

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«СТАНДАРТИЗАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА»

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	4 курс, 8 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин 120, із яких: лекцій – 16 год., лабораторних занять – 24 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-svitlanamykolayivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Гігієна і добробут тварин Годівля тварин з основами кормовиробництва
Компетентності	Загальні: ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу. ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення інформації з різних джерел. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК 4. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні Фахові: ФК 1. Здатність організувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати. ФК 2. Здатність організувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження

<p>Результати навчання</p>	<p>РН 1. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність сировини, харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.</p> <p>РН 2. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринництва відповідно до законодавства України у сфері стандартизації.</p> <p>РН 3. Застосовувати набуті теоретичні знання щодо метрології та сертифікації продукції тваринництва для розв'язання практичних завдань.</p>
<p>РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)</p>	
<p>Опанування навичок самоорганізації діяльності, уміння працювати з інформацією, пунктуальність, здатність бути дипломатичним, здатність вирішувати складні професійні завдання, дружелюбність, позитивність, ситуаційна обізнаність, відповідальність, резильєнтність.</p>	
<p>МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</p>	
<p>Ознайомити майбутніх фахівців з нормативними, технічними і організаційними основами стандартизації; дати теоретичні основи й практичні рекомендації з організації планування якості продукції і послуг на підприємствах і в організаціях; ознайомити з новими методами і принципами стандартизації та сертифікації продукції; навчити використовувати на практиці досягнення сучасної стандартизації, метрології та сертифікації для одержання високих кінцевих результатів у сільськогосподарському виробництві та переробці продукції тваринництва.</p>	
<p>ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</p>	
<p>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>	
<p>МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ</p>	
<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> – використання мультимедійних презентацій, <i>Методи контролю і самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності:</i> – методи усного контролю: опитування.</p>	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
<p>Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання</p>	<p>Наведені у Додатку до силабусу</p>
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
<p><i>- щодо термінів виконання та перекладання</i></p>	<p>Завдання лабораторних робіт виконуються під час проведення практичних занять, завдання самостійної роботи виконуються відповідно до переліку завдань протягом вивчення відповідної теми. Перекладання видів робіт відбувається відповідно до діючих нормативних документів</p>
<p><i>- щодо академічної доброчесності</i></p>	<p>Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist. 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. 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) 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>
<p><i>- щодо відвідування занять</i></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><i>- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти</i></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</p>

	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.
- щодо оскарження результатів оцінювання	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)

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. Дорофеева, 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.
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: ПБКФ "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 3143:2013. М'ясо птиці. Загальні технічні умови. [Чинний від 2014-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2013. 23 с.
15. ДСТУ 5028:2008. Яйця курячі харчові. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 19 с.
16. СТУ 4497-2005. Мед натуральний. Технічні умови. [Чинний від 2007-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 21 с.
17. ДСТУ 4662-2006. Прополіс. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 14 с.
18. ДСТУ 2284 : 2010. Риба жива. Загальні технічні умови. [Чинний від 2012-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2012. 12 с.
19. ДСТУ 4343:2004. Йогурт. Загальні технічні умови. [Чинний від 2005-10-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2005. 11 с.
20. ДСТУ 4418:2005. Сметана. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 9 с.
21. ДСТУ 4399:2005. Масло вершкове. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 12 с.
22. ДСТУ 4421:2005. Сири тверді (український асортимент). Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 10 с.
23. 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.
24. ДСТУ 4435:2005. Ковбаси напівкочені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 20 с.
25. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Зальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 31 с.
26. 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>.

Реквізити затвердження

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

Додаток до силябусу з навчальної дисципліни
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 завдань на лабораторних заняттях та їх захист	виконання завдань сам. роботи (усний контроль)	тести	
Тема 1. Загальні відомості про стандартизацію. Організаційні основи державної системи стандартизації України.	6	-	16	20	6
Тема 2. Метрологічне забезпечення виробництва якісної продукції.	2	-			2
Тема 3. Основи управління якістю та безпечністю продукції тваринництва. Сертифікація продукції	6	-			6
Тема 4. Стандартизація продукції скотарства	2	8			10
Тема 5. Стандартизація продукції свинарства	-	8			8
Тема 6. Стандартизація продукції конярства, вівчарства і козівництва	-	4			4
Тема 7. Стандартизація продукції птахівництва	-	8			8
Тема 8. Стандартизація продукції рибництва й бджільництва	-	4			20
Тема 9. Стандартизація у переробці продукції тваринництва	-	16			36
Разом	16	48	16	20	100

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 на лабораторних заняттях та їх захист	
4	ЗВО повністю виконав завдання лабораторного заняття. ЗВО визначено відповідність показників нормативним вимогам. Надано

	вичерпні відповіді на поставлені запитання відповідно очікуваним результатам навчання
3	під час виконання роботи проявлено дослідницький підхід до вирішення завдання, але не зроблено узагальнення інформації, висновків.
2	здобувач вищої школи виконав поставлене перед ним завдання, але не продемонстрував вміння аналізувати, не захистив роботу
1	у звіті з виконаної роботи відсутні відповідні записи, здобувач не демонструє вміння аналізувати, що веде до хибних рішень
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 <i>самостійної роботи (усний контроль)</i>	
16	Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він відповів на поставлені запитання, що підтверджує формування компетентностей і досягнення програмних результатів у здобувача вищої освіти
13-15	Студент аргументовано викладає матеріал, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу або при аналізі практичного
9-12	Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він частково відповів на поставлені запитання, що підтверджує формування компетентностей і досягнення програмних результатів у здобувача вищої освіти
6-8	Питання розкриті не повністю, відсутні будь які кількісні дані
1-5	Питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія, студент не орієнтується у питаннях;
0	Відсутність відповідей на поставлені запитання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів у здобувача вищої освіти
Тести (1-20 балів):	
20	П'ять правильних відповідей, що підтверджує формування компетентностей і досягнення програмних результатів у здобувача вищої освіти
16	Чотири правильні відповіді.
12	Три правильні відповіді.
8	Дві правильні відповіді
4	Одна правильна відповідь
0	Відсутність виконання, не надав жодної правильної відповіді не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів у здобувача вищої освіти