**Індивідуальні завдання з дисципліни**

**«Основи стандартизації і сертифікації»**

Індивідуальне завдання виконується в межах годин, відведених для самостійної роботи студента і передбачає:

І. Опрацювання літератури за темою та підготовка звіту, що має такий зміст і структуру:

Вступ

1. Розкриття теоретично-економічних аспектів проблеми, методів і напрямів стандартизації.
2. Коротка характеристика змісту стандарту, перевірка відповідності продукції обов’язковим вимогам. Стандартизація штрихового кодування продукції та її відповідність.
3. Резерви і шляхи удосконалення економічної ефективності стандартизації за результатами дослідження, аналіз фактичних та статистичних даних.

Висновки

Список використаної літератури та інформаційних джерел

*Обсяг ІНДЗ – 5-6 сторінок формату А-4.*

**Теми індивідуальних завдань**

1. Фактори, що впливають на якість продукції.
2. Теоретична основа сучасної стандартизації - система переважних чисел та параметричні ряди.
3. Суть, завдання стандартизації та перспективи розвитку.
4. Суть комплексної системи стандартизації, її роль у розвитку народного господарства держави.
5. Стандартизація - основа нормування якості продукції. Економічна ефективність її в народному господарстві.
6. Категорії стандартів, сфера їх дії, об’єкти державної, галузевої стандартизації на підприємствах.
7. Види стандартів і технічних умов, їх призначення та склад.
8. Коротка характеристика змісту основних видів стандартів.
9. Структура стандартів.
10. Стандартизація штрихового кодування продукції.
11. Органи стандартизації та їх функції.
12. Планування робіт із стандартизації на різних рівнях: державному галузевому, на підприємствах.
13. Порядок розроблення, затвердження і впровадження стандартів. Реєстрація, строки перевірки і перегляд стандартів. Відміна стандарту.
14. Розділи стандартів, їх нумерація. Порядок затвердження стандартів.
15. Принципи міжнародної стандартизації, метрології і якості. Роль стандартизації в розвитку міжнародних економічних, торгових і науково-технічних відносин між країнами.
16. Міжнародні організації в галузі стандартизації, метрології і якості. Міжнародні стандарти. Порядок розроблення і оформлення міжнародних стандартів ISO. Організаційна структура ISO.
17. Міжнародна організація законодавчої метрології - МОЗМ.
18. Європейська організація по контролю за якістю - ЕОКЯ.
19. Завдання та функції метрології. Основні нормативні документи з метрологічного забезпечення. Метрологічне забезпечення точності та єдності вимірювань.
20. Структура і основні функціональні обов’язки метрологічних установ підприємств. Технічна база метрологічного забезпечення.
21. Державний метрологічний контроль і нагляд.
22. Вимоги до якості залежно від призначення продукції.
23. Причини природних втрат при зберіганні зерна і заходи щодо їх попередження та зниження.
24. Ступінь пошкодження картоплі шкідниками, хворобами.
25. Ступінь пошкодження зерна шкідниками, хворобами.
26. Поняття про стандартну, нестандартну картоплю та відходи продукції.
27. Поняття про товарні сорти і партії продукції на прикладі молока заготівельного.
28. Допустимі відхилення (допуски) від вимог стандарту за розміром і якістю продукції.
29. Види контролю залежно від дефектів продукції: суцільний, вибірковий, руйнівний і неруйнівний на прикладі яєць курячих харчових.
30. Методика відбору вихідного, середнього зразка, проби на прикладі зерна.
31. Умови приймання продукції за якістю для різних форм реалізації на основі сертифікації і складання акта приймання продукції чи комерційного акта.
32. Обставини, за яких виникає необхідність проведення повторної перевірки якості або експертизи; порядок і строки проведення, виклик представника постачальника.
33. Оцінка якості за стандартами різних олійних культур. Вимоги до якості.
34. Стандарти на картоплю насіннєву і продовольчо-технічного призначення.
35. Поділ продовольчої картоплі за якістю на стандартну, нестандартну, брак та відходи.
36. Допустимі дози нітратів в партії картоплі та овочів.
37. Вимоги при заготівлі картоплі для переробки на крохмаль і спирт.
38. Стандарти на корми рослинного походження. Вимоги стандарту до сінажу, силосу, сіна.
39. Вимоги стандарту до якості молока.
40. Класифікація та асортимент молока залежно від жирності, кислотності, бактеріальної засміченості і термічної обробки.
41. Вимоги стандарту до яєць курячих харчових.
42. Економічні показники поліпшення якості продукції.
43. Вимоги до якості меду. Визначення натуральності та зрілості.
44. Суть атестації продукції в різних країнах.

45.Правові основи сертифікації.