



СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«ОСНОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ,
СЕРТИФІКАЦІЇ І УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
ПРОДУКЦІЇ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	3 курс, 5 семестр
Трудомісткість	90 годин, 3 кредити ЄКТС
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет Технологій тваринництва та продовольства Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: Кузьменко Лариса, к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 479, навчальний корпус № 4 Ел. адреса: larysa.kuzmenko@pdau.edu.ua Тел: +380664881931, Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kuzmenko-larysa-myhaylivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Ознайомити майбутніх фахівців з нормативними, технічними і організаційними основами стандартизації; дати теоретичні основи і практичні рекомендації з організації планування якості продукції і послуг на підприємствах і в організаціях; ознайомити з новими методами і принципами стандартизації і сертифікації продукції; навчити використати на практиці досягнення сучасної стандартизації, метрології та сертифікації для одержання високих кінцевих результатів у сільськогосподарському виробництві та переробці продукції тваринництва.
Компетентності	- загальні: ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

	- фахові: ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу. ФК 6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії. ФК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. ФК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства. ФК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва. ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.
Результати навчання	ПРН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН 20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.
Методи навчання	словесні (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні (ілюстрування), практичні (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій)
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Загальні відомості про стандартизацію. Організаційні основи державної системи стандартизації України. Тема 2. Метрологічне забезпечення виробництва якісної продукції. Тема 3. Основи управління якістю та безпечністю продукції тваринництва. Сертифікація продукції. Тема 4. Стандартизація продукції скотарства. Тема 5. Стандартизація продукції свинарства. Тема 6. Стандартизація продукції конярства, вівчарства і козівництва. Тема 7. Стандартизація продукції птахівництва. Тема 8. Стандартизація продукції рибництва й бджільництва. Тема 9. Стандартизація у переробці продукції тваринництва.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю: опитування, виконання завдань на практичних заняттях та їх захист, виконання завдань самостійної роботи. Форма

	підсумкового контролю – екзамен
Політика навчальної дисципліни	1. Академічна доброчесність: учасники освітнього процесу повинні дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ. 2. Відвідування, дедлайни. Відвідування навчальних занять є обов'язковим. При переведенні здобувача вищої освіти на індивідуальний графік навчання відвідування занять узгоджується цим графіком. Усі завдання передбачені програмою навчальної дисципліни (практичні роботи та їх захист, завдання зі самостійної роботи), які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-50% балів, передбачених схемою нарахування балів з дисципліни за даний вид робіт). 3. Неформальна/інформальна освіта: на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента. Може здійснюватись до початку або впродовж семестру, в якому опановується компонент, проте не пізніше ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання набутих у неформальній / інформальній освіті здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. 4. Є можливість опанування даного освітнього компонента за програмою академічної мобільності відповідно до укладеного договору між університетом та закладом-партнером.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Основи фахової діяльності, Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин, Біобезпека, радіобіологія і біоетика, Гігієна тварин, Заготівля, зберігання та контроль якості кормів, Конярство
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	https://moodle.pdau.edu.ua/course/view.php?id=3297
Рекомендовані джерела інформації	Основні - 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. - Шаповал М. І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації : підручник. Київ : В-во стандартів, 1997. 150 с. - Якубчак О. М. та ін. Ветеринарно-санітарна

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

Допоміжні

4. Доманцев Н. І., Полікарпов І. С., Яцишин Б. П. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. Київ : Укоопспілка, 1997. 219 с.
5. Койфман Ю. І., Герус О. В., Кисельова Т. М., Северінов Ю. Д. Принципи, методи та практика міжнародної стандартизації : довідник. Київ-Львів : „Леонорм”, 1995. 278 с.
6. Саранча Г. А. Метрологія, стандартизація та управління якістю : підручник для вузів. Київ : Либідь, 1993. 255 с.
7. ДСТУ 3662:2018. Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. [Чинний від 2019-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2018. 12 с.
8. ДСТУ 4673:2006. Велика рогата худоба для забою. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 9 с.
9. 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.
10. ДСТУ 4426:2005. М'ясо. Яловичина у відрубках. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 9 с.
11. ГОСТ 382-91. Сырье кожевенное сортированное для промышленной переработки. Технические условия. [Дата введения 1993-01-01]. Москва : Издательство стандартов, 1992. 14 с.
12. ДСТУ 4718:2007. Свині для забою. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 7 с.
13. ДСТУ 7158:2010. М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 7 с.
14. ДСТУ 3136-95. Птиця сільськогосподарська для забою. Технічні умови. [Чинний від 1997-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 1995. 22 с.
15. ДСТУ 3143:2013. М'ясо птиці. Загальні технічні умови. [Чинний від 2014-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2013. 23 с.
16. ДСТУ 5028:2008. Яйця курячі харчові. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 19 с.
17. ГОСТ 5111-55. Овцы и козы для убоя. Определение упитанности. [Дата введения 1956-01-01]. Москва : Издательство стандартов, 1994. 3 с.
18. ГОСТ 1935-55. Мясо-баранина и козлятина – в тушах. Технические условия. [Дата введения 1955-10-01]. Москва : Издательство стандартов, 1994. 6

с.

19. ГОСТ 7596-81. Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли. [Дата введения 1981-07-01]. Москва : Издательство стандартов, 1981. 6 с.
20. ГОСТ 20079-74. Лошади для убоя. [Дата введения 1975-07-01]. Москва : Издательство стандартов, 1988. 6 с.
21. ГОСТ 27095-86. Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия. [Дата введения 1988-01-01]. Москва : Издательство стандартов, 1986. 5 с.
22. ДСТУ 4497:2005. Мед натуральний. Технічні умови. [Чинний від 2007-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 21 с.
23. ДСТУ 4662:2006. Прополіс. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 14 с.
24. ДСТУ 2284 : 2010. Риба жива. Загальні технічні умови. [Чинний від 2012-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2012. 12 с.
25. ДСТУ 2661:2010. Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови. [Чинний від 2011-10-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2011. 14 с.
26. ДСТУ 4417:2005. Кефір. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 9 с.
27. ДСТУ 4343:2004. Йогурт. Загальні технічні умови. [Чинний від 2005-10-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2005. 11 с.
28. ДСТУ 4418:2005. Сметана. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 9 с.
29. ДСТУ 4399:2005. Масло вершкове. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 12 с.
30. ДСТУ 4421:2005. Сири тверді (український асортимент). Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 10 с.
31. 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.
32. ДСТУ 4435:2005. Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 20 с.
33. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 31 с.

	34. ДСТУ 4427:2005. Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 18 с. Інформаційні ресурси мережі Інтернет Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 р. № 1315-VII. Дата оновлення: 03.07.2019. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18 (дата звернення: 28.08.2021).
Рік введення	2023