

	<h2 style="margin: 0;">СИЛАБУС</h2> <h3 style="margin: 0;">НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</h3> <h4 style="margin: 0;">«ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»</h4> <p style="margin: 5px 0;">Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u></p> <p style="margin: 5px 0;">Спеціальність: <u>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</u></p> <p style="margin: 5px 0;">Рік навчання: <u>3-й, семестр 5-й</u></p> <p style="margin: 5px 0;">Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u></p> <p style="margin: 5px 0;">Назва кафедри: <u>біоінженерії, біо- та харчових технологій</u></p> <p style="margin: 5px 0;">Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.с.г.н., доц. Новгородська Надія Володимирівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	nadia.novgorodska@gmail.com

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Оцінка якості та безпеки продукції тваринництва» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні практики, подальшому навчанні на магістерському рівні вищої освіти та фаховій діяльності.

Призначення навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Оцінка якості та безпеки продукції тваринництва» спрямована на вивчення правил відбирання та підготовки проб сировини і харчових продуктів, використання відповідних методів контролю з урахуванням особливостей та якостей продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

Освітня компонента «Оцінка якості та безпеки продукції тваринництва» формує уміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

Мета вивчення дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни «Оцінка якості та безпеки продукції тваринництва» – є вивчення комплексу спеціальних досліджень харчових (м'ясо, молоко, риба, яйця) і сировинних (шкіра, вовна) продуктів тваринного походження з метою науково обґрунтованої оцінки якості та безпеки цих продуктів та запобігання захворювань людей антропозонозами та іншими хворобами неінфекційної етіології, що передаються через продукти

харчування.

Завдання вивчення дисципліни

Вивчення основних положень вітчизняного і європейського законодавства щодо безпечності та якості харчових продуктів; характеристик систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів; основних принципів системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів НАССР; критеріїв оцінки якості та безпечності харчових продуктів; характеристик небезпечних та шкідливих речовин і їх впливу на організм людини; шляхів забезпечення якості та безпечності продукції тваринництва; основних методик визначення показників якості та безпечності продукції тваринництва; правил дегустації та органолептичної оцінки якості продукції.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетенції (ЗК):

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Система контролю якості продукції	2	2	8
2	Види технічного контролю	2	2	8
3	Основи контролю якості харчової продукції	2	-	8
4	Методологія контролю якості харчової продукції	2	2	8
5	Інструментальні методи оцінювання якості харчової продукції.	2	2	8
6	Номенклатура фізико-хімічних показників якості харчової продукції	2	2	8
7	Методологія нормування і контролю показників якості нової харчової продукції	2		8
8	Стисла характеристика міжгалузевих стандартизованих методів контролю харчової продукції	2	2	8
9	Методи контролю м'ясної продукції	2	2	8
10	Методи контролю молочної продукції	2	2	8
11	Методи контролю рибної продукції	2	2	8
12	Методи контролю яєчної продукції	2	2	6
13	Методи контролю жирової продукції	2	2	6
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання

здобувачем самостійної роботи.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	30	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	25	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	15	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	15	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	15	2 рази на семестр	Тестування
Разом		100		

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Берник І.М., Фаріонік Т.В., Новгородська Н.В.. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного і рослинного походження. Навчальний посібник. Вінниця. Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.
2. ДСТУ ISO 9000:2015. Видання. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2015, IDT).
3. Костенко Є.Є. Аналітичні методи контролю якості та безпеки харчових продуктів: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2016. 180 с.
4. Крайнюк Л. М. Методи контролю якості харчової продукції: навч. посібник; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Київ: Кондор, 2016. 512 с.
5. Троснікова І.Ю. Стандартизація, метрологія та контроль якості продукції: навч. посіб. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 89 с.

Додаткова література

1. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: Підручник. К. : Видавничий центр «Академія», 2011. 516 с.
2. Капштика М.В., Котирло О.О. Довідник стандартів ЄС щодо регулювання органічного виробництва та маркування органічних продуктів. Навчально-координаційний центр сільськогосподарських дорадчих служб. ФОП Василик А.І., 2020. 164 с.
3. Влізло В. В. Лабораторні методи досліджень, які застосовуються у біології, тваринництві та ветеринарній медицині : довідник. Львів : СПОЛОМ, 2012. 764 с.

4. Кравців Р.Й., Козак М.В., Остап'юк Ю.І. Основи ветеринарносанітарної експертизи молока. Львів: Тріада плюс, 2004. 172 с.
5. Кравців Р.Й., Остап'юк Ю.І., Козак М.В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи м'яса. Львів: Тріада плюс, 2004. 232 с.
6. Новгородська Н.В. Оцінка якості продукції тваринництва. Методичні вказівки до виконання практичних робіт для підготовки здобувачів вищої освіти галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» першого (бакалаврського) освітнього рівня. Вінниця: ВНАУ, 2022. 41 с.
7. О.І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник. Харківський державний університет харчування та торгівлі, СНАУ. Суми : Університетська книга, 2012. 512 с.
8. Штангеева Н.І., Чернявська Л.І., Рева Л.П. та ін. Методи контролю харчових виробництв: Лаборатор. практикум. К.: УДУХТ, 2000. 240 с.
9. Якубчак О.М., Таран Т.В. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник. ЦП.: «Компринт», 2019. 206 с.

Інформаційні ресурси

1. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського
<http://www.nbuv.gov.ua/>;
2. Бібліотечна цифрова платформа підтримки наукових досліджень
research.nbuv.gov.ua
3. Головне управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області
<https://www.vingudpss.gov.ua/>
4. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Розподіл балів за видами навчальної роботи

№ за/п	Вид навчальної діяльності	Кількість заходів	Кількість балів за захід	Бали
Атестація 1				
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	7	1	7
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6	1	6
3	Виконання самостійної роботи	7	1	7
4	Виконання контрольної роботи	1	4	4
5	Індивідуальне завдання	1	6	6
	Всього за атестацію 1			30
Атестація 2				
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	6	1	6
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6	1	6
8	Виконання самостійної роботи (індивідуального творчого завдання тощо)	6	2	12
9	Виконання контрольної роботи	1	6	6
	Всього за атестацію 2			30
10	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності			10
11	Підсумкове тестування (залік)			30
	Разом			100

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	зараховано
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	зараховано
35-59	FX	незараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни