

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ НАЦІОНАЛЬНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Заступник директора
з навчальної роботи



Л. ІЛЛЯШЕНКО

“27” серпня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ОСНОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ**

підготовки фахового молодшого бакалавра

освітньо-професійна програма

«Харчові технології»

галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво

спеціальності G13 Харчові технології

мова навчання: українська

статус дисципліни: обов'язкова

Робоча програма з дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції» складена на основі освітньо - професійної програми Харчові технології спеціальності G13 Харчові технології. – 25 серпня 2025р. – 15 с.

Розробник: **Ольга КАРТАК**
викладач категорії «спеціаліст»

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу.

Протокол № 1 від 27 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії



(Аліна СМАГЛЮК)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 4.0	Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво	Нормативна
Змістових модулів – 3	Спеціальність (професійне спрямування): G13 Харчові технології	Рік підготовки:
Загальна кількість годин – 120		4-й (БСО) 3-й (ПЗСО)
		Семестр
		7-й (БСО) 5-й (ПЗСО)
		Лекції
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи–2.5	Освітньо- професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	32 год.
		Практичні, семінарські
		24 год.
		Самостійна робота
		34 год.
		Вид контролю:
		Екзамен (30 год.)

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції»- ознайомлення здобувачів фахової передвищої освіти з теоретичними засадами стандартизації та контролю якості харчової продукції, особливостями розвитку державної та міжнародної системи стандартизації, формування системи знань у сфері дії нормативних документів, які стосуються якості харчової продукції, розгляд інноваційних методів контролю якості харчової продукції.

Завдання дисципліни - вивчення теоретико-методологічних засад системи якості, стандартизації та сертифікації; принципів побудови та функціонування системи управління якістю; вивчення нормативно-правових, організаційних та економічних питань щодо системи якості, стандартизації та сертифікації.

Опановувати політику підприємства в галузі управління якістю; вибирати необхідні стандарти ISO серії 9000, серії 22000 залежно від специфіки підприємства; вивчити основні елементи системи якості згідно з концепцією TQM.

Передумови вивчення дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості продукції». До початку вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти повинні мати загальні знання з харчової хімії. На результати вивчення цієї дисципліни безпосередньо спирається дисципліна «Технологія кондитерських виробів»

На основі вивчення дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції» у здобувачів фахової передвищої освіти формуються наступні *компетентності*:

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК. 9. Здатність працювати в команді.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв ;

СК.4.Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК.5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

3. Очікувані результати навчання

Під час вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання, передбачені освітньо-професійною програмою:

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію при виробництві харчової продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН 16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН25. Брати участь у командній роботі, проявляючи ініціативу, лідерство та комунікативні вміння у професійній діяльності.

У підсумку здобувачі фахової передвищої освіти повинні

знати:

- основні поняття та визначення в області стандартизації;
- загальні відомості про діяльність з міжнародної стандартизації, участь в ній України;
- основи діяльності з національної стандартизації;
- правила та методи розроблення і впровадження національних нормативних документів;
- основні поняття якості продукції;
- загальні положення національної системи сертифікації.

вміти:

- оперувати основними поняттями стандартизації, сертифікації та управління якістю;
- збирати та аналізувати інформацію;
- здійснювати пошук та кваліфіковано застосовувати нормативно-технічну документацію (НТД) з стандартизації та сертифікації, додержуватися її вимог.

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи стандартизації

Тема 1. Сутність стандартизації та її роль у розвитку національної економіки країни. (РН3,РН-7,РН-10)

Основні поняття та визначення в галузі стандартизації.

Роль стандартизації в розвитку економіки країни. Основні завдання стандартизації. Методи стандартизації. Рівні стандартизації. Комплексна та випереджаюча форми стандартизації. **Основні принципи стандартизації.**

Тема 2. Міжнародна та національна організації зі стандартизації.(РН-3, РН-10)

Значення міжнародної стандартизації в розвитку торговельно-економічних зв'язків між країнами. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO).

Основні положення національної системи стандартизації України. Принципи, мета та завдання державної політики в області стандартизації. Національний орган стандартизації.

Тема 3. Органи стандартизації та їх функції. (РН-4,РН-6, РН-10)

Управління діяльністю в сфері стандартизації. Центральні органи виконавчої влади. Національний орган стандартизації. Керівна рада. Технічні комітети стандартизації. Підприємства, установи та організації, що здійснюють стандартизацію.

Порядок розроблення, узгодження, затвердження, перегляду та скасування стандартів.

Тема 4. Нормативно - технічна і технологічна документація.(РН-2, РН-3, РН-10)

Державні, галузеві, міжнародні стандарти, їх призначення, коротка характеристика. Стандарти підприємства, технічні умови, технологічні інструкції, їх призначення.

Технологічна документація: збірники рецептур страв та кулінарних виробів, технологічні картки.

Вимоги до стандартів.

Змістовий модуль 2. Сертифікація – складова частина діяльності технічного регулювання.

Тема 5. Сутність сертифікації. (РН-2, РН-7,РН-10)

Становлення і розвиток сертифікації в Україні. Сертифікація – складова частина діяльності технічного регулювання. Види сертифікації. Сертифікат відповідності і знак відповідності. Мета сертифікації. Переваги підприємств у результаті сертифікації .

Тема 6. Сертифікація відповідності. (РН-2,РН-3,РН-7, РН-10)

Сертифікації харчової продукції на відповідність нормативній документації. Мінімальний перелік документів, що надається для сертифікації. Вимоги до маркування продукції. Порядок проведення сертифікації продукції.

Тема 7. Акредитація органів з оцінювання відповідності. (РН-3, РН-10)

Роль акредитації в сучасному світі. Акредитація органів, які акредитують органи з оцінювання відповідності. Акредитація випробувальних та калібрувальних лабораторій. Акредитація органів, що здійснюють перевірку кваліфікації та міжлабораторні порівняння.

Тема 8. Національна агенція з акредитації України. (РН-3,РН-4,РН-7, РН-10)

Національне агенство з акредитації. Основні функції та принципи діяльності НААУ.

Рада з акредитації Національного агентства з акредитації України. Повноваження та права Ради.

Змістовий модуль 3. Організація контролю якості харчової продукції.

Тема 9. Загальні положення в галузі управління якістю. (РН-2, РН-3, РН-4,РН-10)

Суть проблеми якості. Фактори, від яких залежить якість продукції. Концепція життєвого циклу продукції. Фактори (способи, чинники) підвищення якості та конкурентоспроможності продукції. Методи оцінювання якості продукції, послуг. Рівні якості продукції та послуг, методи їх оцінки . Визначення поняття дефект. Класифікація дефектів.

Тема 10. Організація контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства. (РН-3,РН-4,РН-7, РН-10, РН-25)

Економічна залежність працівника і якість. Контроль якості продукції на підприємствах (вхідний, операційний та приймальний контроль). Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями.

Тема 11. Міжнародні стандарти серії ISO 22000. (РН-2, РН-3, РН-7, РН-10)

Головні положення розробки і впровадження системи НАССР. Стандарти щодо НАССР. НАССР в Україні. Переваги впровадження системи менеджменту в галузі безпеки харчових продуктів ISO 22000 (ДСТУ ISO 22000) Програми-передумови системи НАССР. Послідовність розробки системи НАССР.

Тема 12. Системи екологічного менеджменту. (РН-3, РН-10, РН-16)

Національні знаки екологічного маркування. Екологічна декларація. Екологічно чистий продукт. Екологічне маркування.

Тема 13. Порядок і засоби регламентування безпечності харчової продукції. (РН-2, РН-3, РН-7, РН-10)

Поняття безпечності харчової продукції. Шляхи державного регулювання безпечності та якості харчових продуктів. Неякісна та небезпечна продукція. Основні норми, що покладено у основу регуляторних документів ЄС з проблем харчової безпеки. Система управління безпечністю харчових продуктів. Держпродспоживслужба.

Тема 14. Генетично модифіковані організми. (РН-2, РН-3,РН-6, РН-10)

Генетично модифіковані рослини. Генетично модифіковані тварини. Генетично модифіковані мікроорганізми. Переваги та недоліки. Ризики використання у їжу генетично модифікованих продуктів. Порядок допуску ГМО на світові ринки.

Тема 15. Принципи державного контролю якості. (РН-2, РН-3,РН-4, РН-10)

Органи виконавчої влади, що діють у сфері забезпечення безпечності та контролю дотримання окремих показників якості харчових продуктів. Референс-лабораторія. Державна служба з питань безпеки харчових продуктів.

Тема 16. Харчова експертиза. (РН-2, РН-3, РН-4, РН-7, РН-10)

Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.

Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, види, методи, організація.

Тема 17. Порядок ввезення в Україну харчової продукції. (РН-2, РН-3, РН-4, РН-7, РН-10)

Характеристика харчових продуктів, добавок та консервантів, що не можуть бути ввезені на територію України. Непридатний харчовий продукт. Неправильно маркований продукт.

Сутність стандартного державного прикордонного ветеринарно-санітарного контролю.

5.

Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усьог о	у тому числі			
		л	п	с	с.р.
Змістовий модуль 1. <i>Основи стандартизації (РН-2, РН-3,РН-4, РН-6, РН-7, РН-10)</i>					
1. Сутність стандартизації та її роль у розвитку національної економіки країни.	4	2			2
2. Міжнародна та національна організації зі стандартизації.	6	2		2	2
3.Органи стандартизації та їх функції.	4	2			2
4. Нормативно - технічна і технологічна документація .	8	2	2	2	2
<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	22	8	2	4	8
Змістовий модуль 2. <i>Сертифікація – складова частина діяльності технічного регулювання. (РН-2, РН-3,РН-4, РН-7, РН-10)</i>					
5. Сутність сертифікації	4	2			2
6. Сертифікація відповідності.	6	2		2	2
7.Акредитація органів з оцінювання відповідності.	4	2			2
8.Національна агенція з акредитації України.	6	2		2	2

<i>Разом за змістовим модулем 2</i>	20	8		4	8
Змістовий модуль 3. Організація контролю якості харчової продукції. (РН-2, РН-3, РН-4, РН-6, РН-7, РН-10, РН-16, РН-25)					
9. Загальні положення в галузі управління якістю.	4	2			2
10. Організація контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства.	8	2	2	2	2
11. Міжнародні стандарти серії ISO 22000	4	2			2
12. Екологічна сертифікація та маркування.	6		2	2	2
13. Порядок і засоби регламентування безпечності харчової продукції.	6	2	2		2
14. Генетично модифіковані організми.	4	2			2
15. Принципи державного контролю якості.	6	2		2	2
16. Харчова експертиза.	4	2			2
17. Порядок ввезення в Україну харчової продукції.	6	2		2	2
<i>Разом за змістовим модулем 3</i>	48	16	6	8	18
Підготовка до екзамену					30
Усього годин за дисципліну	120	32	8	16	64

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Нормативно - технічна і технологічна документація.	2
2	Організація контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства.	2
3	Екологічна сертифікація та маркування.	2
4	Порядок і засоби регламентування безпечності харчової продукції.	2
	Разом	8

7. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Міжнародна та національна організації зі стандартизації.	2
2	Нормативно - технічна і технологічна документація .	2
3	Сертифікація відповідності.	2
4	Національна агенція з акредитації України.	2
5	Організація контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства.	2
6	Екологічна сертифікація та маркування.	2

7	Принципи державного контролю якості.	2
8	Порядок ввезення в Україну харчової продукції.	2
	Разом	16

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Сутність стандартизації та її роль у розвитку національної економіки країни.	2
2	Міжнародна та національна організації зі стандартизації.	2
3	Органи стандартизації та їх функції.	2
4	Нормативно - технічна і технологічна документація .	2
5	Сутність сертифікації	2
6	Сертифікація відповідності.	2
7	Акредитація органів з оцінювання відповідності.	2
8	Національна агенція з акредитації України.	2
9	Загальні положення в галузі управління якістю.	2
10	Організація контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства.	2
11	Міжнародні стандарти серії ISO 22000	2
12	Екологічна сертифікація та маркування.	2
13	Порядок і засоби регламентування безпечності харчової продукції.	2
14	Генетично модифіковані організми.	2
15	Принципи державного контролю якості.	2
16	Харчова експертиза.	2
17	Порядок ввезення в Україну харчової продукції.	2
	Разом	34

9. Індивідуальні завдання

Теми рефератів, доповідей:

1. Історія розвитку стандартизації.
2. Історія розвитку сертифікації.
3. Основні правила сертифікації товарів, що імпортуються.
4. Роль стандартизації і сертифікації в усуненні технічних бар'єрів
5. у торгівлі.
6. Національні премії з якості.
7. Стандартизація і сертифікація у Німеччині.
8. Стандартизація і сертифікація у США.
9. Стандартизація і сертифікація у Японії.
10. Стандартизація і сертифікація у Великобританії.

10. Питання до екзамену

1. Пояснити поняття: «стандарт», «стандартизація» та охарактеризувати мету стандартизації.
2. Охарактеризувати методи і форми стандартизації та проаналізувати комплексну та випереджуючу стандартизацію.
3. Вказати рівні стандартизації та охарактеризувати їх.
4. Пояснити значення та функції державної системи стандартизації.
5. Охарактеризувати принципи та завдання стандартизації.
6. Пояснити сутність міжнародної організації зі стандартизації, охарактеризувати її завдання.
7. Визначити значення міжнародної стандартизації в розвитку торговельно-економічних зв'язків між країнами.
8. Охарактеризувати основні принципи та завдання національної системи стандартизації України.
9. Проаналізувати , мету державної політики в області стандартизації та охарактеризувати діяльність Національний орган стандартизації.
10. Проаналізувати основні напрямки діяльності та функції органів стандартизації
11. Пояснити порядок організації розроблення, впровадження стандартів та пояснити порядок скасування стандартів.
12. Вказати категорії нормативних документів та пояснити призначення Державних стандартів (ДСТУ).
13. Охарактеризувати призначення галузевих стандартів (ГСТУ) та технічних умов (ТУ).
14. Проаналізувати призначення стандарту підприємства та вказати яку він містить інформацію. Вимоги до стандартів.
15. Вказати технологічну документацію на продукцію ЗРГ та проаналізувати призначення технічних умов та технологічних інструкцій.
16. Охарактеризувати становлення і розвиток сертифікації в Україні та пояснити поняття «Сертифікація» та «Сертифікат».
17. Проаналізувати значення сертифікації та вказати види сертифікації.
18. Охарактеризувати поняття «Сертифікат відповідності» і «Знак відповідності», вказати мету сертифікації.
19. Проаналізувати переваги підприємств у результаті сертифікації та вказати порядок проведення сертифікації продукції.
20. Охарактеризувати основні функції та принципи діяльності НААУ.

21. Пояснити поняття «управління якістю», «якість харчових продуктів » та проаналізувати фактори, що обумовлюють якість продукції.
22. Проаналізувати концепцію життєвого циклу продукції та порівняти стадію «зрілість» і стадію «насичення ринку».
23. Пояснити поняття «конкурентоспроможність» та охарактеризувати фактори підвищення якості та конкурентоспроможності.
24. Проаналізувати технічні, організаційні і економічні фактори підвищення якості та конкурентоспроможності та відмітити особливості соціального фактору.
25. Навести класифікацію методів оцінювання якості продукції, послуг та проаналізувати комбінований метод.
26. Вказати та пояснити методи оцінки якості послуг та продукції залежно від способу отримання інформації.
27. Вказати та пояснити методи оцінки якості послуг та продукції залежно від джерела отримання інформації.
28. Проаналізувати як здійснюється контроль якості продукції в закладах ресторанного господарства.
29. Проаналізувати переваги впровадження системи менеджменту в галузі безпеки харчових продуктів ISO 22000 (ДСТУ ISO 22000)
30. Охарактеризувати систему НАССР в Україні та вказати Послідовність розробки системи НАССР.
31. Охарактеризувати поняття: «безпечність харчової продукції», «неякісна продукція» та «небезпечна продукція», визначити шляхи державного регулювання безпечності та якості харчових продуктів
32. Охарактеризувати систему управління безпечністю харчових продуктів та визначити напрями діяльності Держпродспоживслужби.
33. Охарактеризувати генетично модифіковані організми та проаналізувати ризики використання у їжу генетично модифікованих продуктів.
34. Охарактеризувати завдання та види санітарної експертизи харчових продуктів. Вказати порядок її проведення
35. Охарактеризувати порядок ввезення в Україну харчової продукції та охарактеризувати поняття: «непридатний харчовий продукт» та «неправильно маркований продукт».
36. Проаналізувати сутність стандартного державного прикордонного ветеринарно- санітарного контролю.

11. Методи навчання

1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: словесні (лекція, бесіда, пояснення, розповідь, діалог), наочні (ілюстрація, демонстрація), практичні (письмові та усні вправи, навчальні практикуми).
2. Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: навчальна дискусія, створення ситуації у процесі викладання, опора на життєвий досвід здобувача освіти.
3. Методи контролю і самоконтролю у навчанні: усний, письмовий, тестовий, графічний, програмований, самоконтроль, самооцінка.

12. Засоби діагностики результатів навчання

Поточний:

- усний контроль (фронтальне, групове, індивідуальне, комбіноване, репродуктивне, реконструктивне, творче);
- письмовий контроль (контрольна робота, диктант);
- тестовий контроль (тести відкритої форми, тести закритої форми, тест-альтернатива, тест-відповідність);
- самоконтроль.

Підсумковий контроль: екзамен.

Задля реалізації принципу диференціації та індивідуалізації навчання контроль проводиться з використанням різнорівневих завдань.

13. Критерії оцінювання результатів навчання

На семінарських (практичних) заняттях здобувач фахової передвищої освіти отримує оцінку:

Оцінка «відмінно» - здобувач фахової передвищої освіти дає вичерпну, змістовну та докладну відповідь на всі запитання, обґрунтовує свою думку; встановлює зв'язок між матеріалом, що вивчається, і засвоєним при вивченні інших предметів.

Оцінка «добре» - відповідь відповідає основним вимогам до відповіді на оцінку «відмінно», але здобувач фахової передвищої освіти не використовує власний план відповіді, не може встановити зв'язку з раніше вивченим матеріалом.

Оцінка «задовільно» - більша частина відповіді задовольняє вимоги до відповіді на оцінку «добре», але у відповіді виявляються окремі прогалини, які не перешкоджають подальшому засвоєнню програмного матеріалу; здобувач фахової передвищої освіти володіє основними поняттями, але не може самостійно наводити приклади та обґрунтовувати свою думку.

Оцінка «незадовільно» - здобувач фахової передвищої освіти допускає грубі помилки при відповіді, не знає програмний матеріал, не вміє аналізувати програмний матеріал.

Під час тестування виставляється оцінка:

Оцінка «відмінно» якщо відповідає на 93% - 100%

Оцінка «добре» якщо відповідає на 76% - 92%

Оцінка «задовільно» якщо відповідає на 60% - 75%

Оцінка «незадовільно» якщо відповідає на 59% - та менше питань

Виконання самостійної роботи оцінюється:

Оцінка «відмінно» - здобувач фахової передвищої освіти засвоїв теоретичний матеріал, який винесений на самостійну роботу, застосування для оформлення результатів самостійної роботи не тільки рекомендованої, а й додаткової літератури та творчого підходу; чітке володіння понятійним апаратом. Оформлення результатів самостійної роботи повинно бути логічним та послідовним.

Оцінка «добре» - здобувач фахової передвищої освіти засвоїв теоретичний матеріал з відповідної теми який винесений на самостійну роботу, та наявне вміння орієнтуватися в ньому, за умови виконання всіх вимог, які передбачено для оцінки "відмінно", при наявності незначних помилок або не зовсім повних висновків за одержаними результатами. Оформлення виконаного завдання з самостійної роботи має бути послідовним.

Оцінка «задовільно» - здобувач фахової передвищої освіти не повністю засвоїв тему для самостійного опрацювання не досконало володіє основними поняттями та положеннями навчальної дисципліни, невпевнено орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, непереконливо відповідає, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність знань.

Оцінка «незадовільно» - здобувач фахової передвищої освіти не опанував навчальний матеріал з відповідної теми для самостійного опрацювання, не знає основних понять і термінів наукової дисципліни, не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутнє наукове мислення.

За семестр проводиться екзамен.

Оцінка "5" (відмінно) - здобувач фахової передвищої освіти володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу в повному обсязі.

Оцінка "4" (добре) - здобувач фахової передвищої освіти самостійно, свідомо відтворює основний навчальний матеріал, але у відповіді на питання допущенні незначні помилки і неточності.

Оцінка "3" (задовільно) - здобувач фахової передвищої освіти надає відповіді на всі питання з допущенням деяких недоліків, поверхове знання теоретичного матеріалу, нездатність його аналізувати, відповідь не систематизована Під час перевірки теоретичних знань допускає помилки, які самостійно усунути не може.

Оцінка "2" (незадовільно) - здобувач фахової передвищої освіти допускає грубі помилки у відповідях, незнання фактичного матеріалу, невміння аналізувати теоретичний матеріал. Результат виконаної роботи не відповідає вимогам.

13. Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача фахової передвищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо). Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем фахової передвищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена Порядком визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка».

14.Методичне забезпечення

1. Конспект лекцій з дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції» складений на основі освітньо-професійної програми *Харчові технології* спеціальності 181 Харчові технології.
2. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції» складені на основі освітньо-професійної програми *Харчові технології* спеціальності 181 Харчові технології денної форми навчання / Укл.: Портна Ю.О. – Чернігів: ВСП ФКЕТ НУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА», 2023.-20с.
3. Методичні вказівки до семінарських занять з дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції» складені на основі освітньо-професійної програми *Харчові технології* спеціальності 181 Харчові технології денної форми навчання / Укл.: Портна Ю.О.– Чернігів: ВСП ФКЕТ НУ«ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА», 2023.-16с.
4. Методичні вказівки до самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти з дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції» складені на основі освітньо-професійної програми *Харчові технології* спеціальності 181 Харчові технології, 2023
5. Методичне забезпечення контролю знань з дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості продукції» здобувачів фахової передвищої освіти, складене на основі освітньо-професійної програми *Харчові технології* спеціальності 181 Харчові технології денної форми навчання / Укл.: Портна Ю.О. – Чернігів: ВСП ФКЕТ НУ«ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА», 2023.
6. Екзаменаційні завдання для підсумкового контролю знань з дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості продукції» для здобувачів фахової передвищої освіти, складені на основі освітньо-професійної програми *Харчові технології* спеціальності 181 Харчові технології денної форми навчання.

15.Рекомендована література

Основні законодавчі та нормативно-правові акти

1. Закони України (зі змінами та доповненнями):

1) «Про стандартизацію». <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>

2) «Про акредитацію організації з оцінки відповідності».

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2407-14#Text>

3) «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text>

4) «Про захист прав споживачів»

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>

Основна література

2. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова.- 2-ге вид. перероблене і доповнене. – Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2024. – 494 с. URL: <https://surl.li/ovthag>

3. Коренець, Ю. М. К 66 Стандартизація, сертифікація і метрологія [Текст] : навч. посібник. – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2023. – 90 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2757/1/2023_NP_Korenets_Standartyzatsiia%2C%20sertyfikatsiia%2C%20metrolohiia.pdf

4. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг : конспект лекцій / укладач О. Ф. Грищенко. – Суми: Сумський державний університет, 2019. – 54 с. URL: <https://surl.li/adkxqr>

5. Стойко І.І. Шерстюк Р.П. Стандартизація, сертифікація, метрологія (Програма, курс лекцій, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, термінологічний словник, тести, нормативні документи). Навч.-метод. посібник. Тернопіль: ТНТУ. 2023. 224 с. <https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/41226/1/%D0%A1%D0%A1%D1%96%D0%9C%20%D0%9F%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%202023.pdf>

6. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: Підручник / Л.В. Баль-Прилипка, Н.М. Слободянюк, Г.Є. Поліщук, М.З. Паска, В.Г. Бурак. - К.: ЦП «Компринт» - 2017. - 573 с.

7. Стандартизація і сертифікація продукції та послуг : навч.посіб. / Н. А. Медведєва, О. В. Радько, О. Д. Близнюк, М. М. Регульський. — К. : НАУ, 2013. — 400 с.

8. Малюк Л.П., Терешкін О.Г. Стандартизація, сертифікація і метрологія: Навч. посібник / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2013. – 159 с.

Додаткова література

9. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу Харків: Флорит-ЛТД. 2003.

10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів.-К.:А.С.К.,2000.
11. Опорний конспект лекцій з курсу «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія/ укладачі О.П. Неклеса, Г.В. Степанькова, О.Г. Шидакова-Каменюка, О.І. Кравченко. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 62 с.

Інформаційні ресурси

1. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/95-2016-%D0%BF/card3#Files>
2. <https://naau.org.ua/>
3. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2407-14#Text>
4. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>