

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
(обов'язкова навчальна дисципліна)

**СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ  
ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ  
З ОСНОВАМИ НАССР**

Освітньо-професійна програма Харчові технології  
спеціальність 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
освітній ступінь Бакалавр

Розробник  
**Євгенія ХМЕЛЬНИЦЬКА,**  
доцент кафедри харчових технологій,  
кандидат технічних наук, доцент






Гарант ОПП  
**Ніна БУДНИК,**  
завідувачка кафедри харчових технологій,  
кандидат технічних наук, доцент



Полтава  
2022 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами НАССР
<b>Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти</b>	Обов'язкова навчальна дисципліна
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	<i>Викладач: Євгенія Хмельницька</i> , доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент., <i>Контакти:</i> ауд. 507К, навчальний корпус 5А  : <a href="mailto:yevhenia.khmelnyska@pdaa.edu.ua">yevhenia.khmelnyska@pdaa.edu.ua</a>  : +380663217130, <i>Сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/hmelnyska-yevgeniya-viktorivna">https://www.pdau.edu.ua/people/hmelnyska-yevgeniya-viktorivna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність Освітня програма</b>	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Базові знання з навчальних дисциплін: «Основи фахової діяльності»

### Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни** є забезпечення достатнього рівня 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; набуття умінь щодо застосування методів та засобів, які сприяють отриманню якісної та безпечної харчової продукції.

**Основні завдання навчальної дисципліни** формування необхідного комплексу знань щодо державної системи стандартизації та сертифікації продукції в Україні, показників якості продовольчої сировини та харчових продуктів, законодавства України у сфері стандартизації, особливостей стандартизації продовольчої сировини та харчових продуктів та технологічних процесів харчових виробництв; основних принципів систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2005, ДСТУ ISO 22000:2007, НАССР)

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. 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	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. СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

### Програмні результати навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

### Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	Денна форма 181 ХТ_бд_2022			
	Усього	У тому числі		
л.		п.з	с.р.	
Тема 1. Сутність стандартизації та її науково-методичні основи	10	2	2	6
Тема 2. Національна система стандартизації (НСС)	10	2	2	6
Тема 3. Стандартизація продовольчої сировини та харчових продуктів	10	2	2	6
Тема 4. Міжнародна, міждержавна та міжгалузева стандартизація	10	-	2	8
Тема 5. Сертифікація продукції і систем якості на харчових підприємствах	10	2	-	8
Тема 6. Якість харчової продукції та процес її формування	10	2	2	6
Тема 7. Системне управління якістю продукції	10	2	2	6
Тема 8. Міжнародний досвід управління якістю	10	2	-	8
Тема 9. Харчова безпека, розробка системи НАССР.	10	2	2	6
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>60</b>

### Форми контролю результатів навчання \*

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	Опитування	Виконання завдань практичних занять	Виконання завдань самостійної роботи	Підсумкова контрольна	Екзамен	
ПРН 1	4	7	5	4	5	25
ПРН 9	4	7	5	4	5	25
ПРН 10	4	7	5	4	5	25
ПРН 15	4	7	5	4	5	25
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

\* - для максимальної кількості балів

### Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	Опитування	Виконання завдань практичних занять	Виконання завдань самостійної роботи	Підсумкова контрольна	Екзамен	
Тема 1. Сутність стандартизації та її науково-методичні основи	2	4	2			<b>8</b>
Тема 2. Національна система стандартизації (НСС)	2	4	2			<b>8</b>
Тема 3. Стандартизація продовольчої сировини та харчових продуктів	2	4	2			<b>8</b>
Тема 4. Міжнародна, міждержавна та міжгалузева стандартизація	-	4	2			<b>6</b>
Тема 5. Сертифікація продукції і систем якості на харчових підприємствах	2	-	2			<b>4</b>
Тема 6. Якість харчової продукції та процес її формування	2	4	4			<b>10</b>
Тема 7. Системне управління якістю продукції	2	4	2			<b>8</b>
Тема 8. Міжнародний досвід управління якістю	2	-	2			<b>4</b>
Тема 9. Харчова безпека, розробка системи НАССР.	2	4	2			<b>8</b>
Підсумкова контрольна робота				16		<b>16</b>
Екзамен					20	<b>20</b>
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

### Шкала та критерії оцінювання програмних результатів за темами

**Опитування (0-2,0 бали)** - здобувачі денної форми навчання 181 ХТ\_бд\_2022 отримують:

0-1,0 бал - відповідь не повна, з помилками;

1,0-2,0 бали - вичерпна відповідь.

**Виконання завдань практичних занять:**

Денна форма навчання 181 ХТ_бд_2022 (бали)	Критерії оцінювання
0-1,0	здобувач не брав участь у виконанні робіт; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
1,1-2,0	здобувач не активно брав участь у виконанні робіт; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках з визначення показників, не всі результати роботи

	занотовані в робочому зошиті
2,1-3,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті
3,1-4,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті

### Виконання завдань самостійної роботи:

Денна форма навчання: 181 ХТ\_бд\_2022 (0-2,0 бали за кожне завдання теми)

0-1,0 бал – завдання з теми виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками;  
1,1-2,0 бали - завдання з теми виконано своєчасно у повному обсязі.

### контрольна робота (підсумкова):

Денна форма навчання 181 ХТ_бд_2022 (бали)	Критерії оцінювання
0-5,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань
5,1-10,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
10,1-16,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання

### Шкала та критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти наекзаміні

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
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

**Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти у Полтавському державному аграрному університеті**

Оцінка за 100-бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою	Оцінка за 2-бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	екзамен, диференційований залік	залік	Оцінка ЄКТС	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73	задовільно		D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63			E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)

**Трудомісткість:**

Загальна кількість годин 90 год.

Кількість кредитів 3,0.

Форма семестрового контролю екзамен.

**Політика навчальної дисципліни**

○ 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).

○ Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

○ Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

### **Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:**

Презентації



#### **Рекомендовані джерела інформації:**

##### **Основні**

1. Бичківський Р. В. Столярчук П. Г., Гамула П. Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація : підручник. 2-ге вид., випр. і доп. Львів : Львівська політехніка, 2004. 560 с.
2. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
3. Величко О. М. Основи стандартизації та сертифікації : підручник. Херсон : Олді-плюс, 2013. 364 с.
4. 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.
5. Вимоги Європейського законодавства щодо харчових продуктів. Збірник інформаційних матеріалів/В.Бацинський, М.П.Остапюк, О.С.Семенчук. К.:ТОВ «Ветінформ».2009. 327 с.

##### **Допоміжні**

1. 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 6.09.2022).
2. Кузьміна Т.О. Міжнародна система стандартизації та сертифікації : навч. посіб. Херсон : Олді-плюс, 2014. 344 с.
3. Топольник В. Г., Котляр М. А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю : навч. посіб. Львів : Магнолія-2006, 2012. 212 с.
4. Управління якістю переробних і харчових виробництв / О. В. Богомолів та ін. Харків : Еспада, 2006. 182 с.
5. Державні стандарти України. Національна стандартизація. В 2-х частинах. Збірник стандартів. Київ : Вид-во стандартів. Ч. 1. 2003. 200 с. ; Ч. 2. 2004. 66 с. (Інформація та документація)

6. ДСТУ ISO 9000-2001 Системи управління якістю. Основні положення та словник. [Чинний від 2001-06-27]. Київ, 2002. 27 с. (Інформація та документація)

#### **Інформаційні ресурси мережі Інтернет**

1. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 06.09.2005 № 2809-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15> (дата звернення: 06.09.2022).
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 № 771/97-ВР станом на 19.08.2022 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97> (дата звернення: 06.09.2022).
3. Про стандартизацію : Закон України від 11 лют. 2014 р. № 1315. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18> (дата звернення: 06.09.2022).