

ОСОБЛИВОСТІ МЕТОДОЛОГІЇ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ» ДЛЯ БАКАЛАВРІВ

Верхівкер Я.Г., д-р. техн. наук, проф.
Мирошніченко О.М., канд. техн. наук, доц.
Одеська національна академія харчових технологій

Вивчення дисципліни «Стандартизація, метрологія та сертифікація»:

– формує у студентів знання, вміння і навички в зазначених галузях;

– сприяє набуттю навичок і умінь у роботі з законодавчими та нормативними документами; аналізу їх структури, класифікації, процесів розробки, способів вибору документів для реалізації поставлених практичних задач;

– сприяє правильному застосуванню принципів і методів стандартизації, метрології та оцінки (підтвердження) відповідності (сертифікації) при забезпеченні безпеки і якості продукції, послуг;

– сприяє обґрунтованому вибору форм оцінки (підтвердження) відповідності товарів, установленню їх відповідності наявним вимогам технічних регламентів, стандартів та ін.

Методологія дисципліни передбачає:

– вивчення основних нормативних та законодавчих документів у галузі стандартизації, метрології та оцінки (підтвердження) відповідності (сертифікації), в тому числі методів, принципів і правил, їх застосування в діяльності підприємств, метрологічного контролю;

– набуття навичок роботи з нормативною, технічною та метрологічною документацією, у тому числі в галузі продажів продукції, виробництва і послуг, розробки і оформлення, установлення відповідності товарів вимогам технічних регламентів, стандартів, проведення приймання товарів та ін.;

– правильне застосування принципів і методів стандартизації, метрології та оцінки (підтвердження) відповідності (сертифікації) при забезпеченні безпеки і якості товарів, продукції і послуг; обґрунтований вибір форм оцінки (підтвердження) відповідності товарів.

Процес вивчення дисципліни спрямовано на формування у студентів таких компетенцій:

– володіння здатністю здійснювати технологічний контроль відповідності якості виробленої продукції та послуг установленим нормам;

– здобуття знань в організації документообігу на підприємствах-виробниках продуктів харчування, підприємствах громадського харчування і торгівлі, в використанні нормативної, технічної, технологічної документації в умовах виробництва продукції харчування;

– здобуття знань структури нормативних документів, процедури їх розробки і затвердження відповідними державними органами;

– організація розробки заходів із підвищення якості контролю продукції, метрологічного забезпечення розроблення, виробництва, випробувань і експлуатації, планування робіт зі стандартизації і сертифікації, перевірки і контролю виконання вимог стандартів, технічних умов та іншої нормативної документації щодо забезпечення якості та безпеки продукції та технологій, розробки і впровадження систем якості, рекламційної роботи й аналізу причин браку і порушень технологій виробництва, метрологічної експертизи, підготовки планів упровадження нової виміральної техніки, складання технічних завдань на розробку нормативної документації і заявок на проведення сертифікації;

– забезпечення виконання заходів із реалізації загального керівництва якістю продукції, вдосконалення метрологічного забезпечення, розробки нових і перегляду чинних стандартів, технічних умов та іншої нормативно-технічної документації зі стандартизації та сертифікації, розробки та впровадження систем управління якістю, стандартів підприємств, оцінки рівня браку продукції й аналізу причин його виникнення, упровадження сучасних методів управління якістю;

– аналіз стану і динаміки якості продукції, метрологічного та нормативного забезпечення виробництва, підготовка проектів технічних умов, стандартів, технічних умов, інструкцій з експлуатації, використання сучасних інформаційних технологій під час проектування засобів і технологій управління якістю, метрологічного та нормативного забезпечення виробництва;

– знати закони, постанови, розпорядження, накази вищестоящих організацій, методичні, нормативні та керівні матеріали в галузі стандартизації та сертифікації.