМОВ ТА НОРМАТИВНО-ПРАВОВИХ АКТИВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Тема 3.	Порядок розроблення та затвердження стандартів і технічних умов харчової промисловості.	ПЗ 3	Порядок розроблення та затвердження стандартів і технічних умов харчової промисловості.	Самостійна та індивідуальна робота	Порядок розроблення та затвердження стандартів і технічних умов харчової промисловості.
Тема 4.	Порядок розроблення та затвердження нормативно-правових актів харчової промисловості.	ПЗ 4	Порядок розроблення та затвердження нормативно-правових актів харчової промисловості.		Порядок розроблення та затвердження нормативно-правових актів харчової промисловості.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Саранча Г. А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю : підручник / Г. А.Саранча. – К. : ЦНЛ, 2006. – 672 с.
2. Чуйко А. М. Основи стандартизації, метрології та управління якістю : навчальний посібник / А. М. Чуйко, О. В. М'ячиков, І. І. Семенова. – Х. : Харк. держ. ун-т харч. та торг., 2008. – 144 с.
3. Кириченко Л. С. Стандартизація і сертифікація товарів та послуг : підручник / Л. С. Кириченко, А. А. Самойленко. – Х. : Ранок, 2008. – 240 с.
4. Чинні нормативні документи та нормативно-правові акти харчової промисловості.

Методичне забезпечення

1. Онищенко В. М. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : методичні вказівки до практичних занять і самостійної роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» (освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів тваринного походження») [Електронний ресурс]. – Харків: ХДУХТ, 2019. – 50 с.
2. Онищенко В. М. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : опорний конспект лекцій для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» (спеціалізація «Технології харчових продуктів тваринного походження») [Електронний ресурс]. – Харків: ХДУХТ, 2016. – 69 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка знань та умінь з дисципліни здійснюється за даними поточного та підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться у формі заліку. Форми оцінювання поточної навчальної діяльності включає контроль теоретичної та практичної підготовки під час проведення навчальних занять. Рейтинг студента визначається за 100 бальною відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті».

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100-бальна ECTS (стандартна)	до 40	виконання практичних (семінарських) робіт
		до 60	результати підсумкового тестування
Модульне оцінювання	100-бальна сумарна	до 40	виконання практичних (семінарських) робіт
		до 40	результати опитування на практичних (семінарських) заняттях
		до 20	результати виконання індивідуальних завдань

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.