**Самостійна робота з дисципліни**

**«Основи стандартизації і сертифікації»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Питання, що виносяться на самостійне вивчення** | **Кількість**  **годин** |
|  | **Тема.** **Принципи, методи і напрями стандартизації**  1.Принципи державної політики у сфері стандартизації.  2.Сутність і взаємозв’язок основних методів стандартизації.  3.Терміни і визначення основних понять у галузі стандартизації.  4.Актуальні проблеми стандартизації.  5.Теоретична основа сучасної стандартизації - система переважних чисел і параметричні ряди. | 2 |
|  | Тема.  **Система організацій та установ стандартизації**  1.Основні завдання Держстандарту України і система його служб.  2.Органи стандартизації та їх функції.  3.Схема державної стандартизації в Україні. | 2 |
|  | Тема. Метрологічна служба та її завдання  1. Завдання та функції метрології. Основні нормативні документи з метрологічного забезпечення. Метрологічне забезпечення точності та єдності вимірювань.  2. Структура і основні функціональні обов’язки метрологічних установ підприємств. Технічна база метрологічного забезпечення.  3. Державний метрологічний контроль і нагляд. | 2 |
|  | **Тема. Якість сільськогосподарської продукції та її показники. Контроль якості сільськогосподарської продукції**  1.Види контролю якості продукції за ступенем автоматизації, стадіями виробничого процесу, об’ємом контрольованої продукції, впливом на технологічний процес, надходженням продукції на контроль.  2.Умови приймання продукції за якістю для різних форм реалізації на основі сертифікації і складання актів приймання продукції чи комерційного.  3. Обставини, за яких виникає необхідність проведення повторної перевірки якості або експертизи; порядок і строки проведення, виклик представника постачальника, порядок проведення і оформлення результатів. | 2 |
|  | **Тема 10.**  **Управління якістю сільськогосподарської продукції на основі стандартизації**  1.Оцінювання якості за стандартами різних олійних культур.  2. Стандарти на картоплю насіннєву і продовольчо-технічного призначення.  3.Допустимі дози нітратів.  4.Стандарти на корми рослинного походження. | 2 |
|  | **Тема.**  **Управління якістю продукції тваринництва на основі стандартизації**  1. Санітарне оцінювання яєць під час виявлення вад.  2.Вимоги Держстандарту до якості меду.  3. Ветеринарно-санітарні вимоги під час торгівлі медом на ринках.  4.Методи відбору проб меду для лабораторних досліджень. | 2 |
|  | **Тема. Сертифікація продукції**  1. Суть атестації продукції в різних країнах.  2. Правові основи сертифікації. | 1 |
| **Разом** | | **13** |

Залежно від особливостей теми викладач може видавати студентам різні види завдань самостійної роботи:

* + переробка інформації, отриманої безпосередньо на лекційних, практичних і семінарських заняттях;
  + робота з відповідними підручниками, довідковою літературою (стандартами) для самостійного вивчення окремих тем, питань із розробкою конспекту;
  + написання рефератів, повідомлень;
  + творчі завдання (проекти, есе, огляди, звіти тощо);
  + виконання підготовчої роботи до практичних занять;
  + виконання індивідуальних практичних, розрахункових, графічних завдань;
  + підготовка письмових відповідей на проблемні питання;
  + виготовлення наочності, презентацій окремих тем самостійного вивчення дисципліни.

Викладач не обмежується у виборі інших завдань самостійної роботи за умови відповідності змісту завдання робочій навчальній програмі дисципліни.