

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Одеський державний екологічний університет

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні групи забезпечення
спеціальності 207 Водні біоресурси
та аквакультура
від « 15 » серпня 2023 року
протокол № 1
голова групи: _____ П.В. Шекк

УЗГОДЖЕНО:
Декан _____ Чугай А.В.
Природоохоронний факультет

СИЛЛАБУС

навчальної дисципліни
**ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА І СТАНДАРТИЗАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ
АКВАКУЛЬТУРИ У РИБНИЦТВІ**

(назва навчальної дисципліни)

207 Водні біоресурси та аквакультура

(шифр та назва спеціальності)

Освітня програма «Охорона, відтворення та раціональне використання
гідробіоресурсів»

(назва освітньої програми)

бакалавр

(рівень вищої освіти)

денна

(форма навчання)

4

(рік навчання)

8

(семестр навчання)

4/120

(кількість кредитів ЄКТС/годин)

залік

(форма контролю)

Водних біоресурсів та аквакультури ОДЕКУ

(кафедра)

Одеса, 2023 р.

Автори: Матвієнко Тетяна Іванівна, старший викладач
(прізвище, ініціали, посада, науковий ступінь, вчена звання)

(прізвище, ініціали, посада, науковий ступінь, вчена звання)

Поточна редакція розглянута на засіданні кафедри Водних біоресурсів та аквакультури від 15.08.2023 року, протокол № 1.

Викладачі: Лекційний модуль – Матвієнко Т. І., старший викладач
(вид навчального заняття: прізвище, ініціали, посада, науковий ступінь, вчена звання)

Лабораторний та практичний модулі – Матвієнко Т. І., старший викладач
(вид навчального заняття: прізвище, ініціали, посада, науковий ступінь, вчена звання)

Рецензент: Шекк П.В., д.с-г.н., професор кафедри водних біоресурсів а аквакультури ОДЕКУ

Перелік попередніх редакцій

Прізвища та ініціали авторів	Дата, № протоколу	Дата набуття чинності
Матвієнко Т.І.	Протокол №8а від <u>28» січня</u> 2021	<u>28» січня</u> 2021

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<p>Мета</p>	<p>Метою вивчення навчальної дисципліни є вивчення питань природи та сутності всього спектра теоретичних і практичних проблем організації та планування виробництва на підприємствах по переробці риби та рибних продуктів та розуміння ролі стандартизації в забезпеченні розвитку та удосконалювання якості продукції аквакультури на сучасному рівні відповідної галузі, тощо</p>
<p>Компетентність</p>	<p>K24 Здатність здійснювати технологічні процеси, забезпечення матеріально-технічними, трудовими, інформаційними і фінансовими ресурсами. K25 Здатність аналізувати господарську діяльність, проводити облік матеріальних цінностей, основних засобів, реалізацію продукції аквакультури. K26 Здатність складати кошториси та оцінювати економічну ефективність проектів, управляти рибогосподарськими колективами, планувати виробництво та реалізацію продукції аквакультури</p>
<p>Результат навчання</p>	<p>P05 Знати та розуміти основи рибництва: в гідробіології, гідрохімії, біофізиці, іхтіології, біохімії та фізіології гідробіонтів, генетиці, розведенні та селекції риб, рибальстві, гідротехніці, іхтіопатології, аквакультурі природних та штучних водойм на відповідному рівні для основних видів професійної діяльності. P13 Знати та розуміти елементи рибництва (гідроекології, гідротехніки з основами проектування рибницьких підприємств, генетики, розведення та селекції, годівлі риб, іхтіопатології, економіки рибницьких підприємств). P17 Виконувати комп'ютерні обчислення, що мають відношення до гідробіології, гідрохімії, іхтіології, вирощування та вилову водних біоресурсів та аквакультури, використовуючи належне програмне забезпечення.</p>
<p>Базові знання</p>	<ul style="list-style-type: none"> – сутність організації виробництва у рибництві на підприємствах; – склад і класифікацію виробничих процесів; – принципи та форми організації виробництва рибництва; – потокову організацію виробництва рибництва; – форми організації праці на підприємстві; – методи технічного нормування праці; – основи планування виробничо-господарської діяльності підприємства,

	<ul style="list-style-type: none"> – роль стандартів у підвищенні якості продукції, яка закладається на етапі розробки, та забезпечуваній на етапі виробництва і підтримуваній на етапі експлуатації, тощо
Базові вміння	<ul style="list-style-type: none"> – застосувати на практиці основні положення та принципи організації виробництва рибництва; – скласти графіки змінності; – скласти плани виробництва рибництва і реалізації продукції, заробітної плати, собівартості, прибутку та рентабельності, – користуватися нормативною документацією, тощо.
Базові навички	<ul style="list-style-type: none"> – проводити розрахунки тривалості виробничого циклу при різних способах руху предметів праці; – розраховувати виробничу і проектну потужність підприємства; – розраховувати норми часу, вироблення, обслуговування та штату; – визначити категорії та види стандартів та іншої нормативної документації, визначити відповідність якості харчових продуктів вимогам діючої нормативної документації, перевіряти та оформляти належну документацію з питань якості продукції, тощо
Пов'язані силлабуси	-
Попередня дисципліна	Немає
Наступна дисципліна	Немає
Кількість годин	<p>лекції: 20</p> <p>лабораторні заняття: 10</p> <p>практичні заняття: 10</p> <p>самостійна робота студентів: 80</p>

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

2.1 Лекційні модулі

Код	Назва модуля та тем	Кількість годин	
		аудиторні	СРС
ЗМ-Л1	Виробничий процес, його структура та організація Організація основ-ного виробництва		
	Тема 1. ХАРАКТЕРИСТИКА РИБОВОДНОГО ПІДПРИЄМСТВА ЯК ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМИ	2	2
	Тема 2. ВИДИ РИБОВОДНИХ ПІДПРИЄМСТВ	2	2
	Тема 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВА ФОРМА І ОБ'ЄДНАННЯ ПІДПРИЄМСТВ	1	1
	Тема 4. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА У РИБНИЦТВІ	1	1
	Тема 5. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЧИХ СИСТЕМ У РИБНИЦТВІ	1	1
	Тема 6. ОРГАНІЗАЦІЯ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РИБОВОДНИХ ПІДПРИЄМСТВ	1	1
	Тема 7. ОРГАНІЗАЦІЯ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ РИБОВОДНОГО ПІДПРИЄМСТВА	1	1
	Тема 8. ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РИБОВОДНОГО ПІДПРИЄМСТВА	1	1
Разом ЗМ-Л1:		10	10
ЗМ-Л2	Організація матеріально-технічного обслуговування. Виробнича потужність підприємства і її резерви. Наукова організація праці. Технічне нормування праці. Планування об'єму виробництва і реалізації		
	Тема 9. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ У РИБНИЦТВІ	1	1
	Тема 10. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ У РИБНИЦТВІ	1	1
	Тема 11. ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ У РИБНИЦТВІ	2	2
	Тема 12. ОРГАНИ І СИСТЕМА СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ АКВАКУЛЬТУРИ В УКРАЇНІ	1	1
	Тема 13. МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ЇХ БУДОВА, СФЕРА ДІЯЛЬНОСТІ	2	2
	Тема 14. ПОРЯДОК РОЗРОБКИ СТАНДАРТІВ УКРАЇНИ	2	2
	Тема 15. ГАЛУЗЕВІ ОРГАНИ І СИСТЕМА СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ АКВАКУЛЬТУРИ	1	1
Разом ЗМ-Л2:		10	10
Разом		20	20

Консультації:

Викладач: Матвієнко Тетяна Іванівна,
Згідно з затвердженим графіком
Аудиторія 707 (НЛК №2)

2.2 Лабораторний модуль

Код	Назва модуля та тем	Кількість годин	
		аудиторні	СРС
ЗМ-ЛБ1	Система стандартизації та дослідження продукції рибництва		
	Лабораторна робота № 1 Державна система стандартизації. Основоположні стандарти.	1	1
	Лабораторна робота № 2 Принципи побудови стандартів та іншої нормативної документації на сировину та харчові продукти. Частина I. Категорії нормативно-технічної документації.	1	2
	Лабораторна робота № 3 Принципи побудови стандартів та іншої нормативної документації на сировину та харчові продукти. Частина II. Побудова та викладення технічних умов.	1	2
	Лабораторна робота № 4 Міжнародна система одиниць вимірювань.	1	2
	Лабораторна робота № 5 Пакування й маркування товарів. Штрих – коди.	2	2
	Лабораторна робота № 6 Дослідження якості свіжої охолодженої, мороженої риби відповідно стандарту.	1	2
	Лабораторна робота № 7 Дослідження якості солоні риби відповідно стандарту.	1	2
	Лабораторна робота № 8 Дослідження якості копченої риби відповідно стандарту.	2	2
Разом:		10	15

Перелік лабораторій:

При кафедрі існує лабораторія Водних біоресурсів у якій проводяться лабораторні заняття дисципліни, студенти використовують наочні матеріали та різні препарати для вивчення дисципліни.

До лабораторних робіт студенти допускаються лише після ознайомлення та складання індивідуального заліку з «Правил техніки безпеки та охорони праці», а до кожної окремої лабораторної роботи – після поточного інструктажу, відповідно темі роботи та особливостей її виконання. Заборонено пересуватись по лабораторії без необхідності. Категорично забороняється вживати будь-що (пити, їсти). Користуватись виключно тим обладнанням, яке видане викладачем (лаборантом) для виконання поточного завдання. Категорично забороняється приступати до роботи без інструктажу з техніки безпеки. Перед початком роботи необхідно уважно вивчити зміст і порядок виконання роботи, перелік необхідного обладнання, препаратів та матеріалів. Підготувати робоче місце згідно вимогам до виконання роботи. Про помічені пошкодження обладнання повідомити викладача.

2.3 Практичний модуль

Код	Назва модуля та тем	Кількість годин	
		аудиторні	СРС
ЗМ-ПІ	Особливості організації рибоводного підприємства		
	Практична робота № 1 ХАРАКТЕРИСТИКА РИБОВОДНОГО ПІДПРИЄМСТВА ЯК ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМИ. ВИДИ РИБОВОДНИХ ПІДПРИЄМСТВ	3	3
	Практична робота № 2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВА ФОРМА І ОБ'ЄДНАННЯ ПІДПРИЄМСТВ. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА У РИБНИЦТВІ	1	2
	Практична робота № 3 ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЧИХ СИСТЕМ У РИБНИЦТВІ. ОРГАНІЗАЦІЯ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РИБОВОДНИХ ПІДПРИЄМСТВ	2	2
	Практична робота № 4 ОРГАНІЗАЦІЯ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ РИБОВОДНОГО ПІДПРИЄМСТВА	1	2
	Практична робота № 5 ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РИБОВОДНОГО ПІДПРИЄМСТВА	1	2
	Практична робота № 6 ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ У РИБНИЦТВІ. ОПЛАТА ПРАЦІ У РИБНИЦТВІ	1	2
	Практична робота № 7 ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ У РИБНИЦТВІ	1	2
Разом:		10	15

Консультації:

Викладач: Матвієнко Тетяна Іванівна,

Згідно з затвердженим графіком

Аудиторія 707 (НЛК №2)

2.4 Самостійна робота студента та контрольні заходи

Код модуля	Завдання на СРС та контрольні заходи	Кількість годин	Строк проведення
ЗМ-ЛІ	• Підготовка до лекційних занять	10	1 – 8 тиждень
	• Написання модульної тестової контрольної	5	

	роботи (обов'язковий)		8 тиждень
ЗМ-Л2	• Підготовка до лекційних занять	10	8 – 15 тиждень
	• Написання модульної тестової контрольної роботи (обов'язковий)	5	15 тиждень
ЗМ-ЛБ1	• Захист лабораторних робіт (обов'язковий)	15	1 – 8 тиждень
ЗМ-П1	• Захист практичних робіт (обов'язковий)	15	8 – 15 тиждень
	Підготовка до заліку	20	
Разом:		80	

2.5 Методика проведення та оцінювання контрольного заходу для ЗМ-Л1, ЗМ-Л2.

Організація контролю знань студентів побудована за накопичувально-модульним принципом згідно вимог діючого в університеті Положення «Про проведення підсумкового контролю знань студентів».

З теоретичного курсу навчальної дисципліни студент повинен бути готовим відповідати на усні запитання лектора під час лекційних занять.

Тестові завдання модульної контрольної роботи складені у тестовому вигляді закритого типу.

Формами контролю засвоєння теоретичних знань є усне опитування під час лекційних занять (поточний контроль), модульні контрольні роботи за кожним змістовним модулем (внутрішньо семестровий контроль), складання іспиту (підсумкова атестація).

Варіанти модульної контрольної роботи ЗМ-Л1, ЗМ-Л2 містять 25 запитань у тестовому вигляді. Кожна вірна відповідь оцінюється у 1 бал. Максимальна кількість балів за виконаний варіант кожної модульної контрольної роботи становить **25 балів**. Максимальна кількість балів яку студент може отримати з лекційної частини складає **50 балів**.

2.6 Методика проведення та оцінювання контрольного заходу для ЗМ-ЛБ1

Методи письмового контролю виконання завдань з лабораторних робіт

Оцінювання письмового контролю:

Опрацювання студентом матеріалу кожної лабораторної роботи з відповідним усним опитуванням оцінюється: лабораторні роботи № 1, № 2 та № 4 оцінюються в 1 бал; лабораторна робота № 3 оцінюється в 2 бали; лабораторні роботи № 5, 6, 7, 8 оцінюються в 5 балів, (загалом **25 балів**)

2.7 Методика проведення та оцінювання контрольного заходу для ЗМ-П1.

Методи письмового контролю виконання завдань з практичних робіт Оцінювання письмового контролю:

Опрацювання студентом матеріалу кожної практичної роботи з відповідним усним опитуванням оцінюється: 1 – 6 практичні роботи оцінюються в 4 бали, практична робота № 7 – 1 бал (загалом **25 балів**)

2.8 Методика та оцінювання підсумкового заходу з дисципліни «Організація виробництва і стандартизація продукції аквакультури у рибництві»

Формою підсумкового семестрового контролюючого заходу з навчальної дисципліни «Організація виробництва і стандартизація продукції аквакультури у рибництві» є залік.

Студент вважається допущеним до семестрового заліку, якщо він виконав усі лабораторні роботи, які передбачені силлабусом дисципліни, і набрав суму балів за лабораторні роботи не менше 50 % - 12 балів.

Залікова тестова робота з дисципліни «Організація виробництва і стандартизація продукції аквакультури у рибництві» являє собою тестові завдання закритого типу, які потребують від студента вибору правильних відповідей з трьох запропонованих варіантів. Тестові питання формуються по всьому переліку сформованих у навчальній дисципліні знань (в першу чергу базової компоненти), а їх загальна кількість складає 20 завдань. Правильна відповідь на 1 тестове завдання оцінюється в 5 балів. Оцінка успішності виконання студентом цього заходу здійснюється у формі кількісної оцінки (бал успішності) та максимально складає 100 балів.

3 РЕКОМЕНДАЦІ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

3.1 Модуль ЗМ-Л1 Виробничий процес, його структура та організація Організація основ-ного виробництва

3.1.1 Повчання

Під час вивчення теми № 1 «ХАРАКТЕРИСТИКА РИБОВОДНОГО ПІДПРИЄМСТВА ЯК ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМИ» потрібно звернути увагу на вивчення організаційної форми виробничої системи підприємства та її особливості, вивчити систему обліку та звітності, формування та досягнення цілей підприємства, місію, цілі та напрямки діяльності рибоводних підприємств.

Під час вивчення теми № 2 «ВИДИ РИБОВОДНИХ ПІДПРИЄМСТВ» слід вивчити основні види підприємств, що діють в Україні, класифікацію рибоводних підприємств.

Під час вивчення теми № 3 «ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВА ФОРМА І ОБ'ЄДНАННЯ ПІДПРИЄМСТВ» вивчаючи цю тему необхідно приділити увагу організаційно-правовій формі господарювання, особливостям організації фермерських господарств у рибництві, проблемам розвитку фермерських господарств, основним видам об'єднань рибоводних підприємств.

Під час вивчення теми № 4 «ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА У РИБНИЦТВІ» вивчаючи цю тему необхідно приділити увагу основним формам організації виробництва у рибництві, особливостям розміщення рибоводних підприємств, особливостям сировинної (кормової) бази рибництва, основним факторним показникам роботи рибоводних підприємств.

Під час вивчення теми № 5 «ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЧИХ СИСТЕМ У РИБНИЦТВІ» вивчаючи цю тему необхідно приділити увагу на вивчення загальних характеристик структури підприємств, особливостей побудови виробничої структури підприємства в товарному рибництві.

Під час вивчення теми № 6 «ОРГАНІЗАЦІЯ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РИБОВОДНИХ ПІДПРИЄМСТВ» вивчаючи цю тему необхідно приділити увагу вмісту інвестиційної діяльності рибоводних підприємств, обґрунтуванню потреби в основному і оборотному капіталі для формування виробничих фондів, призначенню і змісту бізнес-планів підприємства.

Під час вивчення теми № 7 «ОРГАНІЗАЦІЯ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ РИБОВОДНОГО ПІДПРИЄМСТВА» слід вивчити сутнісну характеристику матеріально-технічного забезпечення виробництва, його основні форми та системи, організаційно-правові основи закупівель та фактори, що визначають вибір постачальників, запаси матеріалів та їх регулювання, характеристику інфраструктури рибоводних підприємств, організацію ремонтного, транспортного, складського та енергетичного господарства.

Під час вивчення теми № 8 «ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РИБОВОДНОГО ПІДПРИЄМСТВА» слід вивчити сутність, основні принципи та методи планування діяльності підприємства, системау планів підприємства: їх призначення і зміст, особливості та зміст тактичних планів підприємства, типові розділи тактичних планів підприємства, систему оперативного планування діяльності рибоводного підприємства.

3.1.2 Питання для самоперевірки

1. Що являє собою виробнича система?	[1], с.7 – 17
2. Охарактеризуйте підприємство як організаційну форму виробничої системи.	[1], с.7 – 17
3. Охарактеризуйте нормативно-правову базу діяльності рибоводного підприємства.	[1], с.7 – 17
4. Які особливості рибоводних підприємств як виробничих систем?	[1], с.7 – 17
5. У чому полягає місія рибоводних підприємств?	[1], с.7 – 17
6. Які вимоги до побудови дерева цілей підприємства?	[1], с.7 – 17
7. Назвіть і охарактеризуйте основні напрямки діяльності рибоводних підприємств	[1], с.7 – 17
8. Охарактеризуйте основні елементи рибоводних підприємств як виробничих систем.	[1], с.7 – 17
9. Назвіть основні класифікаційні ознаки рибоводних підприємств.	[1], с.17 – 19
10. Дайте порівняльну характеристику унітарних і корпоративних рибоводних підприємств.	[1], с.17 – 19
11. Які критерії лежать в основі угруповання рибоводних підприємств за розмірами?	[1], с.17 – 19
12. Що розуміється під організаційно-правовою формою господарювання?	[1], с.20 – 35
13. Назвіть основні об'єкти організаційно-правових форм господарювання в Україні	[1], с.20 – 35
14. Дайте порівняльну характеристику приватних, державних, у тому числі казенних, та комунальних підприємств.	[1], с.20 – 35
15. Дайте порівняльну характеристику господарських товариств, що діють в Україні.	[1], с.20 – 35
16. Назвіть основні форми організації виробництва у рибництві.	[1], с.36 – 47
17. Які особливості концентрації виробництва у рибництві. Наведіть відповідні приклади.	[1], с.36 – 47

18. Які особливості спеціалізації та кооперування виробництва у рибництві. Приведіть відповідні приклади.	[1], с.36 – 47
19. Що являє собою структура підприємства?	[1], с.49 – 58
20. Охарактеризуйте види виробничих структур підприємств залежно від підрозділу, діяльність якого покладена в основу виробничої структури, форми спеціалізації основних цехів і наявності основних і допоміжних процесів.	[1], с.49 – 58
21. Що розуміється під інвестиціями підприємств?	[1], с.59 - 66
22. Охарактеризуйте роль інвестицій в діяльності рибоводних підприємств.	[1], с.59 - 66
23. Які питання вирішуються при виборі господарських зв'язків рибоводних підприємств та їх постачальниками?	[1], с.67 - 83
24. Дайте порівняльну характеристику транзитної та складської формам постачання рибоводних підприємств.	[1], с.67 - 83
25. У чому полягає сутність і які основні планування діяльності рибоводних підприємств?	[1], с.85 - 98
26. Які фактори визначають виробничу потужність рибоводних підприємств?	[1], с.85 - 98

3.2 Модуль ЗМ-Л2 Організація матеріально-технічного обслуговування. Виробнича потужність підприємства і її резерви. Наукова організація праці. Технічне нормування праці. Планування об'єму виробництва і реалізації.

3.2.1 Повчання

Під час вивчення теми № 9 «ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ У РИБНИЦТВІ» слід вивчити поділ і кооперування праці, загальну характеристику трудових процесів, зміст і умови праці, особливості організації праці на рибоводних підприємствах, класифікацію та атестацію робочих місць, особливості організації та обслуговування робочого місця на рибоводних підприємствах, нормування праці та трудові нормативи. Під час вивчення теми № 10 «ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ У РИБНИЦТВІ» при вивченні цієї теми необхідно звернути увагу на вивчення стимулювання трудової діяльності працівників підприємства: сутність та основні методи, поняття і функції оплати праці, тарифну систему як основу організації праці на підприємстві.

Під час вивчення теми № 11 «ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ У РИБНИЦТВІ» слід вивчити загальну характеристику та структуру виробничого процесу, особливості виробничого процесу у рибництві, принципи організації виробничого процесу, організаційні типи виробництва, основні елементи виробничого процесу в рибництві.

Під час вивчення теми № 12 «ОРГАНИ І СИСТЕМА СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ АКВАКУЛЬТУРИ В УКРАЇНІ» слід вивчити основні цілі й завдання стандартизації відносно продукції аквакультури, основний закон і система стандартизації в Україні, принципи й методи стандартизації, види й категорії стандартів, державні органи стандартизації в Україні.

Під час вивчення теми № 13 «МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ЇХ БУДОВА, СФЕРА ДІЯЛЬНОСТІ» слід вивчити основні міжнародні організації у сфері стандартизації, завдання ISO, мета діяльності ISO.

Під час вивчення теми № 14 «ПОРЯДОК РОЗРОБКИ СТАНДАРТІВ УКРАЇНИ» слід вивчити етапи розробки стандартів, порядок організації розроблення стандарту, порядок розроблення, побудови, викладу та оформлення технічних умов, порядок розроблення, затвердження та застосування стандартів підприємства, порядок впровадження стандартів, державну систему стандартизації продукції аквакультури.

Під час вивчення теми № 15 «ГАЛУЗЕВІ ОРГАНИ І СИСТЕМА СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ АКВАКУЛЬТУРИ» слід вивчити органи галузевої служби стандартизації, розробка стандартів галузі, стан та особливості розвитку рибної галузі, основана мета, завдання та напрями розвитку рибогосподарської галузі, розвиток рибопереробної промисловості, закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них», стандарти на товарну нумерацію (штрихові коди).

3.2.2 Питання для самоперевірки

1. Що розуміється під організацією праці в рибництві?	[1], с.100 – 117
2. Охарактеризуйте основні види і форми поділу праці.	[1], с.100 – 117
3. Чим визначаються межі поділу праці?	[1], с.100 – 117
4. Що розуміється під організацією праці в рибництві?	[1], с.100 – 117
5. Що розуміється під мотивацією і стимулюванням трудової діяльності персоналу рибоводних підприємств?	[1], с.119 – 125
6. Охарактеризуйте основні елементи тарифної системи оплати праці.	[1], с.119 – 125
7. За які показники можуть бути премійовані робочі рибоводних підприємств?	[1], с.119 – 125

8. Що розуміється під виробничим процесом?	[1], с.128 – 139
9. Які особливості виробничого процесу в рибництві?	[1], с.128 - 139
10. Охарактеризуйте основні елементи виробничого процесу в рибництві.	[1], с.128 - 139
11. Дайте визначення поняттю стандартизація.	[1], с.140 - 162
12. Що являється предметом стандартизації?	[1], с.140 - 162
13. Що являється об'єктом стандартизації?	[1], с.140 - 162
14. Що таке стандарт?	[1], с.140 - 162
15. Перерахуйте основні міжнародні організації у сфері стандартизації.	[1], с. 162 - 170
16. Охарактеризуйте міжнародну організацію по стандартизації – ІСО (ISO).	[1], с. 162 - 170
17. Охарактеризуйте європейську раду по стандартизації (ЕС)	[1], с. 162 - 170
18. Що таке ДСТУ?	[1], с. 171 - 177
19 Хто здійснює розробку державних стандартів?	[1], с. 171 - 177
20. Що таке ТУ?	[1], с. 171 - 177
21. Перерахуйте всі етапи розроблення державних стандартів України.	[1], с. 178 - 199
22. У чому полягає особливість розвитку рибної галузі?	[1], с. 178 - 199
23. Дайте визначення штриховому коду.	[1], с. 178 - 199
24. Що входить до складу штрих-коду?	[1], с. 178 - 199

3.3 Модуль ЗМ-ЛБ1 Система стандартизації та дослідження продукції рибництва.

3.3.1 Повчання

Основне завдання модуля: формування у студентів основного представлення про механізм керування виробництвом шляхом розробки нормативної документації, розвиток навичок системного підходу в професійній діяльності, поглиблення та закріплення теоретичного матеріалу, придбання навичок роботи з нормативною документацією.

Під час підготовки **лабораторної роботи № 1** «Державна система стандартизації. Основоположні стандарти» увага студента має бути зосереджена на вивченні структури Державної системи стандартизації в Україні, її завданнями та основоположними стандартами.

Під час підготовки **лабораторної роботи № 2** «Принципи побудови стандартів та іншої нормативної документації на сировину та харчові продукти. Частина I. Категорії нормативно-технічної документації» увага студента має бути зосереджена на вивченні категорії нормативно-технічної документації (НТД), яка розробляється та діє в Україні, ознайомитися з

класифікацією НД, здобути навички в умінні користуватися інформацією, що міститься в НТД.

Під час підготовки **лабораторної роботи № 3** «Принципи побудови стандартів та іншої нормативної документації на сировину та харчові продукти. Частина II. Побудова та викладення технічних умов» увага студента має бути зосереджена на вивченні основних принципів побудови технічних умов, їх структуру та вимоги до написання таблиць, графічних матеріалів та додатків.

Під час підготовки **лабораторної роботи № 4** «Міжнародна система одиниць вимірювань.» увага студента має бути зосереджена на вивченні основні принципи побудови Міжнародної системи одиниць вимірювань, порядок створення, види позначення та написання основних, додаткових і похідних одиниць даної системи та їх використання в різних галузях рибної промисловості.

Під час підготовки **лабораторної роботи № 5** «Пакування й маркування товарів. Штрих – коди.» увага студента має бути зосереджена на вивченні основних видів і функцій маркування й пакування, вивчити основні вимоги до маркування товарів, ознайомитися із законодавчою й нормативною базою, кодування інформації.

Під час підготовки **лабораторної роботи № 6** «Дослідження якості свіжої охолодженої, мороженої риби відповідно стандарту.» увага студента має бути зосереджена на вивченні методів і експериментального визначення якості представлених зразків свіжої, охолодженої або мороженої риби.

Під час підготовки **лабораторної роботи № 7** «Дослідження якості солonoї риби відповідно стандарту.» увага студента має бути зосереджена на вивченні методів і експериментального визначення якості солonoї риби.

Під час підготовки **лабораторної роботи № 8** «Дослідження якості копченої риби відповідно стандарту» увага студента має бути зосереджена на вивченні методів і експериментального визначення якості копченої риби.

3.2.2 Питання для самоперевірки

Питання	Література
1. Що таке Державна система стандартизації України?	[2], с. 5-45
2. Які існують основоположні документи Державної системи стандартизації України?	[2], с. 5-45
3. Яка структура Державної системи стандартизації?	[2], с. 5-45
4. Перерахувати категорії нормативної документації, яка розробляється та діє в Україні	[2], с. 5-45
5. Розшифрувати аббревіатуру різних видів документації, діючої в Україні.	[2], с. 5-45
6. Що покладено в основу класифікації нормативної документації?	[2], с. 5-45

7. . Які існують класи стандартів у галузі харчових і смакових продуктів?	[2], с. 5-45
8. . Які класи відносяться до риба і рибні продукти?	[2], с. 5-45
9. . Де та яким чином в нормативній документації вказується інформація про розділ, клас і групу документа?	[2], с. 5-45
10.Що таке технічні умови та за яким принципом відбувається формування назви даного документа?	[2], с. 5-45
11.. Пояснити порядок присвоєння позначення ТУ У.	[2], с. 5-45
12.. Яка інформація повинна міститися у вступній частині документа?	[2], с. 5-45
13.. З яких розділів складаються ТУ У, які затверджуються керівником підприємства?	[2], с. 5-45
14.5. Яким чином позначаються розділи та підрозділи нормативної документації?	[2], с. 5-45
15.Перерахуйте етапи стандартизації одиниць вимірювань.	[2], с. 5-45
16. Які системи одиниць вимірювань вам відомі?	[2], с. 5-45
17. Назвіть коли та як була прийнята система одиниць SI.	[2], с. 5-45
18. <i>Перерахуйте основні та додаткові одиниці системи SI.</i>	[2], с. 5-45
19.. <i>Поясніть, яким чином утворюються похідні одиниці.</i>	[2], с. 5-45
20. <i>Як проводиться класифікація тари й упаковки?</i>	[2], с. 5-45
21. <i>Перерахувати види сучасної упаковки.</i>	[2], с. 5-45
22. <i>Вимоги до різних видів упаковки й тари.</i>	[2], с. 5-45
23. <i>Функції тари й упаковки.</i>	[2], с. 5-45
24.. <i>Маркування товарів, функції маркування.</i>	[2], с. 5-45
25.. <i>Розбіжності між виробничим і торговельним маркуванням.</i>	[2], с. 5-45
26.. <i>Інформаційні знаки.</i>	[2], с. 5-45
27.. <i>Штрихове кодування товарів, призначення.</i>	[2], с. 5-45
28.Якими показниками характеризується якість свіжої, охолодженої, мороженої риби?	[2], с. 5-45
29.. <i>Охарактеризуйте помертні зміни в тканинах риби.</i>	[2], с. 5-45
30.. <i>Охарактеризуйте вимоги нормативно-технічної документації до риби-сирцю, охолодженої і мороженої риби.</i>	[2], с. 5-45
31.. <i>Як можна судити про ступінь свіжості риби за величиною кислотного числа її жиру?</i>	[2], с. 5-45
32.. <i>Які способи продовження строків зберігання мороженої риби застосовуються в промисловості?</i>	[2], с. 5-45

33.. Назвіть дефекти свіжої, охолодженої, мороженої риби, причини їх появи й способи запобігання.	[2], с. 5-45
34. Опишіть методику відбору проб для оцінки якості солоної риби.	[2], с. 5-45
35.. Які показники характеризують якість солоної риби?	[2], с. 5-45
36.. Якими стандартними методами визначають органолептичні, фізичні, хімічні показники якості солоної риби?	[2], с. 5-45
37. Охарактеризуйте методи відбору проб для оцінки якості копченої риби.	[2], с. 5-45
38. Які показники визначаються при оцінці якості копченої риби?	[2], с. 5-45
39. Якими стандартними методами визначають показники якості копченої риби?	[2], с. 5-45

3.4 Модуль ЗМ-П1 Особливості організації рибоводного підприємства.

3.4.1 Повчання

Основне завдання модуля: поглиблення і розширення практичних знань для розвитку ринкових відносин на рибопереробних підприємствах, практичних навичок проектування рибопереробних підприємств, методів розрахунків технологічних процесів і обладнання, навчитися оцінювати прийнятні управлінські рішення (стратегічні та тактичні), отримати необхідні знання для впровадження на рибопереробних підприємствах професійних стандартів управління, знати різні шляхи та способи реструктуризації підприємств а також закріпити і розширити знання.

Під час підготовки **практичної роботи № 1 «ХАРАКТЕРИСТИКА РИБОВОДНОГО ПІДПРИЄМСТВА ЯК ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМИ. ВИДИ РИБОВОДНИХ ПІДПРИЄМСТВ»** увага студента має бути зосереджена на вивченні системи обліку та звітності, формування та досягнення цілей підприємства, місію, цілі та напрямки діяльності рибоводних підприємств.

Під час підготовки **практичної роботи № 2 «ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВА ФОРМА І ОБ'ЄДНАННЯ ПІДПРИЄМСТВ. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА У РИБНИЦТВІ»** увага студента має бути зосереджена на вивченні класифікації рибоводних підприємств.

Під час підготовки **практичної роботи № 3 «ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЧИХ СИСТЕМ У РИБНИЦТВІ. ОРГАНІЗАЦІЯ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РИБОВОДНИХ ПІДПРИЄМСТВ»** увага студента має бути зосереджена на вивченні форм господарювання, організації фермерських господарств у рибництві, розвитку фермерських господарств, видів об'єднань рибоводних підприємств.

Під час підготовки **практичної лабораторної роботи № 4 «ОРГАНІЗАЦІЯ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА**

ОБСЛУГОВУВАННЯ РИБОВОДНОГО ПІДПРИЄМСТВА» увага студента має бути зосереджена на вивченні форм організації виробництва у рибництві, особливостей розміщення рибоводних підприємств, сировинної (кормової) бази рибництва, показників роботи рибоводних підприємств.

Під час підготовки **практичної роботи № 5 «ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РИБОВОДНОГО ПІДПРИЄМСТВА»** увага студента має бути зосереджена на вивченні характеристик структури підприємств, побудови виробничої структури підприємства в товарному рибництві.

Під час підготовки **практичної роботи № 6 «ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ У РИБНИЦТВІ. ОПЛАТА ПРАЦІ У РИБНИЦТВІ»** увага студента має бути зосереджена на вивченні інвестиційної діяльності рибоводних підприємств, потреб в основному і оборотному капіталі для формування виробничих фондів, бізнес-планів підприємства.

Під час підготовки **практичної роботи № 7 «ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ У РИБНИЦТВІ»** увага студента має бути зосереджена на вивченні матеріально-технічного забезпечення виробництва, організаційно-правові основи закупівель та фактори, що визначають вибір постачальників, приділити увагу вивченню запасів матеріалів та їх регулювання, характеристику інфраструктури рибоводних підприємств, організації ремонтного, транспортного, складського та енергетичного господарства.

3.4.1 Питання для самоперевірки

1. Що розуміється під організацією праці в рибництві?	[1], с.100 - 117
2. Охарактеризуйте основні види і форми поділу праці.	[1], с.100 - 117
3. Чим визначаються межі поділу праці?	[1], с.100 - 117
4. Що розуміється під організацією праці в рибництві?	[1], с.100 - 117
5. Що розуміється під мотивацією і стимулюванням трудової діяльності персоналу рибоводних підприємств?	[1], с.119 - 125
6. Охарактеризуйте основні елементи тарифної системи оплати праці.	[1], с.119 - 125
7. За які показники можуть бути премійовані робочі рибоводних підприємств?	[1], с.119 - 125
8. Що розуміється під виробничим процесом?	[1], с.128 - 139
9. Які особливості виробничого процесу в рибництві?	[1], с.128 - 139
10. Охарактеризуйте основні елементи виробничого процесу в рибництві.	[1], с.128 - 139
11. Дайте визначення поняттю стандартизація.	[1], с.140 - 162

12. Що являється предметом стандартизації?	[1], с.140 – 162
13. Що являється об'єктом стандартизації?	[1], с.140 – 162
14. Що таке стандарт?	[1], с.140 – 162
15. Перерахуйте основні міжнародні організації у сфері стандартизації.	[1], с. 162 – 170
16. Охарактеризуйте міжнародну організацію по стандартизації – ІСО (ISO).	[1], с. 162 – 170
17. Охарактеризуйте європейську раду по стандартизації (ЕС)	[1], с. 162 – 170
18. Що таке ДСТУ?	[1], с. 171 – 177
19 Хто здійснює розробку державних стандартів?	[1], с. 171 – 177
20. Що таке ТУ?	[1], с. 171 – 177
21. Перерахуйте всі етапи розроблення державних стандартів України.	[1], с. 178 – 199
22. У чому полягає особливість розвитку рибної галузі?	[1], с. 178 – 199
23. Дайте визначення штриховому коду.	[1], с. 178 – 199
24. Що входить до складу штрих-коду?	[1], с. 178 – 199

4 ПИТАННЯ ДО ЗАХОДІВ ПОТОЧНОГО, ПІДСУМКОВОГО ТА СЕМЕСТРОВОГО КОНТРОЛЮ

4.1. Тестові завдання до модульної контрольної роботи модуля ЗМ-Л1

1. упаковка за призначенням поділяється на:	[1], с. 171 – 177
2. За конструктивним виконанням упаковка поділяється на:	[1], с.20 – 35
3. Свіжа риба проходить чотири стадії посмертних змін:	[1], с.20 – 35
4. У свіжої риби <u>слиз</u>	[1], с.36 – 47
5. слабкий наліт цвілі в зябрах риби та черевній порожнині яка зберігається без тузлука, з відповідним запахом-це	[1], с.36 – 47
6. мутний наліт на поверхні риби – виникає в результаті гнильного розкладання білкових речовин під дією мезофільної мікрофлори-це	[1], с.36 – 47
7. внаслідок гнильного розпаду білкових речовин через затягування процесу консервування риби, недостатнього дозування солі або опріснення	[1], с.49 – 58

тузлуку при засолі виникає	
8. червонуватий слизовий наліт на поверхні риби – утворюється під впливом галофільної спороутворюючої і пігментуючої мікрофлори.	[1], с.49 – 58
9. у жирного, великого, необробленого солоного оселедця виникає	[1], с.59 - 66
10. Основна заробітна плата це...	[1], с.59 - 66
11.. організаційно виділена і економічно самостійна основна ланка виробничої сфери народного господарства, що виготовляє продукції (виконує роботу або надає платні послуги)	[1], с.67 - 83
12.. Розрізняють дві форми поділу праці:	[1], с.67 - 83
13.. процес визначення мети діяльності, передбачення майбутнього розвитку та з'єднання колективних (індивідуальних) завдань для одержання очікуваного громадського результату	[1], с.85 - 98
14. процес формування структури системи, розподіл завдань, повноважень і відповідальності між працівниками підприємства для досягнення спільної мети його діяльності	[1], с.20 – 35
15.. процес спонукання членів трудового колективу до спільних узгоджених дій для досягнення поставленої мети	[1], с.20 – 35
16. Залежно від форми власності підприємства розрізняють:	[1], с.36 – 47
17. форма підприємницької діяльності громадян із створенням юридичної особи, які виявили бажання виготовляти товарну сільськогосподарську продукцію, займатися її переробкою та реалізацією з метою отримання прибутку на земельних ділянках	[1], с.36 – 47
18. підприємство, що діє на основі приватної власності одного або кількох громадян, іноземців, осіб без громадянства та його (їх) праці чи з використанням найманої праці	[1], с.36 – 47
19. підприємство, що діє на основі державної власності	[1], с.49 – 58
20. підприємства або інші суб'єкти господарювання, створені юридичними особами та (або) громадянами шляхом об'єднання їх майна і участі в підприємницької діяльності товариства з метою одержання прибутку	[1], с.49 – 58
21. Що розуміється під організацією праці в	[1], с.100 - 117

рибництві?	
22. Охарактеризуйте основні види і форми поділу праці.	[1], с.100 - 117
23. Чим визначаються межі поділу праці?	[1], с.100 - 117
24. Що розуміється під організацією праці в рибництві?	[1], с.100 - 117
25. Що розуміється під мотивацією і стимулюванням трудової діяльності персоналу рибоводних підприємств?	[1], с.119 - 125
26. Охарактеризуйте основні елементи тарифної системи оплати праці.	[1], с.119 - 125
27. За які показники можуть бути премійовані робочі рибоводних підприємств?	[1], с.119 - 125
28. Що розуміється під виробничим процесом?	[1], с.128 - 139
29. Які особливості виробничого процесу в рибництві?	[1], с.128 - 139
30. Охарактеризуйте основні елементи виробничого процесу в рибництві.	[1], с.128 - 139
31.. Дайте визначення поняттю стандартизація.	[1], с.140 - 162
32.. Що являється предметом стандартизації?	[1], с.140 - 162
33. Що являється об'єктом стандартизації?	[1], с.140 - 162
34. Що таке стандарт?	[1], с.140 - 162
35. Перерахуйте основні міжнародні організації у сфері стандартизації.	[1], с. 162 – 170
36. Охарактеризуйте міжнародну організацію по стандартизації – ІСО (ISO).	[1], с. 162 – 170
37. Охарактеризуйте європейську раду по стандартизації (ЕС)	[1], с. 162 – 170
38. Що таке ДСТУ?	[1], с. 171 – 177
39.Хто здійснює розробку державних стандартів?	[1], с. 171 – 177
40.. Що таке ТУ?	[1], с. 171 – 177
41. Перерахуйте всі етапи розроблення державних стандартів України.	[1], с. 178 – 199
42. У чому полягає особливість розвитку рибної галузі?	[1], с. 178 – 199
43. Дайте визначення штриховому коду.	[1], с. 178 – 199
44. Що входить до складу штрих-коду?	[1], с. 178 – 199
45.Що таке Державна система стандартизації України?	[2], с. 5-45

46. Які існують основоположні документи Державної системи стандартизації України?	[2], с. 5-45
47. Яка структура Державної системи стандартизації?	[2], с. 5-45
48. Перерахувати категорії нормативної документації, яка розробляється та діє в Україні	[2], с. 5-45
49. Розшифрувати аббревіатуру різних видів документації, діючої в Україні.	[2], с. 5-45
50. Що покладено в основу класифікації нормативної документації?	[2], с. 5-45

4.2. Тестові завдання до модульної контрольної роботи модуля ЗМ-Л2

1. Який перший етап розробки стандартів:	[1], с.100 - 117
2. Європейські стандарти розробляють:	[1], с.100 - 117
3. Де можна знайти інформацію про діючі стандарти?	[1], с.100 - 117
4. Ліцензію на використання знака відповідності видає:	[1], с.100 - 117
5. Тара, в яку упаковується продукція, етикетка й вкладиші – це	[1], с.119 - 125
6. планує документ, що описує всі основні аспекти діяльності підприємства, аналізує проблеми, з якими воно може зіткнутися, і визначає способи вирішення цих проблем	[1], с.119 - 125
7. умова, яка може бути обумовлено в контракті поставки, це є перерахування випадків, при яких постачальник може не виконати умови контракту і не виплачувати штрафу	[1], с.119 - 125
8. сукупність складових частин будь-якого об'єкта, що мають підпорядкований (допоміжний) характер і забезпечують умови для нормальної роботи об'єкта в цілому	[1], с.128 - 139
9. комплекс його допоміжних і обслуговуючих цехів, господарств і служб, без яких неможливе функціонування підприємства в цілому	[1], с.128 - 139
10. швидкість руху машин, яка ділиться на технічну та експлуатаційну-це	[1], с.128 - 139
11. відношення довжини шляху до часу, витраченого безпосередньо на рух- це	[1], с.140 - 162
12. відношення довжини шляху до всього часу руху з урахуванням простою машин-це	[1], с.140 - 162
13. планові показники розраховуються на основі прогресивних норм використання ресурсів з урахуванням їх зміни в результаті впровадження	[1], с.140 - 162

організаційно-технічних заходів в плановому порядку-це	
14. Ув'язка потреб із необхідними для їх задоволення ресурсами забезпечується найкращим чином за допомогою застосування	[1], с.140 – 162
15. побудова моделей взаємозв'язків між виробничими підрозділами і показниками	[1], с. 162 – 170
16. деталізований стратегічний план на перші роки діяльності підприємства-це	[1], с. 162 – 170
17. розробка планів на всіх рівнях управління підприємством і по усіх напрямках його діяльності на більш короткі періоди (рік, квартал, місяць)-це	[1], с. 162 – 170
18. узгодження виробничого процесу між структурними підрозділами з урахуванням послідовності його операцій і технічних параметрів-це	[1], с. 171 – 177
19. однойменна продукція за видами, типами, сортами з урахуванням їх кількісного співвідношення-це	[1], с. 171 – 177
20. перелік найменувань виробів, що підлягають виготовленню на підприємстві в планованому періоді-це	[1], с. 171 – 177
21. розподіл сукупного трудового процесу на частини, обособлюючи, таким чином, різні види трудової діяльності-це	[1], с. 178 – 199
22. доцільна діяльність людей, спрямовану на видозміну і пристосування предметів природи до їх потреб-це	[1], с. 178 – 199
23. певне з'єднання працівників у часі і просторі для досягнення найбільшої ефективності трудових процесів в умовах застосовуваних технологій і організації виробництва-це	[1], с. 178 – 199
24. логічно завершена сукупність кількох цільових трудових рухів, які виконуються без перерви одним або декількома робочими органами виконавця при незмінних предметах і засобах праці-це	[1], с. 178 – 199
25. одноразове переміщення робочого органу виконавця (руки, ноги, тулуба, очей та ін.) в процесі праці-це	[1], с.128 – 139
26. Що таке Державна система стандартизації України?	[2], с. 5-45
27 Які існують основоположні документи Державної системи стандартизації України?	[2], с. 5-45
28 Яка структура Державної системи стандартиз	[2], с. 5-45

29 Перерахувати категорії нормативної документації, яка розробляється та діє в Україні	[2], с. 5-45
30 Розшифрувати аббревіатуру різних видів документації, діючої в Україні.	[2], с. 5-45
31 Що покладено в основу класифікації нормативної документації?	[2], с. 5-45
32. Які існують класи стандартів у галузі харчових і смакових продуктів?	[2], с. 5-45
33. Які класи відносяться до риба і рибні продукти?	[2], с. 5-45
34 Де та яким чином в нормативній документації вказується інформація про розділ, клас і групу документа?	[2], с. 5-45
35 Що таке технічні умови та за яким принципом відбувається формування назви даного документа?	[2], с. 5-45
36. Пояснити порядок присвоєння позначення ТУ У.	[2], с. 5-45
37. Яка інформація повинна міститися у вступній частині документа?	[2], с. 5-45
38. З яких розділів складаються ТУ У, які затверджуються керівником підприємства?	[2], с. 5-45
39. Яким чином позначаються розділи та підрозділи нормативної документації?	[2], с. 5-45
40 Перерахуйте етапи стандартизації одиниць вимірювань.	[2], с. 5-45
41 Які системи одиниць вимірювань вам відомі?	[2], с. 5-45
42 Назвіть коли та як була прийнята система одиниць SI.	[2], с. 5-45
43 Перерахуйте основні та додаткові одиниці системи SI.	[2], с. 5-45
44. Поясніть, яким чином утворюються похідні одиниці.	[2], с. 5-45
45 Як проводиться класифікація тари й упаковки?	[2], с. 5-45
46 Перерахувати види сучасної упаковки.	[2], с. 5-45
47 Вимоги до різних видів упаковки й тари.	[2], с. 5-45
48 Функції тари й упаковки.	[2], с. 5-45
49. Маркування товарів, функції маркування.	[2], с. 5-45
50. Розбіжності між виробничим і торгівельним маркуванням.	[2], с. 5-45

4.3 Тестові завдання до заліку.

Тестові завдання залікових білетів являють собою міксовані варіанти тестових завдань розділу 4.1, 4.2.

Залікова тестова робота з дисципліни «Організація виробництва і стандартизація продукції аквакультури у рибництві» являє собою тестові завдання закритого типу, які потребують від студента вибору правильних відповідей із запропонованих варіантів. Тестові питання формуються по всьому переліку сформованих у навчальній дисципліні знань (в першу чергу базової компоненти), а їх загальна кількість складає 20 завдань.

1. Основна заробітна плата це...	[1], с.7 – 17
2. організаційно виділена і економічно самостійна основна ланка виробничої сфери народного господарства, що виготовляє продукції (виконує роботу або надає платні послуги)	[1], с.7 – 17
3. Розрізняють дві форми поділу праці:	[1], с.7 – 17
4. процес визначення мети діяльності, передбачення майбутнього розвитку та з'єднання колективних (індивідуальних) завдань для одержання очікуваного громадського результату	[1], с.7 – 17
5. процес формування структури системи, розподіл завдань, повноважень і відповідальності між працівниками підприємства для досягнення спільної мети його діяльності	[1], с.7 – 17
6. процес спонукання членів трудового колективу до спільних узгоджених дій для досягнення поставленої мети	[1], с.7 – 17
7. Залежно від форми власності підприємства розрізняють:	[1], с.7 – 17
8. форма підприємницької діяльності громадян із створенням юридичної особи, які виявили бажання виготовляти товарну сільськогосподарську продукцію, займатися її переробкою та реалізацією з метою отримання прибутку на земельних ділянках	[1], с.7 – 17
9) підприємство, що діє на основі приватної власності одного або кількох громадян, іноземців, осіб без громадянства та його (їх) праці чи з використанням найманої праці	[1], с.17 – 19
10. підприємство, що діє на основі державної власності	[1], с.17 – 19
11. підприємства або інші суб'єкти господарювання, створені юридичними особами та (або) громадянами шляхом об'єднання їх майна і участі в підприємницької діяльності товариства з метою одержання прибутку	[1], с.17 – 19

12. кооперування в межах підприємств галузі називається	[1], с.20 – 35
13. кооперування між підприємствами, що об'єднуються різними галузями господарства називається	[1], с.20 – 35
14. кооперування між країнами називається	[1], с.20 – 35
15. здатність водойми забезпечувати той чи інший темп відтворення організмів	[1], с.20 – 35
16. Організми, які можуть використовуватися в якості об'єктів промислу, утворюють	[1], с.36 – 47
17. Кількість риби, що виловлюється з одиниці площі водойми різними видами і способами рибальства, називають	[1], с.36 – 47
18. частина рибного стада, яку можна щорічно відловлювати, не порушуючи природного відтворення	[1], с.36 – 47
19. Внутрішній устрій підприємства, характеризує склад його підрозділів і систему зв'язків, підпорядкованості та взаємодії між ними називається	[1], с.49 – 58
20. вкладення капіталу у всіх його формах в різні об'єкти (інструменти) його господарської діяльності з метою отримання прибутку	[1], с.49 – 58
21. Стандарт це документ для	[1], с.59 - 66
22. Забезпечення єдності параметрів - це мета:	[1], с.59 - 66
23. Укажіть основні напрямки діяльності органів по сертифікації	[1], с.67 - 83
24. ЯКІ ОДИНИЦІ ВХОДЯТЬ У МІЖНАРОДНУ СИСТЕМУ?	[1], с.67 - 83
25. НАЦІОНАЛЬНИМ ОРГАНОМ ПО СТАНДАРТИЗАЦІЇ НА УКРАЇНІ Є:	[1], с.85 - 98
26. Який перший етап розробки стандартів:	[1], с.100 - 117
27. Європейські стандарти розробляють:	[1], с.100 - 117
28. Де можна знайти інформацію про діючі стандарти?	[1], с.100 - 117
29. Ліцензію на використання знака відповідності видає:	[1], с.100 - 117
30. Тара, в яку упаковується продукція, етикетка й вкладиші – це	[1], с.119 - 125
31. плануючий документ, що описує всі основні аспекти діяльності підприємства, аналізує проблеми, з якими воно може зіткнутися, і визначаючий способи вирішення цих проблем	[1], с.119 - 125
32. умова, яка може бути обумовлено в контракті	[1], с.119 - 125

поставки, це є перерахування випадків, при яких постачальник може не виконати умови контракту і не виплачувати штрафу	
33. сукупність складових частин будь-якого об'єкта, що мають підпорядкований (допоміжний) характер і забезпечують умови для нормальної роботи об'єкта в цілому	[1], с.128 - 139
34. комплекс його допоміжних і обслуговуючих цехів, господарств і служб, без яких неможливе функціонування підприємства в цілому	[1], с.128 - 139
35. швидкість руху машин, яка ділиться на технічну та експлуатаційну-це	[1], с.128 - 139
36. відношення довжини шляху до часу, витраченого безпосередньо на рух- це	[1], с.140 - 162
37. відношення довжини шляху до всього часу руху з урахуванням простою машин-це	[1], с.140 - 162
38. планові показники розраховуються на основі прогресивних норм використання ресурсів з урахуванням їх зміни в результаті впровадження організаційно-технічних заходів в плановому порядку-це	[1], с.140 - 162
39. Ув'язка потреб із необхідними для їх задоволення ресурсами забезпечується найкращим чином за допомогою застосування	[1], с.140 - 162
40. побудова моделей взаємозв'язків між виробничими підрозділами і показниками	[1], с. 162 - 170
41. деталізований стратегічний план на перші роки діяльності підприємства-це	[1], с. 162 - 170
42. розробка планів на всіх рівнях управління підприємством і по усіх напрямках його діяльності на більш короткі періоди (рік, квартал, місяць)-це	[1], с. 162 - 170
43. узгодження виробничого процесу між структурними підрозділами з урахуванням послідовності його операцій і технічних параметрів-це	[1], с. 171 - 177
44. однойменна продукція за видами, типами, сортами з урахуванням їх кількісного співвідношення-це	[1], с. 171 - 177
45. перелік найменувань виробів, що підлягають виготовленню на підприємстві в планованому періоді-це	[1], с. 171 - 177
46. розподіл сукупного трудового процесу на частини, обособлюючи, таким чином, різні види трудової діяльності-це	[1], с. 178 - 199

47. доцільна діяльність людей, спрямовану на видозміну і пристосування предметів природи до їх потреб-це	[1], с. 178 - 199
48. певне з'єднання працівників у часі і просторі для досягнення найбільшої ефективності трудових процесів в умовах застосовуваних технологій і організації виробництва-це	[1], с. 178 - 199
49. логічно завершена сукупність кількох цільових трудових рухів, які виконуються без перерви одним або декількома робочими органами виконавця при незмінних предметах і засобах праці-це	[1], с. 178 - 199
50. одноразове переміщення робочого органу виконавця (руки, ноги, тулуба, очей та ін.) в процесі праці-це	[1], с.128 – 139

5. ЛІТЕРАТУРА ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Основна

1. Бургаз М.І., Матвієнко Т.І. Організація виробництва і стандартизація продукції аквакультури у рибництві. : Конспект лекцій. – Одеса, ОДЕКУ, 2015. – 200 с.
2. Бургаз М.І., Матвієнко Т.І. Організація виробництва і стандартизація продукції аквакультури у рибництві. Методичні вказівки для лабораторних робіт. ОДЕКУ, 2015 р. електронна версія на кафедрі
3. www.library-odeku.16mb.com
4. www.eprints.library.odeku.edu.ua

Додаткова

1. Біленька І.Р., Верхівкер Я.Г., Дяконова А.К. Метрологія, стандартизація та управління якістю в харчовій промисловості /За заг.ред. І.Р.Біленької. –Одеса: Поліграф, 2008 – 276 с.
2. Закон України про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них.31.07.2006. (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2003, N 15, ст.107) (Із змінами, внесеними згідно із Законом N 1461-IV (1461-15) від 05.02.2004, ВВР, 2004, N 19, ст.273.
3. Закон України "Про якість і безпеку харчової продукції та продовольчої сировини"1998 р.