СИЛАБУС
навчальної дисципліни
« Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів »

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	G13 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології
Курс, семестр	Курс – 2, семестр – 3
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3,0, Загальна кількість годин – 90, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 14 год. Форма семестрового контролю – екзамен
Мова викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника	*викладач:* ТЮРІКОВА Інна, професор кафедри харчових технологій, доктор технічних наук, професор *контакти*: ауд. 507 (навчальний корпус 5к) : inna.tiurikova@pdaa.edu.ua; *сторінка викладача*: https://www.pdau.edu.ua/people/tyuriova-inna-stanislavivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	«Ділова іноземна мова», «Інноваційні технології харчових виробництв», «Крафтові технології», «Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів», «Технології органічних харчових продуктів»
Компетентності	*інтегральна :* здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій *загальні:* ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 4.Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті. *спеціальні:* СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів підчас впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі СК 8. Здатність до наукового обґрунтування, розроблення нових та удосконалення існуючих технологій харчових

	продуктів, що відповідатимуть вимогам національних та європейських стандартів.
Результати навчання	РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. РН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають вимогам національних та європейських стандартів.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Формування навичок: аналітичне мислення та інновації; комплексне вирішення проблем; критичне мислення та аналіз; активне навчання та стратегії навчання; комунікація, критичне мислення, уміння працювати в команді, самоорганізація, відповідальність та дисциплінованість	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
формування у здобувачів вищої освіти теоретичних основ та практичних навичок, необхідних для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності на підприємствах і установах харчової промисловості в процесі виготовлення харчових продуктів, розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом, яка включає системи ISO (управління якістю та безпекою харчових продуктів), чинні програми обов'язкових попередніх заходів GHP (належна гігієнічна практика), GMP (належна виробнича практика), забезпечення якості та безпеки харчових продуктів відповідно до вимог міжнародних стандартів, законодавчих актів України та чинних нормативно-технічних документів у галузі безпеки та якості харчових продуктів	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Вступ. Проблема забезпечення якості харчової продукції в Україні та шляхи її вирішення Тема 2. Вітчизняний та світовий досвід управління якістю продукції Тема 3. Стандартизація в управлінні якістю Тема 4. Системи управління якістю згідно міжнародних стандартів Тема 5. Організація розроблення і впровадження систем управління якістю підприємствах харчової галузі Тема 6. Принципи загального управління якістю Тема 7. Правове регулювання щодо безпеки харчових продуктів Тема 8. Сертифікація систем якості та безпечності харчових продуктів	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
- словесні методи: лекція, розповіді-пояснення; - наочні методи: ілюстрування, демонстрування; - практичні методи: практичні завдання, робота з нормативно-законодавчою базою; - проблемно-пошуковий; - інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій.	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	виконання практичних робіт, завдання з самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату.

- щодо академічної доброчесності	здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist
	Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання 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, використані методики досліджень і джерела інформації.
- щодо використання інструментів штучного інтелекту	Використання інструментів ШІ у межах навчальної дисципліни регламентується Правилами використання систем штучного інтелекту в освітньому процесі Полтавського державного аграрного університету. Режим Б — ШІ використовується обмежено. Дозволяється використовувати інструменти ШІ для пошуку та систематизації інформації про міжнародні й національні системи забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, опрацювання й порівняння вимог міжнародних стандартів, перекладу іншомовних нормативних і наукових текстів, перевірки граматики й орфографії власних текстів, розроблення плану роботи та підготування ілюстративних матеріалів до презентацій. Використання ШІ допускається виключно з визначеною викладачем метою, з обов'язковим розкриттям факту його застосування відповідно до пункту 3.3 Правил. Самостійне виконання завдань і відповідальність за достовірність поданої інформації покладаються на здобувача освіти.
- щодо відвідування занять	відвідування усіх видів занять обов'язкове. Допускається вивчення дисципліни за індивідуальним графіком, погодженим за термінами виконання робіт із викладачем і затвердженим деканатом
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету
- щодо оскарження результатів оцінювання	оскарження результатів оцінювання здійснюється у відповідності із діючими «Положення про освітню діяльність», «Про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті», «Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті»
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні 1. Гуменюк Г.Д, Кійко В.В., Янчик М.В. Технічне регулювання в Україні, на міжнародному рівні та в Європейському союзі: навч. посіб. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 206 с. 2. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А.С. Ткаченко, Ю.О. Басова, О.О. Горячова та ін..; за загальною редакцією А.С.	

Ткаченко. - Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.
3. ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги. [Чинний від 2016-01-10]. К.: ДП «УкрНДНЦ», 2016. 22 с.
4. ДСТУ ISO 14001:2015. Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосовування. [Чинний від 2016-06-15]. К.: ДП «УкрНДНЦ», 2016. 23 с.
5. ДСТУ ISO 19011:2012. Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління. [Чинний від 2012-06-20].К.: Держстандарт України, 2012. 24 с.
6. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу. [Чинний від 2019-06-27]. К.: ДП “ УкрНДНЦ”, 2019. 30 с.

Допоміжні

1. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей / С. М. Безродна. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
2. Тюрікова І.С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ. Монографія. Полтава: РВЦ ПУСКУ, 2009. 186 с.

Інформаційні ресурси

1. Аналіз законодавства в системі безпеки та якості харчових продуктів. URL: https://certificant.org/uk/analiz-zakonodavstva-v-sistemi-bezpeki-ta-yakosti-xarchovix-produktiv/.(дата звернення: 30.08.2026).
2. Ільченко Н.В., Кошеленко С.В., Одінцов О.М. Забезпечення розвитку системи управління якістю і безпечністю харчових продуктів регіонального агропромислового кластеру. Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки Випуск 53. https://doi.org/10.24025/2306-4420.0.53.2019.171414. URL: https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/ 1615/1/5.pdf. (дата звернення: 30.08.2026).
3. Тюрікова І.С., Ткаченко А.С., Демиденко О.І., Луферова Л.М. Сучасні підходи до управління безпекою у виробництві харчових продуктів та дієтичних добавок: порівняльний аналіз. Modern engineering and innovative technologies, Issue No41. Part 1. Sergeieva&Co Karlsruhe, Germany, 2025. С. 88-94. DOI: 10.30890/2567-5273.2025-41-01-070/. (дата звернення: 30.08.2026).
2.Ткаченко А. С., Тюрікова І. С., Горячова О. О., Ткаченко В. С. Методологія CARVER+SHOCK в управлінні безпечністю харчових продуктів у виробництві борошняних кондитерських виробів. Актуальні проблеми сталого розвитку,2025. 2(6), 209-215. https://doi.org/10.60022/2(6)-25S (дата звернення: 30.08.2026).
3. Tkachenko, A., Tiurikova, I., Horobets, O., Geredchuk, A., Lozova, T., Levchenko, Y., Palko, N., Davydovych, O., Kovalchuk, K., & Mariychuk, R. (2025). Comparison of certain safety and quality indicators of developed chocolate paste with organic and inorganic raw materials. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(84), 60–66. DOI: 10.15587/2706-5448.2025.334590. (дата звернення: 30.08.2026).

Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 01.09. 2026 р., № 1

Додаток до силабусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни для ЗВО денної та заочної форм здобуття освіти

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти										
	денна форма здобуття освіти G13ХТ мд 2025					заочна форма здобуття освіти G13ХТ мз 2025[1]					
	опитування	виконання практичних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	екзамен	**Разом**	опитування	виконання практичних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	екзамен	**Разом**
Тема 1. Вступ. Проблема забезпечення якості харчової продукції в Україні та шляхи її вирішення	-	6	2	-	**8**	-	-	6	-		**6**
Тема 2. Вітчизняний та світовий досвід управління якістю продукції	2	-	6	-	**8**	2	-	4	-		**6**
Тема 3. Стандартизація в управлінні якістю	2	6	2	-	**10**	2	6 (2х3)	2	-		**10**
Тема 4. Системи управління якістю згідно міжнародних стандартів	2	6	2	-	**10**	2	6 (2х3)	2	-		**10**
Тема 5. Організація розроблення і впровадження систем управління якістю підприємствах харчової галузі	2	6	2	-	**10**	2	6 (2х3)	2	-		**10**
Тема 6. Принципи загального управління якістю	4	6	2	-	**12**	2	6 (2х3)	2	-		**10**
Тема 7. Правове регулювання щодо безпеки харчових продуктів	2	12 (2х6)	2	-	**16**	2	6 (2х3)	2	-		**10**
Тема 8. Сертифікація систем якості та безпечності харчових продуктів	2	-	4	-	**6**	2	-	4	-		**6**
Контрольна робота	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	**12**
Екзамен	-	-	-	20	20	-	-	-	-	20	20
Разом	**16**	**42**	**22**	**20**	**100**	**14**	**30**	**24**	**12**	**20**	**100**

Шкала та критерії оцінювання
опитування

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

Шкала та критерії оцінювання
виконання практичних робіт та їх захист

Кількість балів		**Критерії оцінювання**
денна форма здобуття освіти (бали)	заочна форма здобуття освіти (бали)	
4,1-6,0	2,1-3,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; відмінна відповідь, результати роботи занотовані в робочому зошиті
2,1-4,0	1,1-2,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, результати роботи занотовані в робочому зошиті
1,1-2,0	0,5-1,0	здобувач не активно брав участь у виконанні робіт; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
0-1,0	0-0,5	здобувач не брав участь у виконанні робіт; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті

Шкала та критерії оцінювання
виконання завдань самостійної роботи
(0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання)

Кількість балів		**Критерії оцінювання**
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
0,6-1,0	0,6-1,0	розкрита відповідь та повне виконання завдання самостійної роботи, завдання, занотовані в робочому зошиті
0-0,5	0-0,5	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

Шкала та критерії оцінювання контрольної роботи для ЗВО заочної форми здобуття освіти

Кількість балів	**Критерії оцінювання**
8,1-12,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
4,1-8,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
0-4,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання ЗВО (форма семестрового контролю – екзамен)

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
для 1-го теоретичного питання	**5**	теоретичне питання розкрито повністю, викладено послідовно з використанням загально прийнятої наукової термінології
	4	відповідь розкриває поставлене запитання, але викладена без використання загально прийнятої наукової термінології
	3	відповідь містить загальну інформацію про поставлене запитання, але не структурована та логічно не сформульована
	2	відповідь містить часткову інформацію та не дає повної інформації на поставлене запитання
	1	відповідь не містить базових положень, що висвітлюють теоретичне питання та не дають відповіді на поставлене запитання
	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
для 2-го теоретичного питання	**5**	теоретичне питання розкрито повністю, викладено послідовно з використанням загально прийнятої наукової термінології
	4	відповідь розкриває поставлене запитання, але викладена без використання загально прийнятої наукової термінології
	3	відповідь містить загальну інформацію про поставлене запитання, але не структурована та логічно не сформульована
	2	відповідь містить часткову інформацію та не дає повної інформації на поставлене запитання
	1	відповідь не містить базових положень, що висвітлюють теоретичне питання та не дають відповіді на поставлене запитання
	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
для практичного завдання	**10**	виконане завдання містить практичне рішення науково-практичного завдання, що відповідає сучасному рівню розвитку харчової науки
	8-9	виконане завдання містить практичне рішення науково-практичного завдання, але не містить обґрунтування запропонованих методів та технологій
	6-7	виконане завдання містить практичне рішення науково-практичного завдання, але в процесі його вирішення були використані застарілі методи та технології
	4-5	виконане завдання містить часткове рішення науково-практичного завдання
	2-3	виконане завдання не містить практичного вирішення науково-практичного завдання, а складається із загальних теоретичних фраз
	0-1	відсутність виконаного завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти