

**СИЛАБУС**  
**навчальної дисципліни**  
**«Експертиза рослинних харчових**  
**продуктів»**

<b>ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ</b>	
<b>Рівень вищої освіти</b>	другий (магістерський) рівень
<b>Код і найменування спеціальності</b>	спеціальність 211 Ветеринарна медицина
<b>Тип і назва освітньої програми</b>	ОПП Ветеринарна медицина
<b>Курс, семестр</b>	6 курс, 12 семестр
<b>Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни</b>	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин 120, із яких: лекцій – 16 год., лабораторних занять – 24 год. самостійна робота – 80 годин. Форма семестрового контролю – залік
<b>Мова (-и) викладання</b>	Державна
<b>Факультет, кафедра</b>	Факультет ветеринарної медицини, кафедра паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
<b>Контактні дані розробника (-ів)</b>	<i>Викладач:</i> Михайлютенко Світлана, канд. вет. наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 69. (паразитологія та ветеринарно-санітарної експертизи) <i>e-mail:</i> <a href="mailto:parazitologia@pdau.edu.ua">parazitologia@pdau.edu.ua</a> <i>URL:</i> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/myhaylyutenko-svitlana-mykolayivna">https://www.pdau.edu.ua/people/myhaylyutenko-svitlana-mykolayivna</a>
<b>МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ</b>	
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Факультетська вибіркова
<b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Епізоотологія та інфекційні хвороби, Паразитологія та інвазійні хвороби тварин
<b>Компетентності</b>	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 ФК 1. Здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час виконання професійної діяльності. ФК 2. Здатність організувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації рослинних харчових продуктів.

<b>Результати навчання</b>	<p>PH 1. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо виробництва, реалізації, зберігання, транспортування та експертизи рослинних харчових продуктів.</p> <p>PH 2. Застосовувати набуті теоретичні знання щодо організації, проведення, документального супроводу експертизи рослинних харчових продуктів для розв'язання практичних завдань та змістовної інтерпретації отриманих результатів.</p>
<b>РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)</b>	
<p>Опанування навичок самоорганізації діяльності, уміння працювати з інформацією, пунктуальність, здатність бути дипломатичним, здатність вирішувати складні професійні завдання, дружелюбність, позитивність, ситуаційна обізнаність, відповідальність, резильєнтність.</p>	
<b>МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>	
<p>Засвоєння студентами теоретичних знань і практичних навичок та формування професійних компетентностей щодо організації, проведення, документального супроводу експертизи рослинних харчових продуктів.</p>	
<b>ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>	
<p>Тема 1. Здоров'я людини та проблеми безпечності рослинних харчових продуктів.  Тема 2. Проведення експертизи свіжих плодів та овочів.  Тема 3. Проведення експертизи перероблених плодів та овочів.  Тема 4. Генетично модифіковані джерела рослинних харчових продуктів.</p>	
<b>МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ</b>	
<p><i>Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– словесні методи: лекція, розповідь, пояснення;</li> <li>– наочні методи: ілюстрування, демонстрування, спостереження;</li> <li>– практичні методи: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування.</li> </ul> <p><i>Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> <li>– методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: роз'яснення мети навчальної дисципліни.</li> </ul> <p><i>Іноваційні та інтерактивні методи навчання:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– дискусії, проектування професійних ситуацій.</li> </ul> <p><i>Комп'ютерні, мультимедійні методи:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– використання мультимедійних презентацій,</li> </ul> <p><i>Методи контролю і самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методи усного контролю: опитування.</li> </ul>	
<b>ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ</b>	
<b>Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання</b>	Наведені у Додатку до силабусу
<b>ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ</b>	

<p><b>- ЩОДО ТЕРМІНІВ ВИКОНАННЯ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ</b></p>	<p>Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.</p> <p>Порядок повторного проходження контрольних заходів 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><b>- ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ</b></p>	<p>Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a>.</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 (<a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9854/kod-eksdobrochesnostinasayt.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9854/kod-eksdobrochesnostinasayt.pdf</a>)</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><b>- ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ ЗАНЯТЬ</b></p>	<p><i>Відвідування занять.</i> Відвідування занять є обов'язковим компонентом. Показником результативності вивчення дисципліни є опанування навчального матеріалу: робота на лабораторних</p>

	заняттях, виконання завдань з самостійної роботи. При отриманні на занятті нуль балів здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущені роботи.
<b>- ЩОДО ЗАРАХУВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НЕФОРМАЛЬНОЇ / ІНФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ</b>	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.
<b>- ЩОДО ОСКАРЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ</b>	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
<b>РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</b>	
<b>Основні</b>	
1. 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.	
2. 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.	
3. Стибель В.В., Сімонов М.Р. Управління безпечністю продуктів харчування. Львів, ТзОВ Галицька видавнича спілка, 2018. 230 с.	
4. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів.. Київ: ВЦ «Академія», 2011. 520 с.	
<b>Допоміжні</b>	
5. Атлас ветеринарно-санітарної експертизи грибів. Яценко І. В., Богатко Н.М., Бондаревський М.М., Бібен І.А., Зажарська Н.М. Харків: РВВ ХДЗВА, 2014. 120 с.	
6. Мардар М.Р. Використання принципів НАССР для забезпечення якості та безпечності продуктів на підприємствах роздрібною торгівлі. Мардар М., Устименко І., Кручек О., Макар А. Наукові праці ОНАХТ, 2018. № 48. С. 171–182.	
7. Михайлютенко С. М. Оглядові питання щодо не уніфікованої класифікації чаю. <i>Вирішення сучасних проблем у ветеринарній медицині: матеріали V Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції</i> , 15-16 лютого 2021 р. Полтава. С. 47–49.	
8. 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.	
9. 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.	
10. Chen H., Feng Y. Moving forward to the future: A review of microbial food safety education in China. <i>Foodborne Pathogens and Disease</i> . 2021. Vol. 18, № 8.– P. 547–566.	

11. Dušková M., Dorotíková K., Bartáková K., Králová M., Šedo O., Kameník J. The microbial contaminants of plant-based meat analogues from the retail market // *International Journal of Food Microbiology*. 2024. Vol. 425. Art. 110869.

12. Alae-Carew C., Green R., Stewart C., Cook B., Dangour A. D., Scheelbeek P. F. D. The role of plant-based alternative foods in sustainable and healthy food systems: Consumption trends in the UK. *Science of the Total Environment*. 2022. –Vol. 807, Pt 3. Art. 151041.

**Реквізити затвердження**

Затверджено на засіданні кафедри паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи  
протокол від 25 грудня 2025 року № 16

## СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

### Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Тема	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 рослинних харчових продуктів	6	20	9	35
Тема 2. Проведення експертизи свіжих плодів та овочів.	4	12	9	25
Тема 3. Проведення експертизи перероблених плодів та овочів.	4	16	9	29
Тема 4. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.	2	-	9	11
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>48</b>	<b>28</b>	<b>100</b>

### 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
<b>Опитування</b>	
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
<b>Виконання завдань лабораторних робіт та їх захист</b>	
2	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.
2	здобувач вищої школи присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, але не захистив роботу.
0	роботу здобувач вищої школи не виконував завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення очікуваних результатів у здобувача вищої освіти
<b><i>Підготовка презентації на обрану тему з самостійної роботи</i></b>	
9	Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій він змістовно і вичерпно відповів на поставлені питання, зазначено сучасні методи контролю показників безпечності, продемонстрував вміння робити висновки теми самостійної роботи, є список використаних джерел
7-8	Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій він змістовно і вичерпно відповів на поставлені питання, грамотно використана термінологія, зроблені висновки, є список використаних джерел
5-6	Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій поставлені завдання висвітлені не в повному обсязі; не вичерпно відповів на поставлені питання, використана термінологія, наявні висновки, є список використаних джерел
3-4	Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій на 40 % відповів на поставлені питання, неграмотно використана термінологія, непродумана структура роботи, висновки не впливають з проробленої роботи
1-2	Нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив презентацію щодо теми самостійної роботи, в якій на 20 % відповів на поставлені питання, неаргументовано підібрано лабораторні методи дослідження, нелогічні висновки
0	Відсутність виконання завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення очікуваних результатів у здобувача вищої освіти