

**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА**  
**УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ»**

**ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський)
<b>Код і найменування спеціальності</b>	G13 Харчові технології
<b>Тип і назва освітньої програми</b>	ОПП Харчові технології
<b>Курс, семестр</b>	Курс – 1, семестр – 2.
<b>Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни</b>	Кількість кредитів ЄКТС – 3,0 Загальна кількість годин – 90,0, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 14 год. Форма семестрового контролю – екзамен
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	<i>Викладач: Алла КАЙНАШ</i> , доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 507 (навчальний корпус 5К) ✉ : <a href="mailto:alla.kainash@pdau.edu.ua">alla.kainash@pdau.edu.ua</a> <i>Профайл:</i> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna</a>

**МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ**

<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Іноземна мова (за професійним спрямуванням), українська мова (за професійним спрямуванням), основи наукових досліджень
<b>Компетентності</b>	<p style="text-align: center;"><i>Інтегральна:</i></p> <p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій.</p> <p style="text-align: center;"><i>загальні:</i></p> <p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p style="text-align: center;"><i>спеціальні:</i></p> <p>СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів</p>

<b>Програмні результати навчання</b>	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p>
<b>РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)</b>	
<p>У процесі вивчення дисципліни формуються комплекс соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасного фахівця: критичне мислення і аналіз, толерантність, вміння формувати власну думку, комунікативні та презентаційні навички</p>	
<b>МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>	
<p>формування у здобувачів вищої освіти теоретичних та практичних знань щодо основ стандартизації, сертифікації та управління якістю, необхідних для виконання своїх майбутніх професійних обов'язків фахівців в галузях харчової та переробної промисловості.</p>	
<b>ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>	
<p>Тема 1. Сутність стандартизації та її науково-методичні основи</p> <p>Тема 2. Національна система стандартизації</p> <p>Тема 3. Стандартизація продовольчої сировини та харчових продуктів</p> <p>Тема 4. Міжнародна стандартизація</p> <p>Тема 5. Основи сертифікації та порядок проведення сертифікації продукції</p> <p>Тема 6. Основи управління якістю продукції</p> <p>Тема 7. Міжнародний досвід управління якістю</p> <p>Тема 8. Загальна характеристика та основні принципи системи НАССР</p>	
<b>МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ</b>	
<p><i>словесні методи:</i> лекція, пояснення; <i>наочні методи:</i> демонстрування; <i>практичні методи:</i> практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування; <i>комп'ютерні і мультимедійні методи:</i> використання мультимедійних презентацій та дистанційної платформи Moodle; <i>методи формування пізнавальних інтересів:</i> 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>методи усного контролю:</i> опитування, екзамен; <i>методи письмового контролю:</i> самостійна робота.</p>	
<b>ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ</b>	
<b>Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання</b>	<p>Наведені у Додатку до силабусу</p>
<b>ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ</b>	
<b>- щодо термінів виконання та перескладання</b>	<p>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). Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.</p>
<b>- щодо академічної</b>	<p>Списування під час виконання практичних робіт, завдань</p>

<b>Доброчесності</b>	самостійної роботи заборонені. Мобільні пристрої дозволено використовувати лише під час онлайн-тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a>
<b>- ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ ЗАНЯТЬ</b>	Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин, за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно узгодженого графіка.
<b>- ЩОДО ЗАРАХУВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НЕФОРМАЛЬНОЇ / ІНФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ</b>	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету
<b>- ЩОДО ОСКАРЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ</b>	Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основні

1. Кропивна А. В., Бондаренко Г. С., Кропивний В. М. Стандартизація : навчальний посібник / Електронне видання. Кропивницький : ЦНТУ, 2021. 307 с.
2. Основи сучасної метрології, стандартизації, сертифікації та управління якістю : підручник для закладів вищої освіти / І. Р. Біленька, Я. Г. Верхівкер, А. К. Д'яконова ; за редакцією І. Р. Біленької. Одеський національний технологічний університет. Одеса : Олді+, 2024. 524 с.
3. Салавеліс А. Д. Павловський С. М. Стандартизація, метрологія та сертифікація : підручник. Одеса : Олді+, 2023. 212 с.
4. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю : навчальний посібник / укл. : Воробець М. М., Кондрачук І. В. Чернівці : Чернівецьк. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 104 с.
5. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: конспект лекцій / Г. А. Коцюбенко, І. В. Каницька. Миколаїв: МНАУ, 2021. 88 с.

#### Допоміжні

1. Будник, Н. В., Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Назаренко, В. О., & Юхно, В. М. (2025). Безпечність сумішей молочних сухих для дитячого харчування удосконаленої технології. *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного*, 25(2), 232-238. <https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-2-28>
2. Будник, Н. В., Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Назаренко, В. О., & Ремізова, Н. Л. (2025). Сучасна класифікація сумішей молочних сухих та вдосконалення їх технології. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (2), 310-320. <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.29>
3. Будник Н. В., Ремізова Н. Л., Кайнаш А. П., Калашник О. В., Назаренко В. О., Мороз С. Е. Дослідження збагачених сухих молочних сумішей для дитячого харчування удосконаленої технології. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки*. 2025. Том 36 (75) № 2, 188-194. <https://doi.org/10.32782/2663-5941/2025.2.1/27>
4. Букреева О. С., Рибалко І. В. Основи стандартизації та оцінки відповідності : електронний навчальний посібник у схемах і таблицях. Харків : ХНАДУ, 2019. 76 с.

5. Гиль М. І., Каницька І, В. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : конспект лекцій. Миколаїв: МНАУ, 2023. 88 с.

6. Гуменюк Г. Д., Кійко В. В., Янчик М. В.. Технічне регулювання в Україні, на міжнародному рівні та в Європейському Союзі: навч. посібник. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 241 с.

7. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Аналіз законодавчо-нормативного забезпечення безпечності та якості дитячого харчування. *Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта* : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 14-15 берез. 2019 р. Полтава : ПУЕТ, 2019. С. 224-226. URL: <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/6623> (дата звернення 10.01.2025).

8. Li Yanping, Valerii A. Sukmanov, Nina V. Budnyk, Alla P. Kainash, Viktor M. Yukhno, Svitlana E. Moroz, Valentyna O. Nazarenko. Comparative studies of the properties of boiled sausages of functional purpose with tomato pomace or their subcritical extracts. *Journal of Chemistry and Technologies*. 2021. Vol. 29 No. 2. 331-341. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i4.336084>

9. Спосіб приготування напою вітамінізованого : пат. 160815 Україна; МПК А23 L 2/02 (2006.01), № u 202400659; заявл. 08.02.2024 ; опубл.15.10.2025, Бюл. № 42.

10. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник. / Л. В. Баль-Прилипка [та ін.]. Київ : Компринт, 2017. 571 с.

11. Топольник В. Г., Котляр М. А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю : навчальний посібник. Львів : «Магнолія 2006». 2018. С. 212.

12. Юхно, В. М., Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Тюрікова, І. С., & Ліб, Ю. С. (2025). Дослідження якості та безпечності крафтового пива, виготовленого на міні-підприємстві. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, 2(4), 226-235. <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.24>

#### Інформаційні ресурси

1. Бондар О. В., Стемковська І. В. Стандартизація і сертифікація як засіб забезпечення якості. *Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного* (економічні науки), Мелітополь, 2022. №1(46). С.8-13. DOI: <https://doi.org/10.31388/2519-884X-2022-46-8-13>

2. ДСТУ 1.1:2015 (ISO/IEC Guide 2:2004, MOD) Національна стандартизація. Стандартизація та суміжні види діяльності. Словник термінів. [Чинний 2015-12-20]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ». 2015. 53 с. (інформація та документація)

3. ДСТУ 1.5:2015 Національна стандартизація. Правила розроблення, викладання та оформлення національних нормативних документів. [Чинний 2017-02-01]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ». 2016. 65 с. (інформація та документація)

4. ДСТУ 1.7:2015 (ISO/IEC Guide 21-1:2005, NEQ; ISO/IEC Guide 21-2:2005, NEQ) Національна стандартизація. Правила та методи прийняття міжнародних і регіональних нормативних документів. [Чинний 2015-12-20]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ». 2015. 34 с. (інформація та документація)

5. СОУ КЗПС 74.9-02568182-003:2016 Технічні умови України. Настанови щодо типової побудови, викладання, оформлення, позначення, прийняття та надання чинності. [Чинний 2016-01-13]. Вид. офіц. Київ ДП «Укрметртестстандарт». 2016. 50 с. (інформація та документація)

6. Про технічні регламенти та оцінку відповідності : Закон України від 05.01.2015 р. № 124-VIII (в редакції від 15.11.2024, № 4017-IX). <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text> (дата звернення 12.01.2026).

7. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 № 1315-VII. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1315-18> (дата звернення 12.01.2026).

#### Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 12 січня 2026 року № 11.

*Додаток до силябусу*  
**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ**  
**ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				
	денної форми здобуття освіти				
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	екзамен	Разом
Тема 1. Сутність стандартизації та її науково-методичні основи	2	4	4	-	10
Тема 2. Національна система стандартизації	2	4	4	-	10
Тема 3. Стандартизація продовольчої сировини та харчових продуктів	2	4	4	-	10
Тема 4. Міжнародна стандартизація	2	4	4	-	10
Тема 5. Основи сертифікації та порядок проведення сертифікації продукції	2	4	4	-	10
Тема 6. Основи управління якістю продукції	2	4	4	-	10
Тема 7. Міжнародний досвід управління якістю	2	-	8	-	10
Тема 8. Загальна характеристика та основні принципи системи НАССР	2	4	4	-	10
<b>Екзамен</b>	-	-	-	20	20
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>36</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

**ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**

**Шкала та критерії оцінювання**  
*опитування*

Кількість балів	Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	
2,0	відмінна вичерпна відповідь
0-1,0	відповідь не повна, з помилками або неточностями

**Шкала та критерії оцінювання**  
*виконання вправ на практичних заняттях*

Кількість балів	Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	
4,0	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
3,0	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
2,0	здобувач не брав активну участь у виконанні завдань; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті
0-1,0	здобувач не брав участь у виконанні завдань; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

**Шкала та критерії оцінювання  
виконання завдань самостійної роботи (0-2,0 бали за кожне вірно виконане завдання)**

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
денна форма здобуття освіти	
2,0	розкрита відповідь та повне виконання завдання самостійної роботи, завдання, занотовані в робочому зошиті
0-1,0	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

**Шкала та критерії оцінювання  
знань здобувачів вищої освіти на екзамені**

<b>Вид завдання</b>	<b>Бали</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
для 1-го і 2-го теоретичного питання	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	1-2	часткове виконання теоретичного завдання з суттєвими помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	3-4	неповне виконання теоретичного завдання з помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	5	виконання теоретичного завдання з помилками і частковим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	6	правильне виконання теоретичного завдання з певними недоліками і розумінням засад природничих, фундаментальних та інженерних наук
	7	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про сформовану здатність підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти
для 3-го теоретичного питання	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	1-2	часткове виконання теоретичного завдання з суттєвими помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	3	неповне виконання теоретичного завдання з помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	4	виконання теоретичного завдання з помилками і частковим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	5	правильне виконання теоретичного завдання з певними недоліками і розумінням засад природничих, фундаментальних та інженерних наук
	6	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про сформовану здатність підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти