

РЕЦЕНЗІЯ

на навчальний посібник "Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю" для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181-Харчові технології, підготовлений викладачами кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича
Воробець М.М. та Кондрачук І.В.

Сьогодні для України актуальним є впровадження сучасних економічних механізмів управління якістю харчової продукції. Для успішної діяльності кожної галузі виробництва необхідний також комплекс метрологічного і нормативного забезпечення відповідних показників. З удосконаленням управління якістю виробництва, зокрема, впровадженням системи управління якістю, нерозривно пов'язаний розвиток стандартизації та сертифікації.

Якість продукції залежить і від кількості та якості вимірів, отриманих в результаті досліджень, за допомогою яких контролюють технологічні параметри виробничих процесів, характеристики, властивості виробів тощо. Саме тому метрологія, стандартизація, сертифікація та управління якістю покликані комплексно забезпечувати інформацією про якісні і кількісні характеристики будь-якої галузі виробництва, в тому числі харчової.

Отже, актуальним є вивчення дисципліни «Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю» студентами спеціальності 181-Харчові технології і відповідно, цілком важлива потреба у створенні навчального посібника «Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю», авторами якого є Воробець М.М. та Кондрачук І.В.

У рецензованому посібнику висвітлено теоретичні і правові засади стандартизації, сертифікації, метрології та управління якістю в Україні, розглянуто основні положення національної системи стандартизації, зроблено огляд вітчизняного законодавства, європейських та міжнародних стандартів у галузі якості харчової продукції. Авторами вдало поєднано

теоретичні відомості з контрольними питаннями та тестовими завданнями, що сприяє закріпленню вивченого матеріалу.

Посібник поділено на 4 розділи, кожен з яких розглядає важливу складову ідентичної назви посібника. Автори значну увагу приділили нормативно-правовій базі на основі системи НАССР (розділ I), розглянули основні принципи і вимоги НАССР, які відображені у стандартах міжнародної організації зі стандартизації ISO серії 22000. На мою думку, ці питання обов'язкові до розгляду й не менш важливі, оскільки впровадження системи НАССР у вітчизняній харчовій промисловості – ефективний інструмент забезпечення високої гігієни харчових продуктів і створення сприятливих умов бути конкурентно здатними на міжнародному ринку.

Посібник також містить короткий термінологічний словник, список використаних джерел, опрацювання яких даватиме змогу студентам ліпше засвоїти навчальний матеріал.

Вважаю, рецензований посібник виконаний на хорошому науковому, навчальному та методичному рівні, задовольняє вимоги вищої школи, відповідає програмі навчального курсу “Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю”, вимогам до навчальних посібників у цілому і може бути рекомендований до друку.

Рецензент

завідувач кафедри харчових
технологій виробництва й
стандартизації харчової продукції
Закладу вищої освіти
«Подільський державний університет»
д. с-г. н., професор

Тетяна ПРИЛІПКО

Підпис
Ческий

Прешко
секретар



заєвідоую.
О. Кобернюк