



Міністерство освіти і науки України  
Національний університет «Чернігівська політехніка»  
Навчально-науковий інститут менеджменту, харчових технологій та торгівлі  
Кафедра харчових технологій та екології

**СИЛАБУС**  
**ВК 26 – Нормативно-технічна документація галузі**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри

Ч Челябієва В.М.

« 4 » 06 2024 р.

Розробник: Березкина Н.А., старший викладач кафедри харчових технологій та екології

  
(підпис)

Силабус навчальної дисципліни обговорено на засіданні кафедри харчових технологій та екології

Протокол від « 4 » 06 2024 р. № 6

Узгоджено з гарантом освітньої програми:

  
(підпис)

Челябієва В.М.  
(прізвище та ініціали)

**1. Загальна інформація про дисципліну.**

Тип дисципліни	Вибіркова.
Мова викладання	українська
Рік навчання та семестр	4 курс, 8 семестр ОПП «Харчові технологія та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Викладач	Березкина Наталія Андріївна, старший викладач кафедри харчових технологій та екології
Профайл викладача	<a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=LRnh2rIAAAAJ&amp;hl=uk">https://scholar.google.com.ua/citations?user=LRnh2rIAAAAJ&amp;hl=uk</a>
Контакти викладача	Е-mail: <a href="mailto:galenko94@gmail.com">galenko94@gmail.com</a> <a href="mailto:galenko94@stu.cn.ua">galenko94@stu.cn.ua</a>

**2. Анотація курсу.** Вибіркова фахова навчальна дисципліна «Нормативно-технічна документація галузі» передбачає вивчення основних нормативних документів галузі та їх класифікацію, набуття здобувачами теоретичних знань основ сертифікації підприємств, а також нормативно технічного забезпечення підприємств.

**3. Мета та цілі курсу.** Метою курсу «Нормативно-технічна документація галузі» є набуття професійних компетентностей, знань та розумінь нормативно технічного забезпечення підприємств галузі.

Під час вивчення вибіркової дисципліни здобувач вищої освіти набуває:

*загальні компетенції:*

K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності Здатність вчитися і оволодіти сучасними знаннями.

K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

*фахові компетентності:*

K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки

K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

**4. Результати навчання.** Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти має досягати або вдосконалити наступні програмні результати навчання, передбачені освітньою програмою:

PR01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

PR04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

PR09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

PR18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової.

**5. Пререквізити.** Відсутні

**6. Обсяг курсу.**

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	24
Лабораторні робота	16
Самостійна робота	80
Всього кредитів	4

Форма проведення заняття: лекції, лабораторні заняття, самостійна робота з використанням системи дистанційного навчання Moodle, відеоматеріалів та літератури.

**7. Тематика курсу.**

**Тема 1. Загальні відомості.** Основні види нормативно-технічної документації в галузі харчових технологій. Види стандартів. Роль уніфікації в промисловому виробництві. Нормоконтроль технічної документації.

**Тема 2. Загальні вимоги до стандартів.** Загальні вимоги до побудови, викладу, оформлення та змісту стандартів. Порядок розроблення, затвердження та застосування стандартів підприємства. Порядок впровадження стандартів і державний нагляд за їх додержанням.

**Тема 3. Державна система стандартизації.** Єдина система конструкторської документації. Єдина система технологічної документації. Єдина система технологічної підготовки і виробництва. Система розробки і постановки продукції на виробництво.

**Тема 4. Нормативно-технічна документація.** Нормативно-технічна документація для організації і контролю технологічних процесів. Технологічні карти, технологічні регламенти. Види технологічних карт та технологічних регламентів.

**Тема 5. Технологічний регламент.** Технологічний регламент виробництва продукції на підприємствах. Побудова та виклад технологічного регламенту. Вимоги до змісту розділів регламенту. Порядок оформлення, розроблення, узгодження та затвердження технологічного регламенту.

**Тема 6.** Технологічні карти виробництва. Розробка та розрахунок технологічних карт на підприємствах харчової промисловості та у закладах ресторанного господарства.

**Тема 7. Державна система сертифікації.** Завдання і принципи сертифікації продукції. Підтвердження відповідності в Україні. Характеристика та визначення видів сертифікації: обов'язкова, добровільна.

**Теми лабораторних занять.**

1. Облік сировини та матеріалів на виробництво.
2. Облік готової продукції.
3. Загальні поняття і термінологія стандартизації. Види стандартизації.
4. Розробка технологічного регламенту.
5. Методика розробки технологічних карт виробництва продукції.
6. Характеристика та класифікація технічних умови на виробництві. Розробка технічних умов.

**Тематика самостійної роботи.**

1. Самостійне опрацювання лекційного матеріалу.
2. Самостійне опрацювання таких тем: Експлуатаційна документація технолога/ начальника лабораторії харчового виробництва. Атестація виробництва.
3. Підготовка до лабораторних робіт.
4. Підготовка до екзамену.

#### 8. Система оцінювання та вимоги

<b>Загальна система оцінювання курсу</b>	Оцінювання знань здобувача вищої освіти складається з оцінювання виконання лабораторних робіт, поточних контролів, іспиту.
<b>Лабораторні заняття</b>	Кожна лабораторна робота оформлюється і здається викладачу у вигляді звіту, який містить тему, мету, короткий опис роботи, розрахункову частину, висновок.
<b>Умови допуску по підсумкового контролю</b>	Для допуску до екзамену потрібно виконати всі види навчальної роботи передбачені навчальною програмою – захист лабораторних робіт, оформлення звіту відповідно до вимог і наявність не менше 25 балів набраних за семестр за всі види роботи.

#### Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

<b>Модуль за тематичним планом дисципліни та форма контролю</b>	<b>Кількість балів</b>
<b>Семестр 8.</b>	
Виконання та захист лабораторних робіт	30 балів (5 балів * 6 робіт)
Модульний контроль	30 балів (15 балів * 2 контрольні роботи)
<b>Усього поточний і проміжний модульний контроль</b>	60
<b>Екзамен</b>	40
<b>Разом</b>	100

## Шкала оцінювання результатів навчання

Оцінка в балах	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (диференційований залік)	
		для екзамену (диференційованого заліку), курсового проєкту (роботи), практики, атестації	для заліку
90 – 100	<b>A</b> (відмінно)	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b> (дуже добре)	добре	
75-81	<b>C</b> (добре)		
66-74	<b>D</b> (задовільно)	задовільно	
60-65	<b>E</b> (достатньо)		
0-59	<b>FX</b> (незадовільно)	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано з можливістю повторного складання

**9. Політики курсу.** У випадку, якщо здобувач протягом семестру не виконав у повному обсязі всі види навчальної роботи, має невідпрацьовані лабораторні роботи або не набрав мінімально необхідну кількість балів (25), він не допускається до складання іспиту під час семестрового контролю, але має право ліквідувати академічну заборгованість у порядку, передбаченому «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів НУ “Чернігівська політехніка”». Повторне складання іспиту з метою підвищення позитивної оцінки не дозволяється. У випадку повторного складання іспиту всі набрані протягом семестру бали анулюються, а повторний іспит складається у вигляді тестування.

*Політика дедлайнів.* Своєчасність здачі лабораторної роботи оцінюється у 1 бал з 5 можливих балів за кожен лабораторну роботу. Відповідно, максимальна оцінка за невчасно здані роботи зменшується на зазначену кількість балів. Виключенням може бути наявність поважних причин несвоечасної здачі зазначених робіт (хвороба, офіційна робота за фахом тощо).

### 10. Рекомендована література.

1. Янушкевич Д. А. Міжнародна та національна стандартизація: навч.-метод. посіб. / Д. А. Янушкевич, О. А. Коваль; Харків. нац. автомоб.-дор. ун-т. – Х.: ХНАДУ, 2010. – 295 с.
2. Бичківський Р.В. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підручник / Р.В. Бичківський, П.Г. Столярчук, П.Р. Гамула. – 2-ге вид., випр. і доп. – Львів: Видавництво Національного університету "Львівська політехніка", 2004. – 560 с.
3. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник / Г. А. Саранча. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 672 с.
4. Салухіна Н. Г. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник / Н. Г. О. М. Салухіна, Язвінська. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.
5. Основи технічної документації [Текст]: Навчальний посібник для студентів технічних спеціальностей / Терлецький Т.В., Кайдик О.Л., Ткачук А.А., Речун О.Ю.; під заг. ред. Терлецького Т.В. – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2021. – 126 с.