Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	**2-G13-181-08 Тренінг-курс «Розробка нормативної документації на харчову продукцію»** ***Training course "Development of regulatory documentation for food products"***
Рекомендується для галузі знань *(спеціальності, освітньої програми)*	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП *(за можливості)*	Доцентка Худякова Світлана Миколаївна
Рівень ВО	Другий (магістерський)
Курс, семестр *(в якому буде викладатись)*	1 курс, II семестр, 2 курс I семестр
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)[1]	Не передбачено
Чому це цікаво / треба вивчати	Проходження тренінг-курсу дозволить опанувати основні сучасні принципи створення нормативно-технологічної документації на виробництво харчової продукції. Вивчення алгоритму створення нормативної документації на основі існуючих вітчизняних та європейських документів на харчову продукцію дозволить створювати нормативну документацію на власну продукцію.
Перелік тем з дисципліни	Історія розвитку стандартизації та етапи її становлення як науки. Предмет, об'єкти та суб'єкти стандартизації. Методичні основи стандартизації. Права та обов'язки суб'єктів національної системи стандартизації. Завдання та принципи стандартизації. Законодавча та нормативна база стандартизації. Основні законодавчі акти України, які регламентують діяльність у сфері стандартизації. Структура національної системи стандартизації України. Діяльність технічних комітетів стандартизації в Україні Програми робіт зі стандартизації. Фінансове забезпечення національної системи стандартизації. Класифікація основних видів економічної ефективності стандартизації. Оціночні показники ефективності стандартизації. Життєвий цикл продукції. Структура міжнародної системи стандартизації. Регіональні організації зі стандартизації. Значення міжнародного співробітництва у галузі стандартизації. Участь України у міжнародних та регіональних організаціях зі стандартизації. Класифікація нормативних документів, що використовуються в Україні. Правила позначення та облік нормативних документів. Розроблення міжнародних стандартів. Методи прийняття міжнародних та регіональних стандартів в Україні. Порядок застосування та облік стандартів в Україні. Структура державних стандартів України на харчові продукти. Алгоритм розробки національних стандартів та технічних умов на харчову продукцію. Процедура прийняття міжнародних та регіональних стандартів в Україні.

	Особливості скасування та внесення змін до стандартів. Сутність технічного регулювання. Особливості використання технічних регламентів в Україні. Базова модель технічного регулювання. Основні завдання та принципи технічного регулювання для внутрішнього та зовнішнього ринку. Проблеми та перспективи розвитку системи технічного регулювання в Україні. Система технічного регулювання у Європейському Союзі. Законодавча база технічного регулювання. Метрологічна служба України.Міжнародне співробітництво в галузі метрологічної діяльності. Сертифікація, сутність, мета, суб'єкти та об'єкти стандартизації. Завдання та принципи стандартизації. Методи стандартизації. Державна система сертифікації в Україні. Органи сертифікації та їх повноваження. Акредитація органів з оцінки відповідності.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (*компетентність*)	Проходження тренінг-курсу дозволить здобувачам розробляти нову сучасну технологічну нормативну документацію, яка узгодить та скорегує існуючі документи відповідно до вимог міжнародних стандартів серії ISO 9000, 22000, підсистем безпеки на основі принципів НАССР, вивчення якої надасть можливості виявляти, оцінювати і контролювати небезпечні чинники, значимі для безпеки харчової продукції і GMP, системи безперервного сенсорного контролю. Розробка методології, методів й засобів створення продуктів харчування дозволить на сучасному науковому рівні вирішувати технологічні задачі з метою підвищення ефективності процесів виробництва харчової продукції.
Очікувані результати навчання	Отримані знання та практичні навички дозволять здобувачам опанувати науково-теоретичні засади, методологічні та організаційні положення розроблення нормативної документації на харчову продукцію, забезпечення якості і безпеки при задоволеності споживача характеристиками кінцевого продукту.
Інформаційне забезпечення	1.Бичківський Р.В. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підручник. Львів: Вид-во Націон. університету "Львівська політехніка", 2004. 560 с. 2.Міжнародне технічне регулювання: навчальний посібник / О. М. Сафонова та ін. Харків: ХДУХТ, 2013. 372 с. 3. Коренець Ю. М. Стандартизація, сертифікація і метрологія: навч. посібник. Кривий Ріг: Вид-во ДонНУЕТ, 2023. 90 с.
Види навчальних занять *(лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)*	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів *(тільки для мовних та творчих дисциплін)*	Без обмежень

Декан хімічного факультету *Світлана КОПТЄВА*