

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



МІЖНАРОДНА СТАНДАРТИЗАЦІЯ В ІНЖЕНЕРНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ ТА ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ

спеціальність	131 Прикладна механіка	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітні програми	Обладнання переробних і харчових виробництв	факультет	Мехатроніки та інжинірингу
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	Обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

ВИКЛАДАЧ

Шевченко Андрій Олександрович



Вища освіта – спеціальність обладнання переробних і харчових виробництв

Науковий ступень – кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.12 процеси і обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв,

Вчене звання – доцент кафедри процесів та устаткування харчової і готельно-ресторанної індустрії

Досвід роботи – понад 15 років

Показники професійної активності:

- автор понад 100 наукових праць, зокрема публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, та публікацій, що включені до наукометричної бази Scopus;
- автор більше 30 навчально-методичних видань;
- автор понад 20 патентів;
- учасник щорічних наукових і методичних конференцій.

телефон 0999038476

електронна пошта andshew@btu.kharkiv.ua

дистанційна підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета:	Надання студентам комплексу знань з основ міжнародної стандартизації в інженерній діяльності та харчової індустрії, які безпосередньо пов'язані з ефективністю якості праці та виробництва, необхідні у практичній діяльності та забезпечують конкурентоздатність на світовому ринку.
Формат:	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Специфічні результати навчання і форм їх контролю	У результаті вивчення навчальної дисципліни студент отримує: знання щодо мети міжнародної стандартизації та її пріоритетних напрямків у харчовій індустрії; методи реалізації єдиної технічної політики у сфері стандартизації, метрології та сертифікації; нормативних документів, законодавства та міжнародних угоди України в сфері стандартизації, метрології та сертифікації; принципів організації робіт із стандартизації; основних понять у сфері взаємозамінності та стандартизації; типових задач, які вирішують методами стандартизації; категорій та видів міжнародних стандартів; зв'язку стандартизації із якістю продукції та основи управління якістю / практичні, індивідуальні завдання та тестування; уміння користуватися термінологією, державними та міжнародними стандартами у сфері стандартизації, метрології та сертифікації, зокрема у харчовій індустрії; нормативними документами України та стандартами інших країн; розробляти нормативні документи; погоджувати нормативні документи на всіх рівнях; користуватись нормативними документами для сертифікації продукції; застосовувати інформаційні системи та технології у галузі стандартизації; захищати інтереси споживачів і держави; забезпечувати якість продукції на підставі сучасних досягнень науки й техніки; забезпечувати уніфікацію, сумісності, взаємозамінності та надійність виробів; раціонально використовувати ресурси та підвищувати техніко-економічні показники виробництва; розробляти нормативну базу функціонування системи стандартизації та сертифікації продукції / практичні, індивідуальні завдання та тестування.
Обсяг і форми контролю:	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекцій, 18 годин практичних занять, 60 годин самостійної роботи; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача:	вчасне оволодіння матеріалом дисципліни та виконання завдань, активність, командна робота.
Умови зарахування:	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності	ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК2. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК3. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. ЗК4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК5. Здатність працювати в команді. ЗК6. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	Програмні результати	РН6. Створювати і теоретично обґрунтовувати конструкції машин, механізмів та їх елементів на основі методів прикладної механіки, загальних принципів конструювання, теорії взаємозамінності, стандартних методик розрахунку деталей машин; РН7. Застосовувати нормативні та довідкові дані для контролю відповідності технічної документації, виробів і технологій стандартам, технічним умовам та іншим норма-
----------------	--	----------------------	---

ЗК9. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК10. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК11. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК12. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК13. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ФК9. Здатність представлення результатів своєї інженерної діяльності з дотриманням загальноприйнятих норм і стандартів.	тивним документам. РН13) Оцінювати техніко-економічну ефективність виробництва.
--	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)					
Модуль 1. Основи міжнародної стандартизації					
Лекція 1.	Сутність і зміст стандартизації	ПЗ 1	Нормативні документи.	Самостійна робота	Сутність і зміст стандартизації. Нормативні документи. Системи стандартів. Міжнародна і європейська діяльність України в області стандартизації.
Лекція 2.	Нормативні документи. Системи стандартів	(практичне заняття 1)	Системи стандартів		
		ПЗ 2	Міжнародна і європейська діяльність України в області стандартизації		
Лекція 3.	Міжнародна і європейська діяльність України в області стандартизації				
Модуль 2. Міжнародна сертифікація та управління якістю					
Лекція 4.	Сутність і зміст сертифікації	ПЗ 3	Сутність і зміст сертифікації	Самостійна робота	Сутність і зміст сертифікації. Атестація виробництв. Загальні правила проведення сертифікації. Порядок проведення робіт зі сертифікації продукції. Сертифікація продукції іноземного виробництва. Міжнародна сертифікація продукції харчової індустрії. Основи управління якістю. Розвиток систем управління якістю. Міжнародні стандарти на системи управління якістю.
Лекція 5.	Атестація виробництв	ПЗ 4	Атестація виробництв		
Лекція 6.	Загальні правила проведення сертифікації				
Лекція 7.	Порядок проведення робіт зі сертифікації продукції	ПЗ 5	Міжнародна сертифікація продукції харчової індустрії		
Лекція 8.	Сертифікація продукції іноземного виробництва				
Лекція 9.	Міжнародна сертифікація продукції харчової індустрії				
Лекція 10.	Основи управління якістю	ПЗ 6	Основи управління якістю		
Лекція 11.	Розвиток систем управління якістю				
Лекція 12.	Міжнародні стандарти на системи управління якістю				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Міжнародна стандартизація в інженерній діяльності та харчової індустрії. Конспект лекцій для студентів, що навчаються за спеціальністю 131 «Прикладна механіка» (освітній ступінь – «бакалавр») : рукопис / укладач: Шевченко А.О. – Харків : обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв ДБТУ, 2023. – 134 с. 2. Пакет презентаційних матеріалів з курсу «Міжнародна стандартизація в інженерній діяльності та харчової індустрії» для студентів спеціальності 131 «Прикладна механіка» [електронне видання] / укладач: А.О. Шевченко. – Харків : Кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв ДБТУ, 2023. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Систем. вимоги : Windows 2000/NT/XP/7/10; Microsoft PowerPoint 2010. – Назва з тит. екрана. 3. Стандартизація та сертифікація : конспект лекцій. – Вінниця : ВНТУ, 2014. – 154 с. 4. Мазур В.М. Основи стандартизації, метрології та управління якістю: Конспект лекцій. – Д.: ДУЕП, 2007. – 106 с.	Методичне забезпечення	1. Методичні вказівки до практичних занять з курсу «Міжнародна стандартизація в інженерній діяльності та харчової індустрії» для студентів спеціальності 131 «Прикладна механіка» : рукопис / укладач: А.О. Шевченко. – Харків : Кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв ДБТУ, 2023. – 30 с. 2. Методичні вказівки до самостійної роботи з курсу «Міжнародна стандартизація в інженерній діяльності та харчової індустрії» для студентів спеціальності 131 «Прикладна механіка» : рукопис / укладач: А.О. Шевченко. – Харків : Кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв ДБТУ, 2023. – 50 с.
------------	--	------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

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.