

| ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ                |   |
|---|---|
| Рівень вищої освіти   | Другий (магістерський) рівень   |
| Код і найменування спеціальності                            | 211 Ветеринарна медицина  |
| Тип і назва освітньої програми                              | ОПП Ветеринарна медицина  |
| Курс, семестр   | 5 курс, 10 семестр  |
| Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни | Кількість кредитів ЄКТС – 4,0<br>Загальна кількість годин 120, із яких:<br>лекцій – 16 год., лабораторних занять – 24 год.<br>Форма семестрового контролю – залік   |
| Мова (-и) викладання  | Державна  |
| Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра            | Ветеринарної медицина,<br>кафедра паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи  |
| Контактні дані розробника (-ів)                             | <i>Викладач:</i> Михайлютенко Світлана, канд. вет. наук, доцент<br><i>Контакти:</i> ауд. 69. (паразитологія та ветеринарно-санітарної експертизи)<br><i>e-mail:</i> <a href="mailto:parazitologia@pdaa.edu.ua">parazitologia@pdaa.edu.ua</a><br><i>URL:</i> <a href="https://www.pday.edu.ua/people/myhaylyutenko-svitlana-mykolayivna">https://www.pday.edu.ua/people/myhaylyutenko-svitlana-mykolayivna</a>                   |
| МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ             |   |
| Статус навчальної дисципліни                                | Факультетська вибіркова навчальна дисципліна  |
| Передумови для вивчення навчальної дисципліни               | Годівля тварин з основами кормовиробництва<br>Гігієна і добробут тварин   |
| Компетентності  | <b>Загальні:</b><br>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.<br>ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення інформації з різних джерел.<br>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.<br>ЗК 4. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.<br><b>Фахові:</b><br>ФК 1. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.<br>ФК 24. Здатність приймати обґрунтовані рішення. |
| Результати навчання   | РН 1. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження відповідно до системи НАССР.<br>РН 2. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.</p> <p>РН 3. Застосовувати набуті теоретичні знання щодо застосування системи НАССР для розв'язання практичних завдань.</p> |
| <b>РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)</b>  |  |
| <p>Опанування навичок самоорганізації діяльності, уміння працювати з інформацією, пунктуальність, здатність бути дипломатичним, здатність вирішувати складні професійні завдання, дружелюбність, позитивність, ситуативна обізнаність, відповідальність, резильєнтність.</p>   |  |
| <b>МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>   |  |
| <p>Аналіз харчового законодавства Європейського союзу у сфері контролю за безпечністю харчових продуктів, пошук оптимальної моделі системи контролю в Україні, щоб забезпечувала сприятливе бізнес середовище, вільний обіг харчових продуктів, високий ступінь захист життя і здоров'я людини.</p>  |  |
| <b>ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  |  |
| <p>Тема 1. Основи безпеки харчової продукції. Етапи впровадження і принципи системи НАССР.</p> <p>Тема 2. Практичні аспекти впровадження систем безпеки харчової продукції</p> <p>Тема 3. Основи і принципи аудиту.</p> <p>Тема 4. Проведення аудиту.</p>  |  |
| <b>МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ</b>  |  |
| <p><i>Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– словесні методи: лекція, розповідь, пояснення;</li> <li>– наочні методи: ілюстрування, демонстрування, спостереження;</li> <li>– практичні методи: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування.</li> </ul> <p><i>Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> <li>– методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: роз'яснення мети навчальної дисципліни.</li> </ul> <p><i>Іноваційні та інтерактивні методи навчання:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– дискусії, проектування професійних ситуацій.</li> </ul> <p><i>Комп'ютерні, мультимедійні методи:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– використання мультимедійних презентацій,</li> </ul> <p><i>Методи контролю і самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методи усного контролю: опитування.</li> </ul> |  |
| <b>ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ</b>   |  |
| <p><b>Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання</b></p>   | <p>Наведені у Додатку до силабусу</p>  |
| <b>ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ</b>   |  |
| <p><b>щодо термінів виконання та перескладання</b></p>   | <p>Завдання лабораторних робіт виконуються під час проведення практичних занять, завдання самостійної роботи виконуються відповідно до переліку завдань</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>протягом вивчення відповідної теми. Перескладання видів робіт відбувається відповідно до діючих нормативних документів</p>   |
| - <i>щодо академічної доброчесності</i>                                  | <p>Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a>.</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 (<a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4518/dobr-odobro.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4518/dobr-odobro.pdf</a>)</p> <p>Політика академічної доброчесності: самостійність виконання завдань, посилання на використані 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> |
| - <i>щодо відвідування занять</i>  | <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.</p> <p>При отриманні на занятті нуль балів здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущені роботи.</p>  |
| - <i>щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти</i> | <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>  |
| - <i>щодо оскарження результатів оцінювання</i>                          | <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</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. Основи стандартизації та сертифікації. Підручник / О.М.Величко, В.Ю. Кучерук, Т.Б.Гордієнко, В.М.Севастьянов. Київ, 2012. 362 с.
3. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.
4. Димань Т.М, Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Київ: ВЦ «Академія», 2011. 520 с.
5. Стибель В.В., Сімонов М.Р. Управління безпечністю продуктів харчування. Львів, ТЗОВ Галицька видавнича спілка, 2018. 230 с.

### Допоміжні

1. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібена, Т.І. Фотіна [та ін.]; ред.: І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібена. Нова ідеологія, 2019. 1200 с.
2. Гігієна молока і молочних продуктів. За ред. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, І.А. Бібена. Харків: Діса плюс, 2016. 416 с.
3. 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.

### Інформаційні ресурси

1. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015. ULR: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>
2. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів». <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0980-19#Text>
3. 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.
4. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI). ULR: <http://www.mygfsi.com/>
5. ISO - International Organization for Standardization. ULR: <https://www.iso.org/home.html>
4. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України – від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВВ / зі змін та доповн. від 16.01.2020, підстава – 421-ІХ. 2020. ULR: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>

### Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи протокол від 18 листопада 2024 року №8

Додаток до силябусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**Схема нарахування балів із навчальної дисципліни**

| Назва теми  | Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти |   |                                  |                        | Разом      |
|---|---|---|----------------------------------|------------------------|------------|
|   | Опитування  | Виконання лабораторних робіт та їх захист | Виконання завдань по сам. роботі | Підготовка презентацій |            |
| Тема 1. Основи безпеки харчової продукції. Етапи впровадження і принципи системи НАССР. | 6   | 24  | 5                                | 4                      | 39         |
| Тема 2. Практичні аспекти впровадження систем безпеки харчової продукції                | 4   | 12  | 5                                | 4                      | 25         |
| Тема 3. Основи і принципи аудиту.   | 4   | 4   | 5                                | 4                      | 17         |
| Тема 4. Проведення аудиту.  | 2   | 8   | 5                                | 4                      | 19         |
| <b>Разом</b>  | <b>16</b>   | <b>48</b>                                 | <b>20</b>                        | <b>16</b>              | <b>100</b> |

**Шкала та критерії оцінювання**

| Кількість балів                                   | Критерії оцінювання   |
|---|---|
| Опитування  |   |
| 2   | ЗВО опанував матеріал лекції та відповів на питання відповідно очікуваним 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 лабораторних робіт та їх захист |   |
| 4   | Визначено відповідність законодавчих нормативних актів щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції. Надано вичерпні відповіді на поставлені запитання відповідно очікуваним результатам навчання |
| 3   | під час виконання роботи проявлено аналітичний підхід до вирішення завдання, проведено дослідження, але не зроблено узагальнення інформації, висновків.   |
| 2   | здобувач вищої школи присутній на занятті, виконав поставлене перед   |

|  |   |
|--|---|
|  | ним завдання, але не захистив роботу.   |
| 1  | здобувач вищої школи присутній на лабораторному занятті   |
| 0  | роботу здобувач вищої школи не виконував завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення очікуваних результатів у здобувача вищої освіти   |
| <b>Виконання завдань <i>самостійної роботи</i></b> |   |
| 5  | Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він відповів на поставлені запитання, що підтверджує формування компетентностей і досягнення програмних результатів у здобувача вищої освіти   |
| 3-4  | Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він частково відповів на поставлені запитання, що підтверджує формування компетентностей і досягнення програмних результатів у здобувача вищої освіти  |
| 1-2  | Показано досить низькій рівень вмінь щодо розуміння та аналізу матеріалу. Допущені принципові помилки, що не дає в повній мірі досягти формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання  |
| 0  | Відсутність відповідей на поставлені запитання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів у здобувача вищої освіти  |
| <b>Підготовка презентацій</b>                      |   |
| 4  | Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій він змістовно і вичерпно відповів на поставлені питання, зазначено сучасні методи контролю показників безпечності, продемонстрував вміння робити висновки теми самостійної роботи. |
| 3  | Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій він змістовно і вичерпно відповів на поставлені питання, грамотно використана із з безпечності продуктів, але не зроблені висновки або висвітлені не в повному обсязі.             |
| 2  | Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій він змістовно і вичерпно відповів на поставлені питання, але неграмотно використана термінологія, не зроблені висновки   |
| 1  | Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій на 40 % відповів на поставлені питання, неграмотно використана термінологія, непродумана структура роботи, висновки не впливають з проробленої роботи                              |
| 0  | Відсутність виконання завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення очікуваних результатів у здобувача вищої освіти  |