

	СИЛАБУС навчальної дисципліни «Стандартизація продукції тваринництва»
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	спеціальність 211 Ветеринарна медицина ОПП Ветеринарна медицина
Статус навчальної дисципліни	фахова вибіркова навчальна дисципліна
Курс, семестр	4 курс, 8 семестр
Трудові одиниці	120 год / 4,0 кред. ЄКТС
Мова(и) викладання	Державна
НП / факультет, кафедра	Ветеринарна 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
Мета вивчення навчальної дисципліни	ознайомити майбутніх фахівців з нормативними, технічними й 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.
Компетенції	<i>Загальні:</i> ЗК1. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК2. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії. ЗК3. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. <i>Фахові:</i> ФК1. 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.

	ФК2. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості. ФК3. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я». ФК4. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.
Програмні результати навчання	РН 1. 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. РН 2. 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. РН 3. 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 забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.
Методи навчання	Словесні (бесіда, розповідь-пояснення); <i>наочні методи</i>: демонстрування; <i>практичні методи</i>: практичні 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>комп'ютерні й мультимедійні методи</i>: використання мультимедійних презентацій, комп'ютерне тестування.
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Організаційні основи державної системи стандартизації України. Тема 2. Основи управління якістю та безпечністю продукції тваринництва. Тема 3. Стандартизація продукції скотарства. Тема 4. Стандартизація продукції свинарства. Тема 5. Стандартизація продукції конярства, вівчарства і козівництва.

	Тема 6. Стандартизація продукції птахівництва. Тема 7. Стандартизація продукції рибництва й бджільництва. Тема 8. Стандартизація у переробці продукції тваринництва.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Усний контроль (ведення конспекту), письмовий контроль (виконання завдань з самостійної роботи); практичний контроль (виконання завдань практичних робіт); семестровий контроль (залік).
Політика навчальної дисципліни	<i>Відвідування занять.</i> Відвідування занять є обов'язковим компонентом. Показником результативності вивчення дисципліни є опанування навчального матеріалу: робота на практичних заняттях, виконання самостійної роботи. При отриманні на занятті нуля балів здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущені заняття. 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 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: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.
Рекомендовані джерела інформації	Основні 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. 2. Основи стандартизації та сертифікації. Підручник / О.М. Величко, В.Ю. Кучерук, Т.Б. Гордієнко, В.М. Севастьянов. Київ, 2012. 362 с. 3. Шаповал М. І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації: підручник. Київ: В-во стандартів, 1997. 150 с. 4. Ветеринарно-санітарна експертиза. Практикум. Навчальний посібник (перевидання) /

Зажарська Н.М., Куцак Р.С., Бібен І.А., Кунєва Л.В.
Дніпро, 2017. 193 с.

5. Якубчак О.М., Козак М.В., Власенко В.В.,
Олійник Л.В., Загребельний В.О., Таран Т.В.,
Адаменко Л.В., Галабурда М.А., Білик Р.І.
Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з
основами технології та стандартизації м'яса і
м'ясних продуктів. Якубчак О.М., Козак М.В.,
Власенко В.В., Олійник Л.В., Загребельний В.О.,
Таран Т.В., Адаменко Л.В., Галабурда М.А., Білик
Р.І. К.: «Компанія Біопром», 2012. 168 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.
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 України, 2007. 14 с. 17. ДСТУ 2284: 2010. Риба жива. Загальні технічні умови. [Чинний від 2012-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2012. 12 с. 18. ДСТУ 2661-2010. Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови. [Чинний від 2011-10-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2011.14 с. 19. ДСТУ 4417:2005. Кефір. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 9 с. 20. ДСТУ 4343:2004. Йогурт. Загальні технічні умови. [Чинний від 2005-10-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2005. 11 с. 21. ДСТУ 4418:2005. Сметана. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 9 с. 22. ДСТУ 4399:2005. Масло вершкове. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 12 с. 23. ДСТУ 4421:2005. Сири тверді (український асортимент). Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 10 с. 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. 25. ДСТУ 4435:2005. Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 20 с. 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. 27. ДСТУ 4427:2005. Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 18 с. 28. Кручиненко О. В., Михайлютенко С. М., Клименко О. С. Вміст важких металів у коров'ячому молоці-сировині Полтавського району (Україна). <i>Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки</i>, 2022. Т. 24. № 108. С. 154–158.
--	---

	Інформаційні ресурси 1. 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. 2. Каталог нормативних документів ДП «УкрНДНЦ». URL: http://ukrndnc.org.ua 3. Сайт Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики. URL: http://www.dssu.gov.ua/control/uk/publish/ 3. Kasapidou E., Stergioudi R.A., Papadopoulos V., Mitlianga P., Papatzimos G., Karatzia M.A., Amanatidis M., Tortoka V., Tsiftsi E., Aggou A., Basdagianni Z. Effect of Farming System and Season on Proximate Composition, Fatty Acid Profile, Antioxidant Activity, and Physicochemical Properties of Retail Cow Milk. <i>Animals (Basel)</i>. 2023. 13(23). 3637.
Рік введення	2024 рік