



|  |   |
|--|---|
|  | <b>СИЛАБУС</b><br>навчальної дисципліни<br>«Стандартизація і сертифікація харчових продуктів»   |
| Рівень вищої освіти  | Другий (магістерський) рівень   |
| Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми | спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза<br>ОПП Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза  |
| Статус навчальної дисципліни                                     | вибіркова   |
| Курс, семестр  | (6), 12 семестр<br>212 ВГСЕ мд_2018_  |
| Трудомісткість   | 150   |
| Мова(и) викладання   | Державна  |
| НПІ / факультет, кафедра   | Ветеринарна 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>   |
| 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.  |
| Компетенності  | Загальні:<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. Знання та розуміння предметної галузі та професії<br>ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.<br>ЗК 12. Прагнення до збереження навколишнього середовища.<br>Спеціальні (фахові):<br>ФК 3. Здатність дотримуватися правил охорони праці, асептики та антисептики під час здійснення фахової діяльності.<br>ФК 6. Здатність здійснювати відбір, пакування, |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
|                                | <p>фіксування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень.</p> <p>ФК 7. Здатність організовувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати</p> <p>ФК 19. Здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед фахівців, працівників галузі та населення.</p> <p>ФК 20. Здатність організовувати, здійснювати і контролювати документообіг під час професійної діяльності</p>  |
| Програмні результати навчання  | <p>ПРН 1. Знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини.</p> <p>ПРН 3. Визначати особливості функціонування, патоморфологічні зміни в органах і системах організму за різного фізіологічного стану тварини</p> <p>ПРН 6. Використовувати інформацію із вітчизняних та іноземних джерел для розроблення діагностичних, лікувальних і підприємницьких стратегій.</p> <p>ПРН 7. Збирати анамнестичні дані під час реєстрації та обстеження тварин, знаходити рішення щодо вибору ефективних методів діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин.</p> <p>ПРН 14. Формулювати висновки щодо ефективності обраних методів і засобів утримання, годівлі та лікування тварин, профілактики заразних і незаразних хвороб, а також виробничих і технологічних процесів на підприємствах з утримання, розведення чи експлуатації тварин різних класів і видів.</p> |
| Методи навчання                | <p><i>Словесні</i> (бесіда, розповідь-пояснення); <i>наочні методи</i>: демонстрування; <i>практичні методи</i>: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою; <i>формування пізнавальних інтересів</i>: ситуації новизни навчального матеріалу, метод використання життєвого досвіду; <i>методи усного контролю</i>: усне опитування; <i>тестовий контроль</i>: розв'язування тестів; <i>комп'ютерні і мультимедійні методи</i>: використання мультимедійних презентацій, комп'ютерне тестування.</p>  |
| Програма навчальної дисципліни | <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>  |
| Стратегія оцінювання результатів навчання                                | Усний контроль (опитування), виконання завдань з самостійної роботи (презентації); лабораторно-практичний контроль (виконання завдань лабораторних робіт та їх захист); семестровий контроль (залік).  |
| Політика навчальної дисципліни   | <p><i>Відвідування занять.</i> Відвідування занять є обов'язковим компонентом. Показником результативності вивчення дисципліни є опанування навчального матеріалу: робота на лабораторних заняттях, виконання самостійної роботи. При отриманні на занятті нуль балів здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущені заняття.</p> <p>Політика академічної доброчесності: самостійність виконання завдань, посилення на використанні 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>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. Списування під час екзаменів заборонені (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). 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> |
| Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)               | –  |
| Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби) | –  |
| Рекомендовані джерела інформації   | <p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>  |

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. 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.

2. 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.

3. 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

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. doi: 10.31210/visnyk2021.03.22

5. 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.

|              |           |
|--------------|-----------|
| Рік введення | 2023–2024 |
|--------------|-----------|