

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Стандартизація і сертифікація харчових продуктів»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Тип і назва освітньої програми	ОПП 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Курс, семестр	(6), 12 семестр 212 ВГСЕ мд 2019
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин 120, із яких: лекцій – 18 год., лабораторних занять – 22 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Ветеринарної медицина, кафедра паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
Контактні дані розробника (-ів)	<i>Викладач:</i> Михайлютенко Світлана, канд. вет. наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 69. (паразитологія та ветеринарно-санітарної експертизи) <i>e-mail:</i> parazitologia@pdaa.edu.ua <i>URL:</i> https://www.pday.edu.ua/people/myhaylyutenko-svitlana-mykolayivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	вибіркова фахова дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Гігієна тварин, Ветеринарно-санітарна експертиза
Компетентності	Загальні: ЗК.2 . Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. <i>Спеціальні (фахові):</i> ФК. 1. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства. ФК 5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості. ФК 6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я»

	ФК 14. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.
Програмні результати навчання / Результати навчання	<p>ПРН 3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.</p> <p>ПРН 7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.</p> <p>ПРН 18. Уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.</p>
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Опанування навичок самоорганізації діяльності, уміння працювати з інформацією, пунктуальність, здатність бути дипломатичним, здатність вирішувати складні професійні завдання, дружелюбність, позитивність, ситуаційна обізнаність, відповідальність, резильєнтність.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
формування у здобувачів вищої школи теоретичних основ щодо безпечності харчових продуктів, джерел потрапляння в організм людини шкідливих речовин, на підставі яких можна в кожному конкретному випадку зробити висновок про можливість використання продукту.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
<p>Тема 1. Тема 1. Загальні відомості про стандартизацію. Організаційні основи державної системи стандартизації України.</p> <p>Тема 2. Метрологічне забезпечення виробництва якісної продукції.</p> <p>Тема 3. Основи управління якістю та безпечністю продукції тваринництва. Сертифікація продукції</p> <p>Тема 4. Стандартизація продукції скотарства</p> <p>Тема 5. Стандартизація продукції свинарства</p> <p>Тема 6. Стандартизація продукції конярства, вівчарства і козівництва</p> <p>Тема 7. Стандартизація продукції птахівництва</p> <p>Тема 8. Стандартизація продукції рибництва й бджільництва</p> <p>Тема 9. Стандартизація у переробці продукції тваринництва</p>	

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<p><i>Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – словесні методи: лекція, розповідь, пояснення; – наочні методи: ілюстрування, демонстрування, спостереження; – практичні методи: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування. <p><i>Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти. – методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: роз'яснення мети навчальної дисципліни. <p><i>Іноваційні та інтерактивні методи навчання:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – дискусії, проектування професійних ситуацій. <p><i>Комп'ютерні, мультимедійні методи:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – використання мультимедійних презентацій, <p><i>Методи контролю і самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – методи усного контролю: опитування. 	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перекладання	<p>Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.</p> <p>Порядок повторного проходження контрольних заходів урегульовано Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ, Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ. Здобувач вищої освіти, який одержав під час екзаменаційної сесії незадовільну оцінку або не був допущений до семестрового контролю, ліквідує підсумкову академічну заборгованість. Повторне проходження контрольного заходу для ліквідації підсумкової академічної заборгованості допускається не більше двох разів із кожної навчальної дисципліни: один раз викладачеві, другий – комісії, яку формує декан факультету, за участю викладачів відповідної кафедри. Отримана оцінка у разі другого повторного проходження контрольного заходу є остаточною. Повторне проходження контрольного заходу для підвищення позитивної оцінки з навчальної дисципліни здійснюється тільки один раз із дозволу першого проректора на підставі заяви здобувача вищої освіти, яку візує завідувач відповідної кафедри та декан факультету.</p>
- щодо академічної	Документи стосовно академічної доброчесності

<p>доброчесності</p>	<p>наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p> <p>Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</p> <p>Очікується, що студенти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4518/dobrodobro.pdf)</p> <p>Політика академічної доброчесності: самостійність виконання завдань, посилення на використанні джерела. Враховується: систематичність відвідування занять, своєчасність виконання навчальних завдань, повний обсяг їх виконання, якість виконання навчальних завдань, самостійність виконання, творчий підхід у виконанні завдань, ініціативність у навчальній діяльності.</p>
<p>- щодо відвідування занять</p>	<p><i>Відвідування занять.</i> Відвідування занять є обов'язковим компонентом. Показником результативності вивчення дисципліни є опанування навчального матеріалу: робота на лабораторних заняттях, виконання завдань з самостійної роботи. При отриманні на занятті нуль балів здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущені роботи.</p>
<p>- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти</p>	<p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, конференціях, семінарах, круглих столах. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
<p>- щодо оскарження результатів оцінювання</p>	<p>Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням рівня його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ПДАУ, затвердженим рішенням Вченої ради від 15 вересня 2021 р., протокол № 2 (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021polozhennyaproosvitniyprocespravlene.pdf)</p>

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. Г. Василенко, О. Дорофєєва, Б. Голуб та ін. Київ: Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів, 2017. 236 с.
2. Бичківський Р. В., Столярчук П. Г., Гамула П. Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: підручник. 2-ге вид., випр. і доп. Львів : Львівська політехніка, 2004. 560 с.
3. Основи стандартизації та сертифікації. Підручник / О.М.Величко, В.Ю. Кучерук, Т.Б.Гордієнко, В.М.Севастьянов. Київ, 2012. 362 с.
4. Шаповал М. І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації : підручник. Київ: В-во стандартів, 1997. 150 с.
5. Якубчак О. М. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Київ: ТОВ «Біопром», 2005. 800 с.

Допоміжні

1. Гігієна виробництва, безпечність, якість та експертиза рибних консервів. І.В. Яценко, Л.В. Бусол, Н.П. Головка, Н.М. Богатко та ін. Харків: «Стиль-Іздат», 2019. 144 с.
2. Kravchenko, O., Mykhailiutenko, S., & Kuzmenko, L. (2024). Effect of storage temperature on the change of microbiological indicators of fresh soft cheese. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 26(101), 8–12. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10102>
3. Доманцев Н. І., Полікарпов І. С., Яцишин Б. П. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. Київ: Укоопспілка, 1997. 219 с.
4. Безродна С.М. Управління якістю: навч. посіб. Чернівці: ПВКФ "Технодрук", 2017. 174 с.
5. Олійник Є. О., Олійник А. С., Пилипченко О. Г., Пугін О. С. Управління якістю продукції: сутність, принципи, основні підходи. *Агросвіт*. 2019. № 23. С. 79–86. doi: 10.32702/2306-6792.2019.23.79
6. Болотніков А. О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ : МАУП, 2005. 144 с.
7. Богомолів О. В. та ін. Управління якістю переробних і харчових виробництв. Харків : Еспада, 2006. 296 с.
8. ДСТУ 3662:2018. Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. [Чинний від 2019-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2018. 12 с.
9. ДСТУ 4673:2006. Велика рогата худоба для забою. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 9 с.
10. ДСТУ 6030:2008. М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови. [Чинний від 2009-04-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 12 с.
11. ДСТУ 4426:2005. М'ясо. Яловичина у відрубках. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 9 с.
12. ДСТУ 4718:2007. Свині для забою. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 7 с.
13. ДСТУ 7158:2010. М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 7 с.
14. ДСТУ 3136-95. Птиця сільськогосподарська для забою. Технічні умови. [Чинний від 1997-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 1995. 22 с.
15. ДСТУ 3143:2013. М'ясо птиці. Загальні технічні умови. [Чинний від 2014-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2013. 23 с.
16. ДСТУ 5028:2008. Яйця курячі харчові. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 19 с.
17. ДСТУ 4497-2005. Мед натуральний. Технічні умови. [Чинний від 2007-01-01]. Київ:

- Держспоживстандарт України, 2007. 21 с.
18. ДСТУ 4662-2006. Прополіс. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 14 с.
19. ДСТУ 2284 : 2010. Риба жива. Загальні технічні умови. [Чинний від 2012-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2012. 12 с.
20. ДСТУ 2661-2010. Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови. [Чинний від 2011-10-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2011.14 с.
21. ДСТУ 4417:2005. Кефір. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 9 с.
22. ДСТУ 4343:2004. Йогурт. Загальні технічні умови. [Чинний від 2005-10-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2005. 11 с.
23. ДСТУ 4418:2005. Сметана. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 9 с.
24. ДСТУ 4399:2005. Масло вершкове. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 12 с.
25. ДСТУ 4421:2005. Сири тверді (український асортимент). Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 10 с.
26. ДСТУ 4668:2006. Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2007-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 26 с.
27. ДСТУ 4435:2005. Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 20 с.
28. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Зальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 31 с.
29. ДСТУ 4427:2005. Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 18 с.

Інформаційні ресурси

1. Про стандартизацію: Закон України від 05.06.2014 р. № 1315-VII. Дата оновлення: 03.07.2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>.
2. Каталог нормативних документів ДП "УкрНДНЦ". URL: <http://ukrndnc.org.ua>
3. Сайт Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики. URL: <http://www.dssu.gov.ua/control/uk/publish/>
4. Органік Стандарт. ULR: <https://organicstandard.ua/standards>
5. Сертифікація органічного виробництва. Всеукраїнський аграрний журнал. АгроЕліта. Серія Рослинництво. ULR <https://agroelita.info/sertyfikatsiya-orhanichnoho-vyrobnystva-znachennya-poryadok-markuvannya/>

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні Ради якості
протокол від 02.09.2024 р. № 1

Додаток до силябусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Шкала та критерії оцінювання

Для одержання підсумкових балів *заліку* студенту необхідно виконати всі обов'язкові види і форми завдань, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. Розподіл кількості балів за результатами поточного та підсумкового контролю знань студентів з дисципліни наведено у таблиці.

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			
	опитування	виконання завдань на лабораторних заняттях та їх захист	виконання завдань самостійної роботи (підготовка презентації)	Разом
Тема 1. Загальні відомості про стандартизацію. Організаційні основи державної системи стандартизації України.	6	-		6
Тема 2. Метрологічне забезпечення виробництва якісної продукції.	2	-		2
Тема 3. Основи управління якістю та безпечністю продукції тваринництва. Сертифікація продукції	8	-		8
Тема 4. Стандартизація продукції скотарства	2	6		8
Тема 5. Стандартизація продукції свинарства	-	12		12
Тема 6. Стандартизація продукції конярства, вівчарства і козівництва	-	12		12
Тема 7. Стандартизація продукції птахівництва	-	12		12
Тема 8. Стандартизація продукції рибництва й бджільництва	-	12		12
Тема 9. Стандартизація у переробці продукції тваринництва	-	12	16*	28
Разом	18	66	16	100

Шкала та критерії оцінювання

Для одержання підсумкових балів *залику* студенту необхідно виконати всі обов'язкові види і форми завдань, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. Розподіл кількості балів за результатами поточного та підсумкового контролю знань студентів з дисципліни наведено у таблиці.

Кількість балів	Критерії оцінювання
Опитування	
2	ЗВО опанував матеріал лекції та відповів на питання відповідно програмним результатам навчання
1	ЗВО частково опанував матеріал лекції й відповів на питання відповідно очікуваним результатам навчання.
0	відсутній конспект теоретичного матеріалу з теми лекції, що не дає змоги оцінити формування компетентностей і досягнення результатів навчання
виконання завдань на лабораторних заняттях (1-2 бали):	
2	присутність на одному занятті та виконання завдань,
1	здобувач вищої освіти був відсутній на занятті з поважних причин, виконав завдання у робочому зошиті самостійно
захист виконаних завдань на лабораторних заняттях (1-4 балів):	
4	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході визначення якісних показників,
2-3	відповідь нижче середнього рівня з кількома суттєвими помилками, деякі неточності у значеннях окремих показників,
1	відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, студент може лише згадати окремі питання
0	роботу здобувач вищої школи не виконував завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення очікуваних результатів у здобувача вищої освіти
виконання завдань самостійної роботи	
<i>Підготовка презентації на обрану тему з самостійної роботи (0 – 16 балів)</i>	
16	представлена презентація, розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи, надані вичерпні відповіді на запитання.
13-15	представлена презентація, розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи, невеликі неточності;
10-12	розкрита відповідь в неповному обсязі (недорозкриті питання), не має висновків, списку використаних джерел;
7-9	питання розкриті не повністю, відсутні окремі кількісні дані;
4-6	не має плану, не структуризовано, питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня послідовність
1-3	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, слайдів до 6, студент не орієнтується у питаннях, невідформатовано
0	не представив презентації, що не дає змоги оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання