СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ»

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), 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)	*Викладач:* Михайлютенко Світлана, канд. вет. наук, доцент *Контакти:* ауд. 69. (паразитологія та ветеринарно-санітарної експертизи) *e-mail:* parazitologia@pdaa.edu.ua *URL:* https://www.pday.edu.ua/people/myhaylyutenko-svitlana-mykolayivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	відсутні
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 організовувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати. ФК 2. Здатність організовувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження ФК 3. Здатність визначати поживність кормів, норми годівлі тварин при різній продуктивності; складати повноцінні раціони, відбирати середню пробу кормів для аналізу та готувати корми для аналізу, оцінювати якість

	кормів.
Результати навчання	РН 1. Обґрунтувати алгоритм та функціонування інтегрованої системи постачання на ринок безпечних та органічних продуктів харчування її виробниками РН 2. Огляд міжнародної практики забезпечення якості і безпеки продовольства. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей. РН 3. Застосовувати набуті теоретичні знання для розв'язання практичних завдань та змістовно інтерпретувати отримані результати.

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

Забезпечити підготовку лікарів ветеринарної медицини для роботи у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи, харчових лабораторіях, офіційними лікарями ветеринарної медицини, які володіють сучасними органолептичними, лабораторними й спеціальними методами досліджень харчових продуктів, на підставі яких можна в кожному конкретному випадку зробити висновок про можливість використання продукту.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Теоретико-методологічні засади харчової безпеки. Вимоги законодавства України та ЄС щодо забезпечення досліджень у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи. Класифікація методів ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів і кормів. Прискорені (скринінг) та арбітражні методи ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів і кормів.

Тема 2. Методи сенсорного аналізу та хімічних компонентів харчових продуктів і кормів. Шкідливі речовини у харчових продуктах. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
– словесні методи: лекція, розповідь, пояснення;
– наочні методи: ілюстрування, демонстрування, спостереження;
– практичні методи: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування.
Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності:
– 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.
Іноваційні та інтерактивні методи навчання:
– дискусії, проектування професійних ситуацій.
Комп'ютерні, мультимедійні методи:
– використання мультимедійних презентацій,
Методи контролю і самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності:
– 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 перескладання	Завдання лабораторних робіт виконуються під час проведення практичних занять, завдання самостійної роботи виконуються відповідно до переліку завдань протягом вивчення відповідної теми. Перескладання видів робіт відбувається відповідно до діючих нормативних документів
- щодо академічної доброчесності	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/dobro dobro.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.
- щодо відвідування занять	*Відвідування занять*. 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.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	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.
- 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. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясопродуктів. Власенко В.В., Кравців Р.Й., Якубчак О.М., Кас'янчук В.В., Козак М.В., Гаврилюк М.Д. Вінниця: «Едельвейс і К», 2009. 528 с. /33 д.а.
2. Спеціальна біохімія: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів [За редакцією член-кореспондента НААН С.Д. Мельничука.] Автори: С.Д. Мельничук, С.В. Хижняк, В.І. Цвіліховський, В.А. Томчук, Є.А. Деркач, Н.М. Мельникова, Л.Г. Калачнюк, Г.І. Калачнюк, О.М. В.А Тупицька. Київ, 2014. 371 с.
3. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Київ: ВЦ «Академія», 2011. 520 с.
4. Коцюмбас І.Я., Коцюмбас Г.І., Щебентовська О.М. Експертиза напівфабрикатів м'ясних та м'ясо-рослинних січених мікроструктурним методом (методичні рекомендації). Видавництво «Афіша», Львів, 2011. 80 с.
5. Національний стандарт України. М'ясо. Методика гістологічного визначення свіжості та ступеня дозрівання. ДСТУ 7353:2013. Видання офіційне, Мінекономрозвитку України. К.: 2014. 15 с.
6. 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.

Допоміжні

1. Гігієна виробництва, безпечність, якість та експертиза рибних консервів. І.В. Яценко, Л.В. Бусол, Н.П. Головко, Н.М. Богатко та ін. Харків: «Стиль», 2019. 144 с.
2. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення: підручник. Дубініна А. А., Малюк Л. П., Селютіна Г. А., Шапорова Т. М., Науменко В. А.. К.: ВД «Професіонал», 2007. 384 с.
3. Атлас ветеринарно-санітарної експертизи грибів. Яценко І. В., Богатко Н.М., Бондпревський М.М., Бібен І.А., Зажарська Н.М. Харків: РВВ ХДЗВА, 2014. 120 с.
4. Михайлютенко С. М. Оглядові питання щодо не уніфікованої класифікації чаю. *Вирішення сучасних проблем у ветеринарній медицині: матеріали V Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції, 15-16 лютого 2021 р*. Полтава. С. 47–49.
5. Кручиненко О. В., Михайлютенко С. М., Клименко О. С. Вміст важких металів у коров'ячому молоці-сировині Полтавського району (Україна). *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Серія: Ветеринарні науки*, 2022. Т. 24. № 108. С. 154–158.
6. Євстаф'єва В. О., Щербакова Н. С., Кручиненко О. В., Мельничук В. В., Михайлютенко С. М., Корчан Л. М., Долгін О. С., Передера С. Б. Вплив техногенного

забруднення на вміст бенз(а)пірену в силосі. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*, 2021. №3. С. 178–185. doi: 10.31210/visnyk2021.03.22
7. Гігієна рослинних харчових продуктів. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібен, М.М. Бондаревський та ін., за ред. Н.М. Богатко. Харків: Діса плюс, 2015. 424 с.
8. Celano G., Calasso M., Costantino G., Vacca M., Ressa A., Nikoloudaki O., De Palo P., Calabrese F.M., Gobbetti M., De Angelis M. Effect of Seasonality on Microbiological Variability of Raw Cow Milk from Apulian Dairy Farms in Italy. *Microbiology Spectrum*. 2022. 10(5). e0051422
9. 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.
10. Korol-Bezpala, L., Bezpalyi, I., Bondarenko, L., Korol, A., & Narizhnyy, S. (2024). Оцінка якості та безпечності червоної ікри лососевих риб. *НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології*, 26(101), 97–102. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10115

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

Додаток до силабусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування	Виконання завдань лаб. робіт та їх захист	Виконання завдань по самостійній роботі	
Тема 1. Теоретико-методологічні засади харчової безпеки. Вимоги законодавства України та ЄС щодо забезпечення досліджень у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи. Класифікація методів діагностики харчових продуктів і кормів. Прискорені (скринінг) та арбітражні методи ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів і кормів.	6	12	18	**36**
Тема 2. Методи сенсорного аналізу та хімічних компонентів харчових продуктів і кормів. Шкідливі речовини у харчових продуктах. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.	10	36	18	**64**
Разом	**16**	**48**	**36**	**100**

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.

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	
2	ЗВО повністю виконав завдання лабораторного заняття. ЗВО визначено відповідність показників якості і безпечності продуктів нормативним вимогам. Надано вичерпні відповіді на поставлені запитання відповідно очікуваним результатам навчання
	під час виконання роботи проявлено біологічно-творчий підхід до вирішення завдання, проведено дослідження, але не зроблено узагальнення інформації, висновків.
	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 *самостійної роботи*	
17-18	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 по темі самостійної роботи, що забезпечує досягнення очікуваним результатам навчання
12-16	Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій він змістовно і вичерпно відповів на поставлені питання, грамотно використана термінологія з безпечності продуктів, але не зроблені висновки або висвітлені не в повному обсязі.
8-11	Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій він розкрив питання, але неграмотно використана термінологія, не зроблені висновки
5-7	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 випливають з проробленої роботи
1-4	Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій на 30 % відповів на поставлені питання, неаргументовано підібрано лабораторні методи дослідження, не зроблені висновки
0	Відсутність виконання завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення очікуваних результатів у здобувача вищої освіти