

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Сучасні системи контролю якості та
безпеки виробництва і переробки
продукції тваринництва»

Рівень вищої освіти	третій (освітньо-науковий) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітньо-наукова програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Курс, семестр	II курс, IV семестр
Трудомісткість	120 годин, 4 кредити ЄКТС
Мова(и) викладання	Українська
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра технології виробництва продукції тваринництва
Контактні дані розробника(ів)	Кравченко Оксана, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, професор кафедри технології виробництва продукції тваринництва oksana.kravchenko@pdau.edu.ua +380509386735 https://www.pdaa.edu.ua/people/kravchenko-oksana-ivanivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Сформувати у здобувачів вищої освіти системи знань, які необхідні для виробничо-технологічної і дослідницької діяльності щодо сучасних систем контролю якості та безпеки виробництва і переробки продукції тваринництва.
Компетентності	Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях та вміти виявляти, ставити та вирішувати проблеми щодо сучасних систем контролю якості та безпеки виробництва і переробки продукції тваринництва.
Результати навчання	РН. Вміти впроваджувати системи управління якістю та безпекою виробництва і переробки продукції тваринництва.
Методи навчання	<i>Словесні методи</i> (лекція, розповідь пояснення); <i>наочні методи</i> (спостереження, демонстрування); <i>практичні методи</i> (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); <i>дослідницький; методи самостійної роботи вдома.</i>
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Державне та міжнародне регулювання належної практики забезпечення якості та безпеки виробництва і переробки продукції тваринництва. Тема 2. Методологічні, організаційні та економічні аспекти контролю якості та безпеки продукції

	<p>Тема 3. Методи оцінки і контролю якості продукції</p> <p>Тема 4. Сучасні європейські тенденції щодо вимог до виробників сільськогосподарської та харчової продукції.</p> <p>Тема 5. Особливості розроблення та впровадження систем управління в умовах виробництва сільськогосподарської та харчової продукції відповідно до вимог GlobalGAP.</p> <p>Тема 6. Особливості розроблення та впровадження систем управління в умовах переробки сільськогосподарської та харчової продукції відповідно до вимог IFS.</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p><i>Форми поточного контролю знань:</i></p> <p>присутність на лекціях та опитування (32 бали для денної форми навчання; 8 балів для заочної форми навчання);</p> <p>виконання практичних робіт та їх захист (48 балів для денної форми навчання; 16 балів для заочної форми навчання);</p> <p>виконання та захист завдань самостійної роботи (20 балів для денної форми навчання; 30 балів для заочної форми навчання);</p> <p>виконання та захист контрольної роботи (46 балів для заочної форми навчання).</p> <p>Форма семестрового контролю – залік.</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p>Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).</p> <p>Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</p> <p>Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</p> <p>Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з</p>

	документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Навчальні дисципліни, яка передують її вивченню відповідно до структурно-логічної схеми: Сучасні тенденції розвитку технологій у тваринництві, Сучасні тенденції технології переробки продукції тваринництва.
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеоролики.
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <p>1. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ. 2020. 137 с.</p> <p>2. Вимоги Європейського законодавства щодо харчових продуктів. Збірник інформаційних матеріалів/В.Бащинський, М.П.Остапюк, О.С.Семенчук. К.:ТОВ «Ветінформ».2009.327 с.</p> <p>3. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. Чернівці: ПБКФ «Технодрук», 2017. 174 с.</p> <p>4. Королюк Т.А., Усатюк С.І., Костінова Т.А., Філіпченко І.М. Методи контролю харчових продуктів:навч.посіб./К.: НУХТ, 2017. 146 с.</p> <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <p>5. Методи контролю якості харчової продукції / Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О., Димитрієвич Л. Р. Харків : ХДУХТ, 2005. 230 с.</p> <p>6. Момот О.І. Менеджмент якості та елементи системи якості: навч.посібник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 368 с.</p> <p>7. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР: посіб. / Г.Василенко та ін. Міжн. Інст.. безпеч.та якості харч.прод. Київ, проект Твінніг UA08/РСА/НЕ/15 "Підтримка української ветеринарної служби щодо підсилення правових та технічних аспектів системи контролю за безпечністю харчових продуктів", Київ, 2011. 236 с.</p> <p>8. Управління якістю продукції.:навч.-метод..посібник / О.М. Попов, О.М. Венгер. Запоріжжя:ЗДІА, 2009. 90 с.</p> <p>9. Nordenskjöld, Jenni. Implementation of a quality management system in food production. Uppsala 2012. 38 с.</p> <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси</p> <p>10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості</p>

Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41.

11.Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2000, № 12, ст.95).

12. Про технічні регламенти та оцінку відповідності: Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2015, № 14, ст.96) із змінами, внесеними згідно із Законом № 2740-VIII від 06.06.2019, ВВР, 2019, № 28, ст.116).

13. РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 178/2002 від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог харчового права, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів (ОВ L 031 01.02.2002, с. 1).

14. Угода про про технічні бар'єри в торгівлі (Додаток 1А до Угоди про заснування Світової організації торгівлі).

15. Угода про застосування санітарних і фітосанітарних заходів (Додаток 1А до Угоди про заснування Світової організації торгівлі).

16. Журнал *Food-Control*. URL: <https://www.sciencedirect.com/journal/food-control>.

17. Tomasevic, I., Kovačević, D. Bursać, Jambrak, A. Režek, Zsolt, S., Dalle Zotte, A., Martinović, A., Prodanov, M., Bartosz, S., Sirbu, A., Subić, J., Roljević, S., Semenova, A., Kročko, M., Duckova, V., Getya, A., **Kravchenko, O.**, & Djekic, I. (2020). Comprehensive insight into the food safety climate in Central and Eastern Europe. *Food control*, 114. doi:10.1016/j.foodcont.2020.107238.

18. Tomasevic I., Kovačević D.B., Jambrak A.R., Szendrő K., Zotte A.D., Prodanov M., Sołowiej B., Sirbu A., Subić J., Roljević S., Semenova A., Kročko M., Duckov V., Getya A., **Kravchenko O.**, Djekic I. (2020). Validation of novel food safety climate components and assessment of their indicators in Central and Eastern European food industry. *Food Control*, Volume 117, November 2020,107357. doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107357.

Рік введення

2024