

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет Біолого-технологічний
Кафедра технології виробництва і переробки продукції тваринництва та
кінології

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

СТАНДАРТИЗАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА
(обов'язковий / **вибірковий**)

Реалізується в межах освітньої програми

Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
(назва)

за спеціальністю 204 - Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва

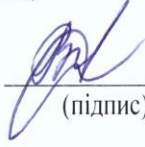
на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

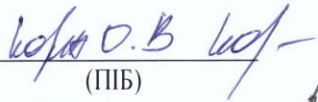
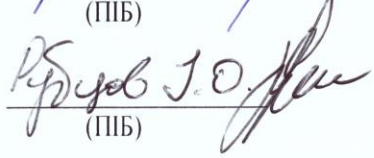
Розробник:  Кисельов Олександр Борисович, кандидат с.-г наук доцент
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

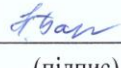
Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва та кінології	протокол від <u>09.06.25</u> № <u>16</u>
	Завідувач кафедри  (підпис) <u>Кисельов О.Б.</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  (О.Г. Бордунова)
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма  (В.В. Вечорка)
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана:  (ПІБ)
 (ПІБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації  (Надія Баран)
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 08.07. 2025р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

2.	Назва ОК	Стандартизація продукції тваринництва							
3.	Факультет/кафедра	Біолого-технологічний, біохімії та біотехнології							
4.	Статус ОК	Вибірковий							
5.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва/ 204 - Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва							
6.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	-							
7.	Рівень НРК	6 рівень							
8.	Семестр та тривалість вивчення	8 семестр, 15 тижнів							
9.	Кількість кредитів ЄКТС	5							
10.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 120	Контактна робота(заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		д	з	д	з	д	з	д	з
		30	-	-	-	30	-	-	90
11.	Мова навчання	Українська							
12.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Кисельов Олександр Борисович							
11.1	Контактна інформація	Доцент кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва та кінології, головний корпус аудиторія 321, ел. адреса: oleksandr.kyselov@snau.edu.ua консультації: щовівторка 14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ .							
13.	Загальний опис освітнього компонента	Дисциплінна Стандартизація продукції тваринництва формує у майбутніх спеціалістів цілісну систему знань зі стандартизації метрології та управління якістю продукції тваринництва та технологічних процесів її виробництва, контроль та управління якістю виробництва готової продукції. Основні теми, які підлягають вивченню: національна система стандартизації, порядок розробки і впровадження стандартів, управління якістю сільськогосподарської продукції, сертифікація продукції її розвиток та сучасний стан, метрологічне забезпечення АПК, стандартизація технологічних процесів виробництва сільськогосподарської продукції. В результаті вивчення освітнього компонента студент буде здатен оцінювати та аналізувати: державну систему стандартизації в Україні, вимоги стандартів до якісних показників продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, що використовуються в галузі тваринництва, методи контролю та управління якістю продукції, основні принципи та загальні правила системи стандартизації, сертифікації та метрологічної діяльності.							
14.	Мета освітнього компонента	Формування у студентів сучасних знань з стандартизації в управлінні якістю продовольчих і непродовольчих товарів, послуг, сприяти прийняттю самостійних правильних рішень під час розгляду наукових							

		і виробничо-господарських завдань для одержання високих кінцевих результатів. Освітній компонент спрямований на досягнення фахових програмних компетентностей, що реалізується через дисциплінарні результати навчання, зокрема здатність метрології та сертифікації здійснювати вхідний контроль якості сировини та готової продукції тваринного походження згідно вимог нормативної документації.
15.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на ОК 7 Екологія у тваринництві, ОК 9 Автоматизовані системи управління у тваринництві. Освітній компонент є основою для ОК 8 Основи фахової діяльності, ОК 13 Гігієна с.-г. тварин, ОК15 Технологія виробництва молока та яловичини, ОК 16 Технологія виробництва продукції свинарства, ОК 17 Технологія виробництва продукції птахівництва, ОК 20 Біобезпека у тваринництві, ОК 21 Технологія виробництва продукції бджільництва.
16.	Політика академічної доброчесності	Політика академічної доброчесності у СНАУ регулюється Кодексом академічної доброчесності http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/kodeks_akadem_dobrochesnosti.pdf У відповідності до нього вимоги до студента щодо дотримання академічної доброчесності під час вивчення освітнього компонента наступні: відповідально ставитись до своїх обов'язків, вчасно та добросовісно виконувати завдання, передбачені навчальною програмою; бути присутнім на усіх заняттях; виконувати самостійну роботу; чесно та відповідально готуватись до поточного, модульного та підсумкового контролю; подавати на оцінювання лише самостійно виконану роботу. Є неприйнятним для студента: виявляти нешанобливе та некоректне ставлення до викладача; запізнюватись на заняття та пропускати їх без поважних причин; під час навчального процесу використовувати підказки, роботи інших осіб, телефони; надавати та одержувати допомогу від третіх осіб при проходженні поточного, модульного та підсумкового контролю; отримувати або пропонувати хабар за отримання будь-яких переваг у навчальній діяльності. За порушення правил академічної доброчесності студенти можуть бути притягнуті до наступних форм відповідальності: – повторне проходження оцінювання (контрольної роботи, іспиту, заліку тощо); – повторне проходження навчального курсу; – попередження.
17.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=982
18.	Ключові слова	стандартизація, сертифікація, якість продукції, продукція тваринництва, технічні умови, методи контролю якості, державні стандарти, гармонізація стандартів, безпечність харчових продуктів, нормативно-правове регулювання, ISO, НАССР, відповідність стандартам, показники якості, інспекційний контроль, маркування продукції.

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Як оцінюється РНД
ДРН 1. Загальні відомості про стандартизацію, національна система стандартизації.	Індивідуальне завдання, тест множинного вибору
ДРН 2. Порядок розроблення, побудови, викладу та оформлення технічних умов.	Індивідуальне завдання, тест множинного вибору
ДРН 3. Управління якістю продукції тваринництва.	Доповідь з презентацією, тест множинного вибору
ДРН 4. Сертифікація продукції її розвиток та сучасний стан.	Індивідуальне завдання, тест множинного вибору
ДРН 5 Метрологічне забезпечення агропромислового комплексу	Індивідуальне завдання, тест множинного вибору
ДРН 6. Стандартизація технологічних процесів виробництва продукції тваринництва.	Індивідуальне завдання, тест множинного вибору

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу								Рекомендована література
	Аудиторна робота						Самостійна робота		
	Лк		Пз		Лаб.з				
	де н.	заоч.	де н.	заоч.	де н.	заоч.	денна	заоч.	
Тема 1. Загальні відомості про стандартизацію, національна система стандартизації. 1.Основні поняття, терміни й визначення 2. Науково - методичні принципи стандартизації 3. Органи державної стандартизації та їх функції 4. . Категорії та види нормативних документів 5. Планування, розроблення, затвердження стандартів	4	-	-	-	4		-	14	4,5,6,9,11, 15

Тема 2 Порядок розробки і впровадження стандартів 1. Загальні вимоги до побудови, викладу, оформлення та змісту стандартів. 2. Порядок розроблення державних стандартів. 3. Порядок розроблення, побудови, викладу та оформлення технічних умов. 4. Порядок розроблення, затвердження та застосування стандартів підприємства; впровадження стандартів і державний нагляд за їх додержанням.	6	-	-	-	6	-	14	2,4,6,10,12,13,15
Тема 3. Управління якістю продукції тваринництва. 1. Основні поняття і терміни про якість. 2. Принципи управління якістю та розробка та впровадження системи управління. 3. Функції управління якістю 4. Контроль якості продукції	4	-	-	-	4	-	16	2,3,4,8,9
Тема 4. Сертифікація продукції її розвиток та сучасний стан. 1. Основні відомості про сертифікацію продукції. Терміни та визначення 2. Діяльність з сертифікації і атестації виробництва. 3. Види документів, які використовують під час сертифікації.	4	-	-	-	4	-	16	1,2,4,7,9,14
Тема 5. Метрологічне забезпечення АПК . 1. Сутність, мета та завдання метрологічної служби України. 2. Види метрології. Загальна метрологія. 3. Класифікація вимірювань. 4. Засоби вимірювань та їх метрологічні характеристики.	6	-	-	-	6	-	20	1,3,7,9,11,12
Тема 6. Стандартизація технологічних процесів виробництва продукції тваринництва. 1. Комплексна стандартизація. 2. Особливості стандартизації технологічних операцій та процесів . 3. Структура стандартів на технологічні процеси. 4. Оцінка якості виконання технологічної операції.	6	-	-	-	6	-	10	1,12,16,17,18,19,
Всього	30	-	-	-	30	-	90	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1	Лекція, практична робота.	10	Опрацювання конспекту, літературних джерел	10
ДРН 2	Лекція, практична робота, використання нормативних документів, ДСТУ.	15	Опрацювання конспекту, літературних джерел, аналіз структури ДСТУ	10
ДРН 3	Лекція, презентація, практична робота, виїзне заняття.	15	Опрацювання конспекту, літературних джерел, підготовка доповіді з презентацією, використання ДСТУ, ISO.	10
ДРН 4	Лекція, практична робота.	5	Опрацювання конспекту, літературних джерел, сертифікація продукції	10
ДРН 5	Лекція, практична робота, використання нормативних документів, ДСТУ.	5	Опрацювання конспекту, літературних джерел, використання метрологічного обладнання	10
ДРН 6	Лекція, практична робота, використання нормативних документів, ДСТУ.	10	Опрацювання конспекту, літературних джерел, аналіз структури ДСТУ	10

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Індивідуальна робота з Теми 1.	15 балів / 15%	8 семестр, 1-2 тиждень
2.	Презентація, доповідь. Теми 2	15 балів / 15%	8 семестр, 2-3 тиждень
3.	Тест множинного вибору	15 балів / 15%	8 семестр, 4-5 тиждень
4.	Індивідуальна розрахункова робота з Теми 3	10 балів / 10%	8 семестр, 5-6 тиждень
5.	Індивідуальна розрахункова робота з Теми 4.	15 балів / 15%	8 семестр, 7-8 тиждень
6.	Індивідуальне завдання з Теми 5.	15 балів / 15%	8 семестр, 8-10 тиждень
7.	Індивідуальне завдання з Теми 6.	15 балів / 15%	8 семестр, 10-15 тиждень

5.1.2.Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Індивідуальна робота з Теми 1	<9 балів	9-12 балів	12-14 балів	14-15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано Вільне володіння матеріалом продемонстровано високий рівень знань	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано критичне мислення, вдумливість, студентом надані пропозиції щодо застосування особливостей національної системи стандартизації у подальшому.
Презентація, доповідь Теми 2	<5 балів	5-7 балів	7-9 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі питання розкриті неповністю, студент володіє матеріалом не в повній мірі	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано Вільне володіння матеріалом продемонстровано високий рівень знань	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано високу обізнаність у даній темі, студент легко орієнтується у ситеми побудови та доповнення стандартів України запропоновано використання сучасних нормативних документи.
Індивідуальна робота з Теми 3	<9 балів	10-11 балів	12-14 балів	14-15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано Вільне володіння матеріалом продемонстровано високий рівень знань	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано глибоке розуміння спеціалізованої області, зроблені пропозиції щодо поліпшення принципів управління якістю продукції тваринного походження.
Індивідуальна робота з Теми 4	<9 балів	9-11 балів	11-13 балів	13-15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі питання розкриті неповністю, студент володіє матеріалом не в повній мірі	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано вільне володіння матеріалом	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано високу обізнаність у даній темі, засвоєно принципи сертифікації продукції

				тваринництва, зроблені пропозиції щодо поліпшення сертифікації продукції тваринного походження
Тест множинного вибору 5 семестр	<9 балів	9-11 балів	11-13 балів	14-15 балів
	Менше 6 вірних відповідей на питання тесту	6-7 вірних відповідей на питання тесту	8 вірних відповідей на питання тесту	9-10 вірних відповідей на питання тесту
Індивідуальна розрахункова робота з Теми 5	<9 балів	9-11 балів	11-13 балів	13-15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі розрахунки відсутні, відсутній аналіз отриманих даних	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано вільне володіння матеріалом	Виконано усі вимоги завдання, чітко інтерпретовано отримані результати, вивчені основні засоби вимірювання та їх метрологічні характеристики, зроблені пропозиції щодо поліпшення отриманих результатів
Індивідуальне завдання з Теми 6	<9 балів	9-11 балів	11-13 балів	13-15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі розрахунки відсутні, відсутній аналіз отриманих даних	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано критичне мислення, визначено та запропоновано ефективні методи використання метрологічного забезпечення у галузі АПК, зроблені пропозиції щодо сучасних ДСТУ при переробці продукції тваринництва

Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усне опитування після вивчення тем	На наступному практичному занятті після викладення матеріалу за темою
2.	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над аналізом ДСТУ протягом занять	Протягом семестру
3.	Усний зворотний зв'язок від викладача після виконання аналізу нормативного документа	На наступному занятті після здачі студентом виконаного завдання
4.	Усний зворотний зв'язок від викладача та студентів після презентації завдання	Безпосередньо після завершення презентації

Самооцінювання може використовуватися як елемент сумативного оцінювання, так і формативного оцінювання.

5.4.Шкала оцінювання (підсумкова) – загальноприйнята для університету:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (для екзамену)
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
69-74	D	задовільно
60-68	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Барановський А. І. Управління якістю продукції: підручник / А. І. Барановський, О. С. Яремчук. – Київ : Центр учбової літератури, 2021. – 320 с.
2. Гаврилюк В. С. Стандартизація, сертифікація та управління якістю продукції: навч. посіб. / В. С. Гаврилюк, Н. М. Яременко. – Харків : ХНАУ, 2020. – 240 с.
3. Дорошенко С. І. Управління якістю та сертифікація продукції : навч. посіб. / С. І. Дорошенко. – Суми : СНАУ, 2023. – 212 с.
4. Ковальчук С. І. Основи стандартизації, сертифікації та управління якістю: підручник / С. І. Ковальчук. – Львів : ЛНАУ, 2020. – 296 с.
5. Лукінов І. І. Управління якістю продукції та послуг : навч. посіб. / І. І. Лукінов. – Київ : КНЕУ, 2022. – 198 с.
6. Савченко А. В. Стандартизація, сертифікація та управління якістю: навч. посіб. / А. В. Савченко. – Полтава : ПДАА, 2021. – 176 с.
7. Дорошенко С. І. Основи стандартизації та сертифікації : навч. посіб. / С. І. Дорошенко. – Суми : СНАУ, 2020. – 184 с.
8. Мельник Л. Г. Стандартизація, сертифікація і управління якістю : навч. посіб. / Л. Г. Мельник, С. В. Іванова. – Суми : Університетська книга, 2020. – 214 с.
9. Савченко А. В. Основи стандартизації та сертифікації : навч. посіб. / А. В. Савченко. – Полтава : ПДАА, 2023. – 192 с.
10. Пилипенко О. І. Основи технічного регулювання, стандартизації та оцінки відповідності : навч. посіб. / О. І. Пилипенко. – Київ : Центр учбової літератури, 2022. – 220 с.

6.1.2. Підручники посібник

11. Бублик М. І. Метрологія, стандартизація і сертифікація : підручник / М. І. Бублик, О. М. Рогачов. – Київ : Центр учбової літератури, 2020. – 376 с.
12. Дьяків В. М. Основи стандартизації та сертифікації : підручник / В. М. Дьяків. – Харків : ХНАУ, 2021. – 256 с.

6.1.3. Методичне забезпечення

13. Стандартизація продукції тваринництва/ Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи. Суми, 2020 р., 31 с.

6.1.4. Інші джерела

14. Yingying, Q., Changzhong, L., & Kyselov, O. (2023). THE EFFECT OF HIGH-TEMPERATURE MEAT PROCESSING TECHNOLOGY ON THE FLESH QUALITY OF BROILERS FED WITH ASTRAGALUS EXTRACT AND GLYCYRRHIZA EXTRACT. *Bulletin of Sumy National Agrarian University. The Series: Livestock*, (2), 3-8. <https://doi.org/10.32782/bsnau.lvst.2023.2.1>
15. Qiao, Y., Kyselov, O., & Liu, C. (2020). Effects of ambient temperature on body size and organ development in broilers/ Bulletin of scientific works "Technology of production and processing of livestock products", Bila Tserkva. 2020. № 2. p. 29–36. <https://doi.org/10.33245/2310-9289-2020-158-2-28-35>
16. Oleksandr KYSELOV, Oleksandr MYKHALKO, Larisa BONDARCHUK, Iryna LEVCHENKO, Mykola PRIHODKO, Vjacheslav POPSUY/INFLUENCE OF THE SEASON AND GENOTYPE OF GOATS ON THE QUALITATIVE COMPOSITION OF THEIR MILK/ Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development Vol. 22, Issue 4, 2022, P 343-357
17. Qiao, Y., Kyselov, O., & Liu, C. (2021). THE EFFECT OF HERBAL FEED ADDITIVE ASTRAGALUS POLYSACCHARIDE ON IMMUNE REGULATION IN

POULTRY. *Bulletin of Sumy National Agrarian University. The Series: Livestock*, (1(44), 110-114.
<https://doi.org/10.32845/bsnau.lvst.2021.1.16>

18. Yingying Qiao; Changzhong Liu; Yongpeng Guo; Wei Zhang; Weibing Guo; Oleksandr **Kyselov**; Zhixiang Wang, Polysaccharides derived from Astragalus membranaceus and Glycyrrhiza uralensis improve growth performance of broilers by enhancing intestinal health and modulating gut microbiota. *Poultry Science* 2022, 101 (7), 101905.

19. ДСТУ 4673:2006. Велика рогача худоба для забою. - К. : Держстандарт України, 2008. - 9 с.

20. ДСТУ 6030:2008. М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах та чвертинах. Технічні умови. -К. : Держстандарт України, 2008. -8 с.

21. ДСТУ 4718:2007. «Свині для забою».

22. ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови.

23. ДСТУ 3136-95. «Птиця сільськогосподарська для забою».

24. ДСТУ ISO 9001-2001 "Системи управління якістю.

6.2.Додаткові джерела

Держспоживстандарт
ДП УкрНДНЦ

www.dssu.gov.ua
www.ukrndnc.org.ua

6.3.Програмне забезпечення

1. Програмне забезпечення Zoom - платформа для організації відеоконференцій.
2. Програмне забезпечення системи дистанційного навчання Moodle.
3. Інтернет-сервіс онлайн тестуванні та створення вікторин Quizizz.com
4. Текстовий редактор Word.
5. Microsoft Office Power Point.

Рецензія на робочу програму (силабус) ОК _____
 Розроблену викладачем кафедри технології кормів і годівлі тварин Кисельов О.Б.

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проєктної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)			
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			

Член проєктної групи ОП _____
 (назва) (ПІБ) (підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)			
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми			
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)			
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти			
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету			
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом			
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента			
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)			
Література є актуальною			
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти			

Рецензент (викладач кафедри) _____
 (назва) (посада, ПІБ) (підпис)