

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Якість і безпека
сільськогосподарської продукції»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	спеціальність 211 Ветеринарна медицина
Тип і назва освітньої програми	ОПП Ветеринарна медицина
Курс, семестр	(4), 6 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)	<i>Викладач:</i> Михайлютенко Світлана, канд. вет. наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 69. (паразитологія та ветеринарно-санітарної експертизи) <i>e-mail:</i> parazitologia@pdau.edu.ua <i>URL:</i> 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 <i>Спеціальні (фахові):</i> ФК 1. Здатність організувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати. ФК 2. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей. ФК 3. Здатність організувати 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	
<p><i>Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – словесні методи: лекція, розповідь, пояснення; – наочні методи: ілюстрування, демонстрування, спостереження; – практичні методи: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування. <p><i>Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p><i>Іноваційні та інтерактивні методи навчання:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – дискусії, проектування професійних ситуацій. <p><i>Комп'ютерні, мультимедійні методи:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – використання мультимедійних презентацій, <p><i>Методи контролю і самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 перекладання	Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Порядок повторного проходження контрольних заходів

	<p>урегульовано Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ, Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ. Здобувач вищої освіти, який одержав під час екзаменаційної сесії незадовільну оцінку або не був допущений до семестрового контролю, ліквідує підсумкову академічну заборгованість. Повторне проходження контрольного заходу для ліквідації підсумкової академічної заборгованості допускається не більше двох разів із кожної навчальної дисципліни: один раз викладачеві, другий – комісії, яку формує декан факультету, за участю викладачів відповідної кафедри. Отримана оцінка у разі другого повторного проходження контрольного заходу є остаточною. Повторне проходження контрольного заходу для підвищення позитивної оцінки з навчальної дисципліни здійснюється тільки один раз із дозволу першого проректора на підставі заяви здобувача вищої освіти, яку візує завідувач відповідної кафедри та декан факультету.</p>
<p>- щодо академічної доброчесності</p>	<p>Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</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.</p> <p>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/9854/kodexdobrochesnostinasayt.pdf)</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>- щодо відвідування занять</p>	<p><i>Відвідування занять.</i> 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.</p>

<p>- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти</p>	<p>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.</p>
<p>- щодо оскарження результатів оцінювання</p>	<p>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 24 червня 2025 р. № 222 (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/pol_ozhennyaproosvitniyproces2025.pdf)</p>
<p>РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</p>	
<p>Основні</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 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., 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. 	
<p>Допоміжні</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 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. <i>Вісник Полтавської державної аграрної академії</i>, 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 вмістом 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., Мардар М., Устименко І., Кручек О., Макар А. Використання принципів НАССР для забезпечення якості та безпечності продуктів на підприємствах роздрібною торгівлі. *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. URL: 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. URL: 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. 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.
14. Korol-Bezpalala L., Bezpalalyi I., Bondarenko L., Korol A., Narizhnyu S. Оцінка якості та безпечності червоної ікри лососевих риб. *НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології*, 2024. 26(101), 97–102. URL: <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10115>
15. 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>
16. 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.
17. 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.
18. Tuxtauev S. Q., Mirxasilov M. M., Akramova R. R., Choriyevev 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. URL: <https://zienjournals.com/index.php/tjm/article/view/1257>

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні
протокол від 01 вересня 2025 р. № 2

Додаток до слабусу

**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 лабораторних робіт та їх захист	Виконання завдань сам. роботи	
			Підготовка презентацій	
Тема 1. Здоров'я людини та проблеми безпеки харчових продуктів	6	20	9	35
Тема 2. Специфіка і структура аналізу мікробіологічних ризиків	4	12	9	25
Тема 3. Харчові добавки.	4	16	9	29
Тема 4. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.	2	-	9	11
Разом	16	48	28	100

Шкала та критерії оцінювання

Для одержання підсумкових балів *залику* 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 <i>лабораторних робіт</i> та їх захист	
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
<i>Підготовка презентації на обрану тему з самостійної роботи (0 – 9 балів)</i>	
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