

Тернопільська обласна рада
Департамент освіти і науки Тернопільської обласної військової адміністрації
Кременецька обласна гуманітарно-педагогічна академія ім. Тараса Шевченка

Кафедра біології, екології та методик їх навчання



ЗАТВЕРДЖЕНО

Проректор з навчальної-педагогічної
роботи *М. Боднар* Марія Боднар
«31» серпня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

рівень вищої освіти другий (магістерський)
галузь знань **Е Природничі науки, математика та статистика**
спеціальність **Е2 Екологія**
освітньо-професійна програма **Екологія**

Робоча програма освітнього компоненту «Управління якістю сільськогосподарської продукції» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, які навчаються за спеціальністю Е2 Екологія. Кременець, 2026. 16 с.

Розробник програми: Тригуба О. В., доцент кафедри біології, екології та методик їх навчання, кандидат сільськогосподарських наук, доцент

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри біології, екології та методик їх навчання
Протокол № 1 від «31» серпня 2026 року



Завідувач кафедри

О. Кратко

1. Вступ

Робоча програма вибіркової навчальної дисципліни «Управління якістю сільськогосподарської продукції» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістра спеціальності Е2 Екологія.

Дисципліна «Управління якістю сільськогосподарської продукції» охоплює широке коло проблем у галузі сільськогосподарського виробництва, а тому її вивчення допоможе розширити кругозір і сформувані необхідні теоретичні знання і практичні уміння у майбутніх екологів з питання раціонального використання сільськогосподарської продукції, визначення її якості, оперативного пошуку і застосування на виробництві чинних нормативних документів.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є стабільне забезпечення населення країни продуктами харчування, а промисловості – якісною сировиною. Вирішується шляхом впровадження досягнень науки і прогресивних форм організації виробництва, праці і управління, спрямованих не лише на збільшення обсягів виробництва, а й поліпшення якості продукції. Ця проблема є однією з найважливіших і складних, оскільки має не лише галузевий, а й міжгалузевий характер. У її вирішенні беруть участь колективи сільськогосподарських і переробних підприємств, узгоджена дія яких і вимоги до якості сировини, матеріалів, готової продукції досягаються за допомогою стандартів.

Ключові слова: якість, продукція, стандартизація, міжнародні стандарти, сировина, рослинництво, тваринництво.

Дисципліна пов'язана з такими компонентами ОПП: як глобальні екологічні виклики сучасності, оцінка впливу на довкілля та еколого-інженерне проектування, системний аналіз якості навколишнього середовища та екологічне прогнозування, екологія агросфери та планування агроландшафтів.

2. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, рівень вищої освіти	Характеристика освітнього компоненту	
		денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти
Кількість кредитів – 4	Галузь знань Е Природничі науки, математика та статистика	Варіативний	
Модулів –2	Спеціальність Е2 Екологія	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 3		1 - й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання: реферат		Семестр	
Загальна кількість годин – 120		1 - й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 4	Освітньо-професійна програма Екологія Рівень вищої освіти другий (магістерський)	Лекції	
		26 год.	
		Практичні, семінарські	
		26 год.	
		Лабораторні	
		-	
		Самостійна робота	
		68 год.	
		Форма контролю: Залік	

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 52/68 (43,3 : 56,7 %)

3. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: навчальної дисципліни «Управління якістю сільськогосподарської продукції» полягає у вивченні студентами основних положень стандартизації і якості сільськогосподарської продукції, яку виготовляють із сільськогосподарської сировини, системи організації стандартизації, категорій і видів стандартів, порядку атестації, сертифікації і випробування продукції, методів оцінювання сировини і продукції переробки.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є отримання теоретичних знань і набуття практичних навичок з забезпечення реалізації єдиної технічної політики у сфері стандартизації та сертифікації, захисту інтересів споживачів і держави з питань безпеки продукції, процесів, послуг для життя, здоров'я, охорони довкілля, забезпечення якості продукції залежно від досягнень науки і техніки, потреб населення і народного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Управління якістю сільськогосподарської продукції» здобувач освіти повинен володіти такими компетентностями:

Інтегральна

Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері екології, охорони довкілля та збалансованого природокористування при здійсненні професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, та характеризуються комплексністю і невизначеністю умов та вимог.

Загальні

- ЗК01. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 07. Здатність мотивувати людей та рухатись до спільної мети.

Фахові

- ФК09. Обізнаність на рівні новітніх досягнень, необхідних для дослідницької та/або інноваційної діяльності у сфері екології, охорони довкілля та збалансованого природокористування.
- ФК10. Здатність застосовувати міждисциплінарні підходи при критичному осмисленні екологічних проблем.
- ФК11. Здатність до використання принципів, методів та організаційних процедур дослідницької та/або інноваційної діяльності.

Результати навчання

- ПР16. Вибирати оптимальну стратегію господарювання та/або природокористування в залежності від екологічних умов.
- ПР17. Критично осмислювати теорії, принципи, методи і поняття з різних предметних галузей для вирішення практичних задач і проблем екології.

4. Програма навчальної дисциплін

Змістовий модуль І. ТЕОРЕТИЧНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ

Тема 1. Теоретичні та організаційні основи стандартизації в Україні

1. Основні поняття і визначення в галузі стандартизації.
2. Цілі стандартизації.
3. Органи стандартизації в Україні.
4. Категорії і види стандартів.
5. Порядок розроблення, затвердження та впровадження стандартів (СРС).
6. Державний нагляд за додержанням стандартів(СРС).

Тема 2. Методичні основи стандартизації

1. Принципи стандартизації.
2. Методи стандартизації: уніфікація, типізація, агрегатування, комплексна стандартизація, випереджуюча стандартизація.
3. Основні тенденції розвитку міжнародної стандартизації систем якості.
4. Міжнародна та європейська діяльність з стандартизації та участь в ній України.
5. Міжнародні стандарти ISO серії 9000, 10000, 14000 та SA 8000.

Тема 3. Стандартизація та якість продукції

1. Терміни і визначення в галузі якості продукції.
2. Класифікація показників якості продукції.
3. Стадії формування якості.
4. Основні фактори, які впливають на якість сільськогосподарської продукції.

Тема 4. Кваліметрія – наукова основа оцінювання якості

1. Терміни і визначення в галузі якості продукції.
2. Класифікація показників якості продукції.
3. Види контролю за якістю продукції.
4. Методи оцінки показників якості продукції.
5. Форми оцінювання показників якості.
6. Атестація якості продукції.

Змістовий модуль ІІ. ЯКІСТЬ ПРАЦІ ТА ПРОДУКЦІЇ У СІЛЬСЬКОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Тема 5. Управління якістю праці та продукції в сільському господарстві

- 1 Фактори, що обумовлюють якість продукції.
2. Сутність управління якістю продукції.
3. Мета і принципи управління.
4. Функції управління якістю продукції.
5. Оперативне управління в системі якості.

Тема 6. Стандартизація методів контролю якості праці і продукції

1. Види контролю за якістю продукції.
2. Методи оцінки показників якості продукції.
3. Кількісна оцінка якості праці і сільському господарстві.
4. Форми оцінювання показників якості.
5. Атестація якості продукції.

6. Стандартизація засобів вимірювань основними нормативно-технічними документами.

Тема 7. Стандартизація і контроль якості яєць

1. Будова яйця.
2. Хімічний склад яєць.
3. Товарознавча класифікація та санітарні вимоги до якості яєць.
4. Зберігання яєць.
5. Зміни якості яєць при зберіганні.
6. Бактеріальне псування яєць.

Змістовий модуль III

ВІТЧИЗНЯНИЙ ТА ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ

Тема 8. Основи сертифікації продукції.

1. Загальні відомості про розвиток і сучасний стан сертифікації.
2. Основні принципи сертифікації.
3. Основні положення державної системи сертифікації УкрСЕПРО.
4. Загальні правила та схеми сертифікації продукції.
5. Порядок проведення сертифікації продукції.

Тема 9. Загальні відомості про вітчизняний та зарубіжний досвід управління якістю продукції.

1. Вітчизняні системи управління якістю продукції.
2. Досвід промислово розвинутих країн в управлінні якістю продукції.
3. Людський фактор в управлінні якістю продукції.
4. Шляхи удосконалення вітчизняних систем управління якістю продукції.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль I.												
ТЕОРЕТИЧНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ												
Тема 1. Теоретичні та організаційні основи стандартизації в Україні.	14	4	4			6						
Тема 2. Методичні основи стандартизації.	12	4	2			6						
Тема 3. Стандартизація та якість продукції.	12	4	2			6						
Тема 4. Кваліметрія – наукова основа оцінювання якості.	12	4	2			6						
Разом за змістовим модулем 1	50	16	10			24						
Змістовий модуль II.												
ЯКІСТЬ ПРАЦІ ТА ПРОДУКЦІЇ У СІЛЬСЬКОМУ ГОСПОДАРСТВІ												
Тема 5. Управління якістю праці та продукції в сільському господарстві.	12	2	4			6						
Тема 6. Стандартизація методів контролю якості праці і продукції.	10	2	2			6						
Тема 7. Стандартизація і контроль якості яєць.	10	2	2			6						
Разом за змістовим модулем 2	32	6	8			18						
Змістовий модуль III												
ВІТЧИЗНЯНИЙ ТА ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД СЕРТИФІКАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ												
Тема 8. Основи сертифікації продукції.	16	2	4			10						
Тема 9. Загальні відомості про вітчизняний та зарубіжний досвід управління якістю продукції.	12	2	4			6						
Разом за змістовим модулем 3	28	4	8			16						
ІНДЗ	10					10						
Усього годин	120	26	26			10	58	-	-	-	-	-

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Показники якості, стандартизація і сертифікація зерна.	2
2	Особливості стандартизації і управління якістю зерна злакових культур.	2
3	Особливості стандартизації і управління якістю круп'яних культур	2
4	Особливості стандартизації і управління якістю зернобобових культур	2
5	Особливості стандартизації олійних і ефіроолійних культур	2
6	Особливості стандартизації бульбоплодів і коренеплодів	2
7	Особливості стандартизації плодових культур	2
8	Стандартизація і управління якістю кормів	2
9	Стандартизація і сертифікація садивного матеріалу	2
10	Визначення вітаміну С в овочевій продукції	2
11	Визначення каротину (провітаміну А) в моркві столові	2
12	Визначення загальної кислотності плодів і овочів	2
13	Визначення технологічних і біохімічних показників якості картоплі	2
Разом		26

7. Самостійна робота

Розподіл годин самостійної роботи для здобувачів освіти денної форми навчання (68 год.):

1. Підготовка до аудиторних занять: 0,7 год. на 1 год. аудиторних занять (0,7*36 год.= 25 год.).
2. Підготовка до екзамену: 4 год. на 1 єврокредит (4*4 = 16 год.).
3. Виконання індивідуального завдання: 7 год.
4. Опрацювання окремих питань програми, які не викладаються на лекціях: 1 год. на частину теми (1*20=20год.).

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Техніко-економічна ефективність стандартизації.	2
2	Участь України в міжнародній та європейській діяльності з стандартизації.	2
3	Основні тенденції розвитку міжнародної стандартизації систем якості.	2
4	Політика та програма Європейського Союзу з питань якості.	2
5	Міжнародні організації в галузі стандартизації, метрології і якості.	2
6	Міжнародна організація законодавчої метрології – МОЗМ.	2
7	Європейська організація по контролю за якістю – ЕОКЯ.	2
8	Міжнародні стандарти. Порядок розроблення і оформлення міжнародних стандартів ISO. Організаційна структура ISO.	2
9	Оцінка і вимірювання якості продукції.	2
10	Забезпечення якості тваринницької продукції на всіх етапах виробництва.	2
Разом		20

Критерії оцінювання навчальних досягнень студентів під час самостійної роботи та на практичних заняттях

1-2 бали – студент виявляє знання і розуміння основних положень навчального матеріалу, може поверхово аналізувати події, процеси, явища і робити певні висновки; відповідь його правильна, але недостатньо осмислена; самостійно відтворює більшу частину навчального матеріалу; відповідає за планом, висловлює власну думку щодо теми, вміє застосовувати знання для виконання за зразком; користується додатковими джерелами.

3 бали – знання студента є достатньо ґрунтовними, він вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, логічно висвітлює події з точки зору смислового взаємозв'язку, уміє аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки та залежності між явищами, фактами, робити висновки, загалом контролює власну діяльність. Відповідь повна, логічна, обґрунтована, але з деякими неточностями. Студент виявляє вміння рецензувати відповіді інших та опрацьовувати матеріал самостійно.

4 бали – студент володіє глибокими та міцними знаннями, здатний використовувати їх у нестандартних ситуаціях; може визначати тенденції та протиріччя процесів; робить аргументовані висновки; критично оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; використовує додаткові джерела та матеріали; самостійно визначає окремі цілі власної учбової діяльності; вирішує творчі завдання; відрізняє упереджену інформацію від об'єктивної; здатен сприйняти іншу позицію як альтернативну.

5 балів – студент має системні, дієві знання, виявляє творчі здібності у навчальній діяльності, користується широким арсеналом засобів-доказів своєї думки, вирішує складні проблемні завдання, схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ; вміє ставити й розв'язувати проблеми, самостійно здобувати та використовувати інформацію, виявляє власне ставлення до неї; самостійно виконує науково-дослідну роботу; логічно і творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої обдарування та нахили.

8. Індивідуальні завдання

Тематика ІНДЗ

1. Хімічні речовини в життєдіяльності організму людини та в біохімічних процесах.
2. Біохімічні показники якості бульб картоплі. Вплив ґрунтово-кліматичних умов на якість бульб.
3. Рослинні білки : вміст, властивості, харчова цінність. Поліпшення збалансованості білку.
4. Використання засобів хімізації при вирощуванні кукурудзи на зелений корм та силос. Поліпшення кормової цінності зеленої маси кукурудзи.
5. Вміст ліпідів і ліпоїдів у продукції рослинництва, їх біологічна роль. Хімічні константи жирів. Регулювання вмісту жирів.
6. Використання сучасних методів для одержання високоякісної овочевої продукції.
7. Вуглеводи сільськогосподарських культур: вміст, біологічна роль. Шляхи регулювання вмісту вуглеводів у продукції рослинництва.
8. Роль вітамінів у функціонуванні організму людини. Надходження вітамінів з рослинницької продукції.
9. Олійні культури. Біохімічний склад насіння соняшнику. Підвищення олійності соняшнику.
10. Зольні елементи у продукції рослинництва: біологічна роль в життєдіяльності організму, вміст у продукції рослинництва.
11. Хлібопекарсько-технологічні властивості борошна озимої пшениці. Вплив добрив на хлібопекарсько-технологічні показники борошна.
12. Виробництво цукру. Технологічні показники якості коренеплодів цукрових буряків.
13. Поліпшення якості льонопродукції.
14. Використання органічних добрив з метою одержання біологічно повноцінної продукції рослинництва.
15. Біохімічні та технологічні показники цінних сортів пшениці.

Вимоги щодо виконання ІНДЗ

Навчально-дослідна робота повинна складатися зі змісту, вступу, основної частини, висновків, списку використаних джерел.

У вступі потрібно:

- а) обґрунтувати актуальність теми;
- б) показати ступінь розробленості даної теми, здійснити аналіз сучасного стану дослідження проблеми;
- в) поставити завдання дослідження.

В основній частині потрібно висвітлити основний матеріал теми навчально-дослідної роботи, викласти факти, ідеї, результати досліджень в логічній послідовності, обґрунтувати власну позицію, пропозиції щодо розв'язання проблеми, визначити шляхи вирішення досліджуваної проблеми, розглянути тенденції подальшого розвитку даного питання. Практичну частину (за наявності) необхідно представити у вигляді результатів власних досліджень, із статистичною обробкою даних.

У висновках потрібно представити результати виконання навчально-дослідної роботи, підвести підсумки.

Список використаних джерел подавати згідно вимог.

В тексті роботи слід посилалися на список літератури, вказуючи при цьому в квадратних дужках номер джерела у списку використаної літератури і сторінки, які використанні для написання роботи за таким зразком: [1, С. 25-32].

Обсяг роботи 6-8 сторінок, друкований (формат А-4; інтервал 1,5; розмір шрифту – 14).

Роботу потрібно виконати на окремих аркушах, які необхідно скріпити. На титульному аркуші слід вказати прізвище, ім'я та по-батькові студента, курс, групу, спеціальність. Текст роботи повинен бути чітким, розбірливим, з пронумерованими сторінками. Робота може бути виконана у формі презентаційної доповіді.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ІНДЗ

№ з/п	Критерії оцінювання роботи	Макс. к-сть балів за кожним критерієм
1.	Обґрунтування актуальності, формулювання мети, завдань та визначення методів дослідження	2 бали
2.	Складання плану дослідження	1 бал
3.	Критичний аналіз суті та змісту першоджерел. Виклад фактів, ідей, результатів досліджень в логічній послідовності. Аналіз сучасного стану дослідження проблеми, розгляд тенденцій подальшого розвитку даного питання.	7 балів
4.	Доказовість висновків, обґрунтованість власної позиції, пропозиції щодо розв'язання проблеми, визначення перспектив дослідження	4 бали
5.	Дотримання вимог щодо технічного оформлення структурних елементів роботи (титульний аркуш, план, вступ, основна частина, висновки, додатки (якщо вони є), список використаних джерел)	1 бал
Разом		15 балів

Примітка. Максимальна кількість балів, яку може отримати студент за виконання ІНДЗ становить **15 балів**. Не виконання ІНДЗ оцінюється у 0 балів.

Шкала оцінювання ІНДЗ

Рівень виконання	Кількість балів, що відповідає рівню	Оцінка за традиційною системою
Високий	12-15	Відмінно
Достатній	8-11	Добре
Середній	4-7	Задовільно
Низький	0-3	Незадовільно

«Відмінно» відповідає **12-15** балам, ставиться: при виконанні ІНДЗ у повному обсязі, теоретична та практична (за наявності) частини не мають помилок; відповіді на запитання вичерпні й аргументовані; оформлення відповідає вимогам, робота виконана вчасно.

«Добре» відповідає **8-11** балам, ставиться якщо: ІНДЗ виконано в повному обсязі і не має помилок, які потребують її переробки; відповіді на запитання даються по суті, але не в деталях.

«Задовільно» відповідає **4-7** балам, ставиться, якщо ІНДЗ виконано не в повному обсязі; мають місце помилки; оформлення не відповідає вимогам; відповіді на запитання даються не в повному обсязі.

«Незадовільно» відповідає **0-3** балам, виставляється якщо: ІНДЗ виконана не в повному обсязі; мають місце суттєві помилки, які тягнуть за собою переробку; оформлення не відповідає вимогам; на запитання студент дає неправильні відповіді.

9. Методи навчання

При викладанні навчальної дисципліни «Управління якістю сільськогосподарської продукції» використовуються інформаційно-ілюстративний та проблемний методи навчання із застосуванням:

- ✓ лекцій з мультимедійним забезпеченням;
- ✓ дискусійного обговорення проблемних питань;
- ✓ аналітичних завдань;
- ✓ ситуаційних завдань;
- ✓ друкованих роздаткових матеріалів;
- ✓ виконання індивідуального навчально-дослідного завдання.

Під час лекційного курсу застосовуються:

- дискусійне обговорення проблемних питань;
- технічні засоби навчання: мультимедійна установка, відеофільми,
- презентації;
- роздатковий матеріал: тести для контролю знань, конспекти лекцій, стандарти на продукцію, методів контролю, основоположні;
- наочні посібники;
- бесіда з використанням набутих знань.

На практичних заняттях застосовуються:

- ситуаційні завдання (проблемні ситуації), виробничі ситуації, аналіз конкретних ситуацій, імітаційні вправи;
- ігрові методи (ділова гра, розігрування ролей, ігрове проєктування)
- дидактичні матеріали, наочність, роздатковий матеріал;
- технічні засоби навчання: мультимедійна установка, відеофільми;
- медіа технології;
- тестові завдання.

10. Методи контролю

Усне індивідуальне опитування, письмовий контроль, поточне тестування, оцінка за виконання лабораторних робіт, оцінка за ІНДЗ, підсумковий тест.

11. Розподіл балів, які отримують студенти

Екзамен

Поточне тестування та самостійна робота								
Модуль I (65 балів)						Модуль II ІНДЗ	Підсумковий контроль	Сума
ЗМ I (25 балів)		ЗМ II (20 балів)		ЗМ III (20 бали)				
T. 1	5	T. 6	5	T. 10	5	15 балів	20 балів	100 балів
T. 2	5	T.7	5	T. 11	5			
T. 3	5	T. 8	5	T. 12	5			
T. 4	5	T. 9	5	T. 13	5			
T. 5	5							

Шкала оцінювання: національна та ECTS

За шкалою ECTS	За 100-бальною шкалою	За національною шкалою
A	90-100	Відмінно
B	82-89	Добре
C	75-81	Добре
D	67-74	Задовільно
E	60-66	Задовільно
FX	35-59	Незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	Незадовільно з обов'язковим повторним курсом

Критерії оцінювання за національною шкалою

Оцінка А «5» («відмінно») (90–100): студент виявляє міцні, глибокі та системні знання навчально-програмованого матеріалу; відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу; демонструє вміння самостійно знаходити та користуватися джерелами інформації, критично оцінювати окремі нові факти, явища, ідеї, встановлювати причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робити аргументовані висновки; користується широким арсеналом засобів доказів власної думки, вирішує складні проблемні завдання; виявляє варіативність мислення і раціональність у виборі способів розв'язання практичних завдань; творчо застосовує професійні вміння і навички; вміє пов'язати теорію з практикою; володіє культурою викладу інформації, мова студента грамотна.

Оцінка В «4» («добре») (82–89): студент виявляє міцні, повні, ґрунтовні знання навчально-програмованого матеріалу; демонструє розуміння основоположних теорій і фактів, вміння аналізувати, порівнювати та систематизувати інформацію, встановлювати зв'язок з обраною професією та робити висновки; використовує загальновідомі докази у власній аргументації; вільно застосовує матеріал у стандартних ситуаціях; відповідь студента в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована, однак при відповіді та виконанні практичних завдань допускає несуттєві помилки; рівень мовленнєвої культури відповідає загальноприйнятим нормам.

Оцінка С «4» («добре») (75–81): студент виявляє знання і розуміння основних положень навчального матеріалу, проте його знання недостатньо глибокі та осмислені; відповідь на рівні загальних уявлень про предмет; демонструє деяке порушення логічності й послідовності викладу матеріалу; виявляє вміння частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити певні, але неконкретні й неточні висновки; не вміє пов'язати теоретичні положення з практикою; має фрагментарні навички в роботі з джерелами інформації; виявляє невисоку культуру викладу знань.

Оцінка Д «3» («задовільно») (67–74): студент фрагментарно відтворює незначну частину навчального матеріалу; має нечіткі уявлення про об'єкт вивчення; виявляє елементарні знання фактичного матеріалу; викладає матеріал уривчастими реченнями, при відповіді допускає суттєві помилки, які не здатен виправити після коректування запитань; недостатньо володіє розумовими операціями; відсутні уміння і навички у роботі з джерелами інформації; не вміє логічно мислити та викласти свою думку.

Оцінка Е «3» («задовільно») (60–66): має мінімально достатні знання з дисципліни, зі значними помилками; у загальному недостатньо орієнтується у теоретичних ключових поняттях змістового модуля, теми; не досить впевнено, з суттєвими помилками застосовує знання ув практичних ситуаціях.

Оцінка FX «2» («незадовільно») (35-59) (з можливістю повторного складання): студент не має мінімально достатніх знань з дисципліни; погано або зовсім не орієнтується у теоретичних ключових поняттях змістового модуля, теми; не виявляє павичок застосовування знань у практичних ситуаціях; демонструє; не виявляє творчі уміння застосування знань, навичок у навчально-дослідній та практичній діяльності.

Оцінка F «2» («незадовільно») (0–34) (з обов'язковим повторним курсом): не має мінімально достатніх знань з дисципліни; погано або зовсім не орієнтується у теоретичних ключових поняттях змістового модуля, теми; не виявляє навичок.

Неформальна освіта

Результати, отримані здобувачем освіти у рамках неформальної освіти, можуть бути зараховані як частина освітнього процесу та прийняті до уваги під час оцінювання відповідних тем або модулів навчальної дисципліни, що дає змогу врахувати набуті знання та навички.

Відповідна кількість годин може бути зарахована здобувачу в результаті успішного проходження ним відкритого онлайн-курсу з теми дисципліни. Для цього здобувачу необхідно представити підтверджуючий документ (сертифікат) про успішне проходження онлайн курсу.

Академічна доброчесність: Роботи (академічні есе, проєкти) здобувачів вищої освіти повинні бути їхніми оригінальними дослідженнями чи результатом власних міркувань. Відсутність бібліографічних покликань на свідомо використаний текст, запозичення та використання чужого тексту (академічний плагіат), фабрикавання джерел, імітація дослідження, списування, ухилення від здачі письмових робіт у визначений термін без поважних причин є прикладами можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі та поведінці студента є підставою для реагування викладача відповідно до «Положення про систему забезпечення академічної доброчесності та етику академічних взаємовідносин у Кременецькій обласній гуманітарно-педагогічній академії ім. Тараса Шевченка» (2026), «Положення про запобігання академічному плагіату та впровадження практики належного цитування в освітній і науковій діяльності Кременецької обласної гуманітарно-педагогічної академії ім. Тараса Шевченка» (2026).

12. Методичне забезпечення

1. Електронні конспекти лекцій.
2. Методичні вказівки до практичних робіт.
3. Презентації в *Microsoft Office PowerPoint* для супроводу викладання лекційного матеріалу.
4. Методичні матеріали на платформі *Moodle*.

13. Рекомендована література

Базова

1. Абрамова О. В. Управління якістю: класифікація витрат для забезпечення системи якості. *Бізнесінформ*. 2011. №6. С. 82 – 85.
2. Бугера С. Концепція системи правового регулювання якості сільськогосподарської продукції в Україні. *Право України*. 2011. №11 – 12. С. 183 – 188.
3. Друзюк В. Система управління якістю – інвестиція в майбутнє. *Стандартизація. Сертифікація. Якість*. 2009. №1. С. 51 – 53.
4. Євтушевський В., Махініч Г. Сучасний стан та проблеми забезпечення якості продукції на вітчизняних підприємствах. *Економіка*. 2009. № 17. С. 48 – 50.
5. Зелінська І. Стан розвитку управління якістю в Україні. *Економічний аналіз*. 2011. № 9. С. 193 – 196.
6. Коваленко В. Управління якістю в сільськогосподарських підприємствах : економічна сутність та сучасні підходи. *Економічний дискурс*. 2025. Випуск 4. С. 209-217. DOI: <https://doi.org/10.36742/2410-0919-2025-3-21>.
7. Varfaliuk V. Інструменти управління бізнес-процесами у великотоварних сільськогосподарських підприємствах. *Bulletin of Lviv National Environmental University. Series : AIC Economics*. 2024. № 31. С. 146 – 152.

Допоміжна

1. Дудар. Т. Проблеми забезпечення якості сільськогосподарської продукції та продовольства у системі агробізнесу. *Вісник Тернопільського національного економічного університету*. 2014. Вип. 3. С. 37 – 48.
2. Крицяк К. В., Суховєєва Ю. А. Управління якістю сільськогосподарської продукції. *Вісник СНТ ННІ бізнесу і менеджменту ХНТУСГ*. 2021. Вип. 1/2020. С. 61 – 64.
3. Купчак П. М. Харчова промисловість України в умовах активізації інтеграційних та глобалізаційних процесів : монографія. К. : Рада по вивч. прод. сил України НАН України, 2009. 152 с.
4. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікації продукції рослинництва / Подпрятів Г. І. та ін. Київ : Арістей, 2006. 619 с.
5. Пида С. В., Конончук О. Б., Тригуба О. В., Брошак І. С., Герц А. І. Ефективність використання мікробіологічних препаратів у посівах бобів (*Faba bona Medic.*). *Екологічні науки : науково-практичний журнал* / Головний редактор Бондар О. І. К. : Видавничий дім Гельветика, 2022. № 2(41). С. 38-42. 180 с.
6. Пида С. В., Чернік І. В., Шуль О. Т., Тригуба О. В. Ефективність застосування мікробних препаратів за параметрами водообміну листків нуту звичайного (*Cicer arietinum L.*) / *Acta Carpathica*. 2025, № 2 (44). С. 16-25.
7. Сіднева Ж. К. Особливості управління якістю та безпечністю продукції в харчовій промисловості. *Економіка АПК*. 2008. №9. С. 115 – 120.
8. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник / Баль-Прилипка Л. В. та ін. Київ : Компрінт, 2017. 573 с.
9. Сукач М. К. Основи стандартизації : навчальний посібник. К. : Видавництво Ліра-К, 2017. 324 с.
10. Чернік І. В., Тригуба О. В. Нут звичайний (*Cicer arietinum L.*) – перспективна бобова культура Західного Лісостепу України. *Вісник ТНПУ імені Володимира Гнатюка. Серія Біологія*. 2023. Том 83. № 3 – 4. С 117 – 126.

Електронні ресурси

1. Державна програма управління якістю продукції / Кабінет Міністрів України http://www.me.gov.ua/control/uk/publish/article?art_id=187466&cat_id=32862 (дата звернення 25.08.2026).
2. ISO 9000:2005 «ДСТУ ISO 9000:2007» «Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів» <http://www.budinfo.org.ua/doc/1810801/DSTU-ISO-90002007-> (дата звернення 25.08.2026).

3. ISO 22000:2005 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» <http://www.tuv.com.ua/content/view/41/57/> (дата звернення 25.08.2026).

4. Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції Закон від 17.07.1997 № 468/97 / Верховна Рада України. <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/468/97-%D0%B2%D1%80> (дата звернення 25.08.2026).

5. Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності / Верховна Рада України. <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/3164-15> (дата звернення 25.08.2026).