

СИЛАБУС навчальної дисципліни «Контроль якості і безпечності продукції тваринництва»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	спеціальність 211 Ветеринарна медицина ЗС (ФВМ) бд-2021 (ФК)
Тип і назва освітньої програми	ОПП Ветеринарна медицина
Курс, семестр	6 курс, 12 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
Факультет, кафедра	Факультет ветеринарної медицини, кафедра паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
Контактні дані розробника (-ів)	<i>Викладачі:</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 ЄВСТАФ'ЄВА Валентина, доктор ветеринарних наук, професор, професор кафедри Контакти: ауд. 70 (навчальний корпус № 1) <i>e-mail:</i> valentya.ievstafieva@pdau.edu.ua , сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/yevstafyeva-valentya-oleksandrivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Навчальна дисципліна «Ветеринарно-санітарна експертиза»
Компетентності	<i>Загальні:</i> 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 <i>Спеціальні (фахові):</i> 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
Програмні результати навчання / Результати навчання	РН 1. Володіти основними прийомами визначення оцінки потенційних небезпек в харчових продуктах. РН 2. Робити висновки про можливість використання продукту після лабораторних методів дослідження
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	
Тема 1. Здоров'я людини та проблеми безпечності харчових продуктів. Тема 2. Специфіка і структура аналізу мікробіологічних ризиків Тема 3. Харчові добавки Тема 4. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<i>Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:</i> – словесні методи: лекція, розповідь, пояснення; – наочні методи: ілюстрування, демонстрування, спостереження; – практичні методи: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування. <i>Інноваційні та інтерактивні методи навчання:</i> – дискусії, проектування професійних ситуацій. <i>Комп'ютерні, мультимедійні методи:</i> – використання мультимедійних презентацій, <i>Методи контролю і самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності:</i> – 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	При недотриманні термінів виконання завдань здобувач вищої освіти може доздати їх з узгодженням та дозволу викладача: Здобувачу вищої освіти, який одержав під час екзаменаційної сесії незадовільну оцінку (FX) або не був допущений до семестрового контролю, дозволяється ліквідувати підсумкову академічну заборгованість. Термін ліквідації підсумкової академічної заборгованості встановлює деканат, але зазвичай не довше, ніж два тижні після початку наступного навчального семестру.

	Особливості перескладання регламентовані «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті», https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/plozhennyaproocinyuvannyazdobuvachiv2025.pdf .
- щодо академічної доброчесності	Здобувачі вищої освіти повинні дотримуватись вимог чинних нормативних документів стосовно академічної доброчесності, дотримуватися академічної чесності і етичної поведінки в освітньому середовищі. Вона передбачає: впровадження принципів чесності, прозорості і незалежності; діяти у навчальних ситуаціях із позицій академічної доброчесності та професійної етики; вміти давати моральну оцінку власним вчинкам, співвідносити їх із моральними та професійними нормами, https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist
- щодо відвідування занять	Відвідування занять є обов'язковим. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. При отриманні на занятті 0 балів та пропущені заняття здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати.
- 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, здобутих у неформальній та інформальній освіті здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету», https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/plozhennyaprooneformalnuosvitu2025.pdf .
- щодо оскарження результатів оцінювання	Після оголошення результатів поточного або семестрового контролю здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. У разі неможливості спільного врегулювання ситуації здобувач вищої освіти має право оскаржити результати контрольних заходів. Результат оцінювання може бути оскаржений не пізніше наступного робочого дня після його оголошення. Особливості оскарження результату оцінювання регламентовані «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів», https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/plozhennyaproocinyuvannyazdobuvachiv2025.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., Гаврилук 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., Щербентовська 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. 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.
2. Гігієна виробництва, безпечність, якість та експертиза рибних консервів. І.В. Яценко, Л.В. Бусол, Н.П. Головка, Н.М. Богатко та ін. Харків: «Стиль-Издат», 2019. 144 с.
3. 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.
4. 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.
5. Кіт А.А., Михайлютенко С.М., Кручиненко О.В., Євстаф'єва В.О., Мельничук В.В. Деякі показники якості та безпечності м'яса та м'ясопродуктів. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*, 2018. № 4. С. 158–162.
6. 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. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки*, 2022. т 24. № 108. С. 154–158. doi: 10.32718/nvlvet10821
7. Лялик А.Т., Покотило О.С., Кухтин М.Д. Мікробіологічні показники сиркової пасти з умістом лляної олії за різних температур зберігання. *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології*, 2019, Т. 21. № 91. С. 124–129.
8. Мардар М.Р. Використання принципів НАССР для забезпечення якості та безпечності продуктів на підприємствах роздрібної торгівлі. Мардар М., Устименко І., Кручек О., Макар А. Наукові праці ОНАХТ, 2018. № 48. С. 171–182.
9. 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.
10. Муковоз В. М. Аналіз мікробіологічних невідповідностей щодо безпечності м'яса. *Науково-технічний бюлетень НДЦ біобезпеки та екологічного контролю ресурсів АПК*,

2014. ULR: http://biosafety-center.com/naukovi_vydannya/pdf/2_2_14.pdf

11. Оцінювання відповідності та ідентифікація натуральності кисломолочного сиру і сиркових виробів. В. П. Лясота, Н. В. Букалова, Н. М. Богатко, С. А. Ткачук, Л. Б. Савчук, Н. В. Тишківська, Л. М. Богатко. *Наукові доповіді Національного університету біоресурсів і природокористування України*. 2020. № 2. ULR: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nd_2020_2_20

12. Рубан О.М., Овчаренко О.М., Кіт А.А., Михайлютенко С.М., Кручиненко О.В., Клименко О.С. Виконання вимог торгівлі харчовими продуктами тваринного та рослинного походження на ярмарках рекомендації. Рекомендації, Полтавської державної аграрної академії, 2018. 74 с.

13. Тишківська Н.В. Контроль якості варено-копчених ковбас, виготовлених в умовах ТОВ «Поліс» м. Біла Церква. С. 74–78.

14. 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.

15. Korol-Bezpara, 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>

16. Kravchenko, O., Mykhailiutenko, S., Kuzmenko, L. 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*, 2024. 26(101), 8–12. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10102>

17. Maïworé, L. T. Ngoune, I. Piro-Metayer, D. Montet. Identification of yeasts present in artisanal yoghurt and traditionally fermented milks consumed in the northern part of Cameroon. *Scientific African*, 2019. Vol. 6. e00159.

18. Sun L., D'Amico D.J. Composition, Succession, and Source Tracking of Microbial Communities throughout the Traditional Production of a Farmstead Cheese. *mSystems*, 2021. № 6(5):e0083021. doi: 10.1128/mSystems.00830-21.

19. Tuxtauev S. Q., Mirxasilov M. M., Akramova R. R., Choriyeu A. J. Study of the Technology of Production of Sausage Products Based on Food Additives. *Texas Journal of Multidisciplinary Studies*, 2022. №7. P. 134–138. ULR: <https://zienjournals.com/index.php/tjm/article/view/1257>

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
протокол від 01 вересня 2025 року № 2

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 роботах	Виконання завдань із самостійної роботи	
			Підготовка презентацій	
Тема 1. Здоров'я людини та проблеми безпечності харчових продуктів	4	4	9	33
		4		
		4		
		4		
		4		
Тема 2. Специфіка і структура аналізу мікробіологічних ризиків	4	4	9	25
		4		
		4		
Тема 3. Харчові добавки.	4	4	9	29
		4		
		4		
		4		
Тема 4. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.	4	-	9	13
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	
4	Здобувач опанував матеріал лекції та ґрунтовно та в повному обсязі відповів на питання відповідно очікуваним результатам навчання
3	Здобувач опанував матеріал лекції та відповів на питання відповідно очікуваним результатам навчання, але з невеликими помилками
2	Здобувач частково опанував матеріал лекції, відповів лише на половину питань відповідно очікуваним результатам навчання
1	Здобувач частково опанував матеріал лекції, й відповів менше, ніж на половину питань відповідно очікуваним результатам навчання.
0	Здобувач не опанував матеріал лекції та не відповів на жодне питання, що не дає змоги оцінити формування компетентностей і досягнення результатів навчання

Виконання завдань на лабораторних роботах	
4	здобувач вищої школи присутній на занятті, виконав поставлене перед ним завдання, розкрив тему, правильно визначив відповідальність показників якості продукції нормативним вимогам, сформулював й обґрунтував висновки, при захисті з боку викладача зауваження відсутні, дав ґрунтовні відповіді на додатково поставлені запитання відповідно програмним результатам навчання.
3	під час виконання роботи проявлено біологічно-творчий підхід до вирішення завдання, проведено дослідження, але з неточностями, у звіті з виконаної роботи наведено всі відповідні матеріали;
2	здобувач вищої школи присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, але 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
Підготовка презентації на обрану тему з самостійної роботи	
8-9	представив презентацію, в якій визначено відповідність показників якості і безпечності продуктів нормативним вимогам.
6-7	представив презентацію, в якій зазначено сучасні методи контролю показників якості та безпечності, зробив узагальнення інформації, висновків
4-5	представив презентацію, зробив узагальнення інформації, висновків.
3-4	здобувач представив презентацію, без зазначення нормативних документів, правильного підбору методик досліджень, не зробив узагальнення інформації, висновків.
1-2	здобувач представляє презентацію з поверхневим викладом, з викладом інформації до 6 слайдів.
0	доповідь відсутня, не представив презентації, що не дає змоги оцінити формування компетентностей і досягнення результатів навчання