

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

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

Реалізується в межах освітньої програми

Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
(назва)

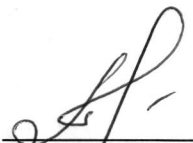
за спеціальністю **204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»**

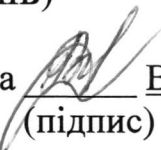
на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

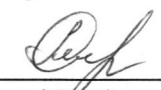
Розробник:  **Бельченко А.С.**, асистент кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва та кінології

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри Технології виробництва і переробки продукції тваринництва та кінології	протокол від <u>09.06.2026</u> № <u>18</u>	
	В.о. завідувач кафедри	<u></u> Людмила БУЛА

Погоджено:

Гарант освітньої програми  **Тетяна ЧЕРНЯВСЬКА**
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма  **Вікторія ВЕЧОРКА**
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана:  **Оксана В.О.**
(ПІБ)
 **Була Л.В.**
(ПІБ)

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

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06. 2026 р.

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

1.	Назва ОК	Стандартизація продукції тваринництва							
2.	Статус ОК	Вибірковий							
3.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для								
4.	Підрозділ, що реалізує ОК	Біолого-технологічний факультет, кафедра технології виробництва і переробки продукції тваринництва та кінології							
5.	ОК може бути запропонований для	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва							
6.	Рівень НРК	6 рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	8 семестр, 15 тижнів							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5							
9.	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	-
10.	Мова навчання	Українська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Бельченко Анастасія Сергіївна							
11.1	Контактна інформація	Асистент кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва та кінології, гол. корпус аудиторія 320, ел. адреса: anastasiia.belchenko@snau.edu.ua консультації: щовівторка 11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰ .							
12.	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.							
13.	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.
14.	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, ОК 15 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.
15.	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.
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=982
17.	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. Запам'ятати загальні відомості про стандартизацію, національну систему стандартизації. Орієнтуватися у нормативній базі та розуміти логіку формування державних стандартів	Індивідуальне завдання, тест множинного вибору
ДРН 2. Визначити, пояснити та відтворити порядок розроблення, побудови, викладу та оформлення технічних умов. Застосовувати отриманих знань для запуску виробничих процесів.	Індивідуальне завдання, тест множинного вибору
ДРН 3. Організувати управління якістю продукції тваринництва. Аналізувати та контролювати показники якості сировини й готової продукції на кожному етапі виробництва.	Доповідь з презентацією, тест множинного вибору
ДРН 4. Демонструвати глибокі знання сучасних алгоритмів підтвердження відповідності продукції тваринництва чинним вимогам безпеки. Взаємодіяти з органами сертифікації, оцінюючи поточний стан ринку та перспективи експорту.	Індивідуальне завдання, тест множинного вибору
ДРН 5. Розуміти принципи єдності вимірювань та функціонування сучасного лабораторного обладнання в аграрному секторі. Інтерпретувати методи контролю для мінімізації похибки та забезпечення точності оцінки якості продукції.	Індивідуальне завдання, тест множинного вибору
ДРН 6. Практично застосовувати методи стандартизації в процесі виробництва для забезпечення стабільності показників якості. Організувати технологічні операції, задля зменшення ризику відхилень від норми та оптимізації витрат підприємства.	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	4	-	4	-	-		-	14	4,5,6,9,11, 15

5. Планування, розроблення, затвердження стандартів									
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	15
ДРН 2	Лекція, практична робота, використання нормативних документів, ДСТУ.	15	Опрацювання конспекту, літературних джерел, аналіз структури ДСТУ	15
ДРН 3	Лекція, презентація, практична робота, виїзне заняття.	15	Опрацювання конспекту, літературних джерел, підготовка доповіді з презентацією, використання ДСТУ, ISO.	15
ДРН 4	Лекція, практична робота.	5	Опрацювання конспекту, літературних джерел, сертифікація продукції	15
ДРН 5	Лекція, практична робота, використання нормативних документів, ДСТУ.	5	Опрацювання конспекту, літературних джерел, використання метрологічного обладнання	15
ДРН 6	Лекція, практична робота, використання нормативних документів, ДСТУ.	10	Опрацювання конспекту, літературних джерел, аналіз структури ДСТУ	15
		60		90

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.	Індивідуальне завдання з Теми 1.	15 балів / 15%	8 семестр, 1-2 тиждень
2.	Тест множинного вибору Теми 2	15 балів / 15%	8 семестр, 2-3 тиждень
3.	Презентація, доповідь Теми 3	15 балів / 15%	8 семестр, 4-5 тиждень
4.	Індивідуальне завдання Теми 3	10 балів / 10%	8 семестр, 5-6 тиждень
5.	Індивідуальне завдання 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
8	Сума балів за семестр	100 балів / 100%	

5.1.2.Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Індивідуальне завдання з Теми 1.	<5-9 балів	9-11 балів	11-13 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 3	<5-9 балів	9-11 балів	12-14 балів	15-15 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 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.
Індивідуальне завдання Теми 3	<5-9 балів	9-11 балів	11-13 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	<5-9 балів	9-11 балів	11-13 балів	14-15 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 Теми 2	<5-5 балів	6-8 балів	8-10 балів	10-10 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
Індивідуальне завдання з Теми 5	<5-9 балів	9-11 балів	11-13 балів	14-15 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	<5-9 балів	9-11 балів	11-13 балів	14-15 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.
Всього	0-59 балів	60-74 бали	75-89 балів	90-100 балів

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

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. Дорошенко С. І. Управління якістю та сертифікація продукції : навч. посіб. / С. І. Дорошенко. – Суми : СНАУ, 2023. – 212 с.
2. Лукінов І. І. Управління якістю продукції та послуг : навч. посіб. / І. І. Лукінов. – Київ : КНЕУ, 2022. – 198 с.
3. Пилипенко О. І. Основи технічного регулювання, стандартизації та оцінки відповідності : навч. посіб. / О. І. Пилипенко. – Київ : Центр учбової літератури, 2022. – 220 с.
4. Савченко А. В. Основи стандартизації та сертифікації : навч. посіб. / А. В. Савченко. – Полтава : ПДАУ, 2023. – 192 с.
5. Беззубко Л. В. Управління якістю : підручник / Л. В. Беззубко, М. В. Корж. – Київ : Кондор, 2024. – 312 с.
6. Криворучко О. М. Менеджмент якості : підручник / О. М. Криворучко. – Харків : ХНАДУ, 2023. – 340 с.
7. Ткаченко О. А. Стандартизація, сертифікація та управління якістю в умовах євроінтеграції : навч. посіб. / О. А. Ткаченко, В. М. Коваленко. – Київ : Центр учбової літератури, 2024. – 256 с.
8. Шаповал М. І. Менеджмент якості : підручник / М. І. Шаповал, К. С. Шкляр. – 4-те вид., переробл. і доповн. – Київ : КНЕУ, 2025. – 388 с.
9. Зайцев Ю. О. Основи технічного регулювання: стандартизація, метрологія, оцінка відповідності : навч. посіб. / Ю. О. Зайцев. – Львів : Новий Світ-2000, 2025. – 244 с.
10. Орлова Н. М. Управління якістю продукції та послуг: європейський досвід : навч. посіб. / Н. М. Орлова. – Одеса : ОНЕМУ, 2024. – 210 с.

6.1.2. Підручники посібник

11. Величко О. М. Метрологія, стандартизація та сертифікація : підручник / О. М. Величко, Т. Б. Гордієнко. – Київ : Центр учбової літератури, 2023. – 392 с.
12. Квасніков В. П. Метрологія, стандартизація, сертифікація та управління якістю : навч. посіб. / В. П. Квасніков, С. В. Нестеренко. – Львів : Новий Світ-2000, 2024. – 280 с.
13. Гунченко О. М. Основи метрології та технічного регулювання : підручник / О. М. Гунченко. – Харків : ХНУРЕ, 2024. – 316 с.

6.1.3. Методичне забезпечення

14. Стандартизація продукції тваринництва/ Методичні вказівки до проведення лабораторно-практичних занять для студентів біолого-технологічного факультету денної та заочної форм навчання за напрямом підготовки: ОС «Бакалавр» Н2 Тваринництво Суми, 2026 р., 80 с.

6.1.4. Інші джерела

Оскільки стандарти та ДСТУ в Україні регулюються державними органами, найкраще використовувати посилання на офіційні реєстри — ДП «УкрНДНЦ» (Національний орган стандартизації) та **Базу нормативних документів**, де завжди містяться найактуальніші версії (з урахуванням змін 2024–2026 років).

Нижче наведено перелік основних чинних стандартів у галузі тваринництва, птахівництва та переробки продукції з прямими посиланнями на офіційні першоджерела.

15. Тваринництво та генетичні ресурси

- [ДСТУ 4819:2007 Скотарство. Продукція племінна \(генетична\). Порядок кодування інформації](#)
- [ДСТУ 3497-96 Велика рогата худоба. Терміни та визначення](#)
- [ДСТУ 4837:2007 Свинарство. Терміни та визначення основних понять](#)
- [ДСТУ ISO 11784:2022 Радіочастотна ідентифікація тварин. Технічна структура](#)

16. Переробка м'яса та м'ясна продукція

- [ДСТУ 4673:2006 Корівняки, бики, телиці для забою. Технічні умови](#)
- [ДСТУ 7158:2010 Свині для забою. Технічні умови](#)
- [ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови](#)
- [ДСТУ 4531:2006 М'ясо та м'ясні продукти. Настанови щодо гігієни](#)

17. Молоко та молочні продукти

- [ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови](#)
- [ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови](#)
- [ДСТУ 6003:2008 Сири тверді. Загальні технічні умови](#)

18. Птахівництво, бджільництво та інші види тварин

- [ДСТУ 5028:2008 Птахівництво. Терміни та визначення понять](#)
- [ДСТУ 5025:2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови](#)
- [ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови](#)
- [ДСТУ 4833:2007 Конярство. Терміни та визначення понять](#)
- [ДСТУ 7041:2009 Вівчарство. Терміни та визначення понять](#)

19. Безпечність та загальні системи (НАССР / ISO)

- [ДСТУ EN ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги](#)
- [ДСТУ ISO 22002-1:2019 Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 1. Виробництво харчових продуктів](#)

6.2.Додаткові джерела

- 20. Держспоживстандарт www.dssu.gov.ua
- 21. ДП УкрНДНЦ 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 _____

Розроблено викладачем кафедри «ТВППТ та кінології» _____
(назва) (підпис)

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 «ТВППТ» _____
(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) ТВППТ та кінології _____
(назва) (посада, ПІБ) (підпис)