

 <p>ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ</p>	<p align="center"><b>СИЛАБУС</b> навчальної дисципліни «Стандартизація і сертифікація харчових продуктів»</p>
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	ЗС (ФВМ) бд 2020 (ФК) Ветеринарна медицина
Статус навчальної дисципліни	вибіркова
Курс, семестр	(4), 8 семестр
Трудомісткість	120
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Ветеринарна медицина, кафедра паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
Контактні дані розробника (ів)	<p><i>Викладач:</i> Михайлютенко Світлана, канд. вет. наук, доцент  <i>Контакти:</i> ауд. 69. (паразитологія та ветеринарно-санітарної експертизи)  <i>e-mail:</i> <a href="mailto:parazitologia@pdaa.edu.ua">parazitologia@pdaa.edu.ua</a>  <i>URL:</i> <a href="https://www.pday.edu.ua/people/myhaylyutenko-svitlana-mykolayivna">https://www.pday.edu.ua/people/myhaylyutenko-svitlana-mykolayivna</a></p>
Мета вивчення навчальної дисципліни	<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>
Компетенності	<p>Загальні:  ЗК . Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.  ЗК . Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.  ЗК . Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.  Фахові:  ФК . Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.  ФК . Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості  ФК . Здатність застосовувати методики і процедури</p>

	<p>щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».</p> <p>ФК . Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.</p>
Програмні результати навчання	<p>ПРН . Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.</p> <p>ПРН . Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.</p> <p>ПРН . Уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.</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</p>

	тваринництва
Стратегія оцінювання результатів навчання	Усний контроль (ведення конспекту), письмовий контроль (виконання завдань з самостійної роботи); 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)	Анатомія свійських тварин, Фізіологія тварин, Цитологія, гістологія, ембріологія, Ветеринарно-санітарна експертиза, Гігієна харчових продуктів
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. 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.</li> <li>2. Основи стандартизації та сертифікації. Підручник / О.М.Величко, В.Ю. Кучерук, Т.Б.Гордієнко, В.М.Севастьянов. Київ, 2012. 362 с.</li> <li>3. Шаповал М. І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації : підручник. Київ: В-во стандартів, 1997. 150 с.</li> <li>4. Якубчак О. М. та ін. Ветеринарно-санітарна</li> </ol>

експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Київ: ТОВ «Біопром», 2005. 800 с.

#### **Допоміжні**

1. Доманцев Н. І., Полікарпов І. С., Яцишин Б. П. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. Київ: Укоопспілка, 1997. 219 с.
2. Безродна С.М. Управління якістю: навч. посіб. Чернівці: ПВКФ "Технодрук", 2017. 174 с.
3. 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
4. Болотніков А. О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ : МАУП, 2005. 144 с.
5. Богомолів О. В. та ін. Управління якістю переробних і харчових виробництв. Харків : Еспада, 2006. 296 с.
6. ДСТУ 3662:2018. Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. [Чинний від 2019-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2018. 12 с.
7. ДСТУ 4673:2006. Велика рогата худоба для забою. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 9 с.
8. 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.
9. ДСТУ 4426:2005. М'ясо. Яловичина у відрубках. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 9 с.
10. ДСТУ 4718:2007. Свині для забою. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 7 с.
11. ДСТУ 7158:2010. М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 7 с.
12. ДСТУ 3136-95. Птиця сільськогосподарська для забою. Технічні умови. [Чинний від 1997-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 1995. 22 с.
13. ДСТУ 3143:2013. М'ясо птиці. Загальні технічні умови. [Чинний від 2014-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2013. 23 с.
14. ДСТУ 5028:2008. Яйця курячі харчові. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 19 с.
15. СТУ 4497-2005. Мед натуральний. Технічні умови. [Чинний від 2007-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 21 с.
16. ДСТУ 4662-2006. Прополіс. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт

	<p>України, 2007. 14 с.</p> <p>17. ДСТУ 2284 : 2010. Риба жива. Загальні технічні умови. [Чинний від 2012-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2012. 12 с.</p> <p>18. ДСТУ 2661-2010. Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови. [Чинний від 2011-10-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2011.14 с.</p> <p>19. ДСТУ 4417:2005. Кефір. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 9 с.</p> <p>20. ДСТУ 4343:2004. Йогурт. Загальні технічні умови. [Чинний від 2005-10-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2005. 11 с.</p> <p>21. ДСТУ 4418:2005. Сметана. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 9 с.</p> <p>22. ДСТУ 4399:2005. Масло вершкове. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 12 с.</p> <p>23. ДСТУ 4421:2005. Сири тверді (український асортимент). Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 10 с.</p> <p>24. 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.</p> <p>25. ДСТУ 4435:2005. Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 20 с.</p> <p>26. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Зальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 31 с.</p> <p>27. ДСТУ 4427:2005. Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 18 с.</p> <p style="text-align: center;"><b>Інформаційні ресурси</b></p> <p>28. Про стандартизацію: Закон України від 05.06.2014 р. № 1315-VII. Дата оновлення: 03.07.2019. URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18</a>.</p> <p>29. 2. Каталог нормативних документів ДП "УкрНДНЦ". URL: <a href="http://ukrndnc.org.ua">http://ukrndnc.org.ua</a> 3. Сайт Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики. URL: <a href="http://www.dssu.gov.ua/control/uk/publish/">http://www.dssu.gov.ua/control/uk/publish/</a></p>
Рік введення	2023–2024