

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	3 курс, 5 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3, Загальна кількість годин – 90, із яких: лекцій – 14 год., практичних занять – 16 год. Форма семестрового контролю – екзамен.
Мова викладання	Державна
Факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника	Кузьменко Лариса, к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 479, навчальний корпус № 4 Ел. адреса: larysa.kuzmenko@pdau.edu.ua Тел: +380664881931 Профайл: https://www.pdaa.edu.ua/people/kuzmenko-larysa-myhaylivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин, розведення сільськогосподарських тварин, технологія виробництва продукції кролівництва, конярство, технологія виробництва продукції бджільництва.
Компетентності	загальні: ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. 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 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.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
У процесі вивчення дисципліни формуються комунікативні навички, уміння працювати в команді, брати на себе відповідальність, навички тайм-менеджменту	
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	
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	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
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)	
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 перескладання	Усі завдання, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін. У разі відсутності здобувача вищої освіти на практичних заняттях без поважної причини (відсутнє документальне підтвердження) надається право одержати бали за передбачені робочою програмою форми поточного контролю, але із загальної суми за кожен вид завдань вираховується 1 бал. Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaoproocinyuvannya2023.pdf здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.
- щодо академічної доброчесності	Списування і використання мобільних пристроїв під складання екзамену заборонені. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist
- щодо відвідування занять	Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennya prone formalnu osvitu.pdf
- щодо оскарження результатів оцінювання	Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів

навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті
<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaoproocinyuvannya2023.pdf>

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. Машта Н. О., Бенчук О. П., Бенчук Г. П., Акімова Л. М., Дейнега О. В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю : навчальний посібник. Рівне: О. Зень, 2015. 394 с.
3. Сукач М. К. Основи стандартизації : навч. посібник ; 2-ге видання, перероб. і доп. Київ : Видавництво Ліра-К, 2017. 324 с.
4. Якубчак О. М. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Київ : ТОВ «Біопром», 2005. 800 с.

Допоміжні

5. Коренець Ю. М. Стандартизація, сертифікація і метрологія : навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. 90 с.
6. Доманцев Н. І., Полікарпов І. С., Яцишин Б. П. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. Київ : Укоопспілка, 1997. 219 с.
7. 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.
8. Саранча Г. А. Метрологія, стандартизація та управління якістю : підручник для вузів. Київ : Либідь, 1993. 255 с.
9. ДСТУ 3662:2018. Молоко-сировина коров`яче. Технічні умови. [Чинний від 2019-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2018. 12 с.
10. ДСТУ 4673:2006. Велика рогата худоба для забою. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 9 с.
11. 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.
12. ДСТУ 4426:2005. М'ясо. Яловичина у відрубках. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 9 с.
13. ДСТУ 4718:2007. Свині для забою. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 7 с.
14. ДСТУ 7158:2010. М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 7 с.
15. ДСТУ ISO 3975:2013 Коні для забою. Терміни та визначення (ISO 3975:1977, IDT). [Чинний від 2014-07-01]. Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. 9 с.
16. ДСТУ 3136-95. Птиця сільськогосподарська для забою. Технічні умови. [Чинний від 1997-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 1995. 22 с.

17. ДСТУ 3143:2013. М'ясо птиці. Загальні технічні умови. [Чинний від 2014-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2013. 23 с.
18. ДСТУ 5028:2008. Яйця курячі харчові. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 19 с.
19. ДСТУ 4497-2005. Мед натуральний. Технічні умови. [Чинний від 2007-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 21 с.
20. ДСТУ 4662-2006. Прополіс. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 14 с.
21. ДСТУ 2284 : 2010. Риба жива. Загальні технічні умови. [Чинний від 2012-01-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2012. 12 с.
22. ДСТУ 2661-2010. Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови. [Чинний від 2011-10-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2011. 14 с.
23. ДСТУ 4417:2005. Кефір. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 9 с.
24. ДСТУ 4343:2004. Йогурт. Загальні технічні умови. [Чинний від 2005-10-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2005. 11 с.
25. ДСТУ 4418:2005. Сметана. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 9 с.
26. ДСТУ 4399:2005. Масло вершкове. Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 12 с.
27. ДСТУ 4421:2005. Сири тверді (український асортимент). Технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 10 с.
28. ДСТУ 4668:2006. Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокопчені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2007-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 26 с.
29. ДСТУ 4435:2005. Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 20 с.
30. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 31 с.
31. ДСТУ 4427:2005. Ковбаси сирокопчені та сиров'ялені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 18 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

32. 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: 02.09.2024).
33. Журнал «Стандартизація, сертифікація, якість».

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького, протокол від 02 вересня 2024 року № 1.

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування за конспектом лекцій	виконання завдань на практичних заняттях та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	екзамен	
Тема 1. Загальні відомості про стандартизацію. Організаційні основи державної системи стандартизації України.	6	-	10	20	6
Тема 2. Метрологічне забезпечення виробництва якісної продукції.	2	-			2
Тема 3. Основи управління якістю та безпечністю продукції тваринництва. Сертифікація продукції	6	-			6
Тема 4. Стандартизація продукції скотарства	-	14			14
Тема 5. Стандартизація продукції свинарства	-	7			7
Тема 6. Стандартизація продукції конярства, вівчарства і козівництва	-	7			7
Тема 7. Стандартизація продукції птахівництва	-	7			7
Тема 8. Стандартизація продукції рибництва й бджільництва	-	7			7
Тема 9. Стандартизація у переробці продукції тваринництва	-	14			24
Екзамен	-	-	-	20	20
Разом	14	56	10	20	100

Шкала та критерії оцінювання

Кількість балів	Критерії оцінювання
опитування за конспектом лекцій	
2 бали	відмінна відповідь на питання під час опитування, здобувач добре володіє матеріалом лекції
1 бал	відповідь на питання під час опитування з помилками, здобувач погано орієнтується в питаннях лекції
виконання завдань на практичних заняттях	
2 бали	виконання завдань на одному практичному занятті, результати виконання завдань описані у робочому зошиті, зроблені відповідні висновки
1 бал	виконання завдань на одному практичному занятті, результати виконання завдань не занесені робочий зошит, висновки не зроблені
та їх захист	
5 балів	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей
4 бали	відповідь вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками, здобувач вищої освіти допустив деякі неточності у відповіді
3 бали	відповідь нижче середнього рівня з кількома суттєвими помилками
2 бали	здобувач вищої освіти дещо орієнтується в загальних визначеннях і поняттях
1 бал	відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей
виконання завдань самостійної роботи	
9-10 балів	розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи, невеликі неточності
7-8 балів	розкрита відповідь в неповному обсязі (недорозкриті питання)
5-6 балів	питання розкриті не повністю, відсутні будь які кількісні дані
3-4 бали	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія у викладенні матеріалу
1-2 бали	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія у викладенні матеріалу, студент не орієнтується у питаннях
екзамен	
для 1-го і 2-го теоретичних питань	
7 балів	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про сформовану здатність підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти, програмний результат навчання досягнуто, компетентності сформовані повною мірою

5-6 балів	правильне виконання теоретичного завдання з певними недоліками і розумінням матеріалу курсу, в цілому програмні результати навчання досягнуто, компетентності сформовані
3-4 бали	неповне виконання теоретичного завдання з помилками і поверховим розумінням матеріалів курсу, програмні результати навчання досягнуто на середньому рівні, компетентності сформовані
1-2 бали	часткове виконання теоретичного завдання з суттєвими помилками і поверховим розумінням матеріалів курсу, програмні результати навчання досягнуто на низькому рівні, компетентності сформовані частково
0 балів	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
для 3-го теоретичного питання	
6 балів	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про сформовану здатність підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти, програмні результати навчання досягнуто, компетентності сформовані повною мірою
5 балів	правильне виконання теоретичного завдання з певними недоліками і розумінням матеріалу курсу, в цілому програмні результати навчання досягнуто, компетентності сформовані
3-4 бали	неповне виконання теоретичного завдання з помилками і поверховим розумінням матеріалів курсу, програмні результати навчання досягнуто на середньому рівні, компетентності сформовані
1-2 бали	часткове виконання теоретичного завдання з суттєвими помилками і поверховим розумінням матеріалів курсу, програмні результати навчання досягнуто на низькому рівні, компетентності сформовані частково
0 балів	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти