

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНІЧНЕ РЕГУЛЮВАННЯ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Курс, семестр	Курс – 4, семестр – 7.
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120. Кількість кредитів – 4,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> Олена Калашник кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій. <i>e-mail:</i> olena.kalashnyk@pdaa.edu.ua . <i>роб. тел.</i> (0532) 56-51-87. <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/kalashnyk-olena-volodymyrivna .
Мета вивчення навчальної дисципліни	надати майбутнім фахівцям необхідний комплекс теоретичних знань та практичних навичок щодо системи та складових технічного регулювання, стандартизації, метрології та оцінки відповідності, а також ринкового нагляду, співробітництва у сфері технічного регулювання
Компетентності	<i>загальні:</i> ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. <i>спеціальні (фахові):</i> СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
Результати навчання	ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
Методи навчання	<i>словесні:</i> лекція, бесіда; <i>наочні:</i> демонстрування, ілюстрування, спостереження; <i>практичні:</i> практичні роботи, дослідні роботи, робота з навчально-методичною літературою <i>методи формування пізнавальних інтересів:</i> створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти. <i>методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності:</i> роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання; <i>комп'ютерні, мультимедійні методи:</i> використання мультимедійних презентацій; <i>методи усного контролю:</i> опитування, залік; <i>методи письмового контролю:</i> самостійна робота
Програма навчальної	Тема 1. Технічні бар'єри на ринку харчових продуктів

ДИСЦИПЛІНИ	<p>Тема 2. Теоретичні аспекти технічного регулювання в Україні та світі</p> <p>Тема 3. Акредитація органів з оцінки відповідності та випробувальних лабораторій</p> <p>Тема 4. Стандартизація, оцінка відповідності харчових продуктів в Україні та світі</p> <p>Тема 5. Міжнародне технічне регулювання</p> <p>Тема 6. Програми міжнародної технічної допомоги Україні в галузі технічного регулювання</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> (48 балів); <i>презентація</i> (16 балів); <i>виконання та захист самостійних робіт</i> (18 балів); <i>виконання тестів</i> (18 балів).</p> <p>Форма семестрового контролю – залік.</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>1. Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).</p> <p>2. Політика щодо академічної доброчесності: ЗВО повинен дотримуватись академічної доброчесності, яка передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності ПДАУ.</p> <p>3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно узгодженого наперед графіка.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	<p>«Теоретичні основи харчових виробництв», «Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами НАССР», «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці»</p>
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	<p>Презентації, відеоролики.</p>
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <p>1. Салухіна Н., Язвінська О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 426 с.</p> <p>2. Сахно Т. В., Семенов А. О. Міжнародне технічне регулювання : навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни здобувачами вищої освіти спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність освітні програми «Товарознавство і комерційна діяльність», «Товарознавство та експертиза в митній справі» другого (магістерського) рівня вищої освіти. Полтава : ПУЕТ, 2020. 165 с.</p> <p>3. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю : навчальний посібник / укл. : Воробець М. М., Кондрачук І. В. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 104 с.</p> <p>4. Стойко І. І. Шерстюк Р. П. Стандартизація, сертифікація, метрологія (Програма, курс лекцій, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, термінологічний словник, тести, нормативні</p>

документи). Навч.-метод. посібник. Тернопіль: ТНТУ імені Івана Пулюя. 2021. 224 с.

Допоміжні

1. Буданов В. О., Мілованов В. І. Метрологія і стандартизація : підручник. Одеса : Бондаренко М. О., 2019. 314 с.
2. Гінзбург, М. Д. Європейські правила технічного регулювання і стандартизації та поступове запровадження їх в Україні. *Стандартизація, сертифікація, якість*. 2016. № 2. С. 7-8.
3. Взаємозамінність, основи стандартизації та технічних вимірювань : підручник. / Г. О. Іванов [та ін.]. – Миколаїв: МНАУ, 2016. 411 с.
4. Іванов Г. О. та ін. Взаємозамінність, основи стандартизації та технічних вимірювань : підручник. Миколаїв: МНАУ, 2016. 411 с.
5. Калашник О. В. Технічне регулювання в Україні. Парадигма вищої освіти в умовах війни та глобальних викликів XXI століття : мат-ли всеукраїнського наук.-педагогічного підвищення кваліфікації, 18 липня – 28 серпня 2022 року. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2022. С. 185-186.
6. Кропивна А. В., Бондаренко Г. С., Кропивний В. М. Стандартизація : навчальний посібник / Електронне видання. Кропивницький; ЦНТУ, 2021. 307 с.
7. Методи та засоби інформаційно-вимірювальної техніки, випробувань і контролю: підручник. / Є. О. Петльований [та ін.]. – Дніпро : Свідлер А. Л., 2018. 191 с.
8. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник. / Л. В. Баль-Прилипка та інші. Київ : Компрінт, 2017. 571 с.
9. Стріха Л. О., Назаренко І. В., Гроза В. І. Стандартизація продукції та послуг : курс лекцій. Миколаїв: МНАУ, 2017. 80 с.
10. Топольник В. Г., Котляр М. А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю : навчальний посібник. Львів: «Магнолія 2006». 2018. С. 212.

Рік введення

2026 р.