

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«СУЧАСНІ МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТА
БЕЗПЕЧНОСТІ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА ТА РИБНИЦТВА»

Рівень вищої освіти	Третій (освітньо-науковий) рівень ступеня доктора філософії
Код і найменування спеціальності	H2 Тваринництво
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-наукова програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Курс, семестр	2 курс, 3 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю	Кількість кредитів – 4, Денна форма здобуття освіти: загальна кількість годин – 120, із яких лекцій – 16 годин, практичних – 24 годин. Форма семестрового контролю – залік.
Мова викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника	<i>Викладач:</i> Шаферівський Богдан Сергійович. к.с.-г.н., доцент, доцент кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького . <i>E-mail</i> bogdan.shaferivskyi@pdau.edu.ua сторінка викладача на сайті ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/people/shaferivskyy-bogdan-sergiyovych
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	ОК 6. Сучасні тенденції розвитку технологій у тваринництві, ОК 7. Сучасні тенденції технології переробки продукції тваринництва
Компетентності	<i>Загальні:</i> ЗК 1. Здатність розв'язувати комплексні проблеми технологій виробництва і переробки продукції тваринництва на основі системного наукового світогляду та загального культурного кругозору із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності. ЗК 7. Здатність до безперервного саморозвитку, навчання, самовдосконалення і оволодіння новітніми методами досліджень у галузі тваринництва. <i>Спеціальні (фахові):</i> СК 1. Здатність виявляти, формулювати та вирішувати проблеми дослідницького характеру в сфері технологій виробництва і переробки продукції тваринництва та з дотичних до неї міждисциплінарних напрямів, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт .
Програмні результати навчання	РН 5. Планувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження з технологій виробництва і переробки продукції тваринництва та дотичних міждисциплінарних напрямів з використанням сучасних інструментів, з дотриманням норм академічної і професійної етики.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	

<p>У процесі вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти мають змогу набути таких навичок, як: уміння працювати в команді, володіння прийомами ефективної аргументації і комунікативними здібностями, розуміння професійної та етичної відповідальності, здібність до аналізу і критики прийнятих рішень, розуміння необхідності навчання та особистісного розвитку протягом усього життя</p>	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
<p>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 .</p>	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
<p>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; Тема 3. Методи оцінки і контролю якості продукції; Тема 4. Сучасні європейські тенденції щодо вимог до виробників сільськогосподарської та харчової продукції; Тема 5. Особливості розроблення та впровадження систем управління в умовах виробництва сільськогосподарської та харчової продукції відповідно до вимог GlobalGAP; Тема 6. Особливості розроблення та впровадження систем управління в умовах переробки сільськогосподарської та харчової продукції відповідно до вимог IFS.</p>	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<p><i>Словесні методи:</i> розповідь-пояснення, бесіда, проблемний виклад. <i>Наочні методи:</i> ілюстрування. <i>Практичні методи навчання:</i> практичні завдання, робота з навчально-методичною літературою, нормативними документами. <i>Частково-пошуковий, пояснювально-ілюстративний методи. Метод ситуаційного аналізу. Сторітелінг.</i> <i>Інтерактивні методи:</i> мікрофон, мозковий штурм, ділові ігри, дискусії і групові обговорення. <i>Комп'ютерні і мультимедійні методи:</i> використання мультимедійних презентацій, елементів дистанційного навчання.</p>	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
<p>Схема нарахування балів, шкала оцінювання результатів навчання</p>	<p>Наведені в Додатку до Силабусу</p>
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
<p>– щодо термінів виконання та перескладання</p>	<p>Усі навчальні завдання, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін відповідно розкладу. Перескладання поточного та семестрового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату . Перескладання підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату; практичні завдання, завдання зі самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Порядок повторного проходження контрольних заходів в Університеті регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ» (https://bitly.ws/SUfG) та «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ» (https://bitly.ws/TuYe). Відповідно до локальної нормативної бази повторне складання підсумкового контролю допускається не більше двох разів із кожної навчальної дисципліни: один раз викладачу, другий – комісії, котра формується деканом факультету, за участю кафедри, відповідальної за реалізацію ОК. Оцінка, яка отримана в результаті другого повторного складання екзамену є остаточною. Складання екзамену для підвищення позитивної оцінки з навчальної дисципліни здійснюється тільки один раз на підставі заяви здобувача.</p>
<p>– щодо академічної доброчесності</p>	<p>Здобувачі вищої освіти мають дотримуватися вимог нормативно-правових актів стосовно академічної доброчесності, що наведені на</p>

	<p>сторінці «Академічна доброчесність» сайту ПДАУ (https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist).</p> <p>Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти передбачає: самостійне виконання завдань поточного та семестрового контролю, контрольної роботи, результатів навчання; посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення академічної недоброчесності здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і має повторно виконати його.</p>
<p>– ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ ЗАНЯТЬ</p>	<p>Не дозволяються пропуски занять із неповажних причин. Здобувачі освіти мають брати активну участь під час проведення занять, виконувати необхідний мінімум навчальної роботи, що є допуском до семестрового контролю. В умовах впровадження дистанційної форми навчання за наявності об'єктивних причин (наприклад, лікарняні, індивідуальний графік, знаходження на карантині тощо) та за узгодженням з викладачем, освоєння навчальної дисципліни здобувачами вищої освіти може здійснюватися самостійно, на засадах академічної доброчесності, при цьому здобувач має звітувати через електронну пошту, або через систему дистанційного навчання lms moodle про стан виконання завдань.</p>
<p>– ЩОДО ЗАРАХУВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НЕФОРМАЛЬНОЇ \ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ</p>	<p>Здобувачі мають право на зарахування результатів інформальної \ неформальної освіти за частиною, або цілого освітнього компонента, що регламентовано «Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті здобувачами вищої освіти ПДАУ» (https://bitly.ws/SUG9). Із метою визнання та перезарахування результатів навчання, здобувач вищої освіти звертається до викладача, який відповідає за реалізацію освітнього компонента, із відповідними документами, що підтверджують результати навчання, про отримання яких заявив здобувач (сертифікати, свідоцтва, довідки тощо).</p> <p>Корисні посилання на онлайн-платформи, що допоможуть здобути неформальну освіту: На урок, Всеосвіта, Prometheus, Піфагор, Harvard University, Oxford University, Future Learn</p>
<p>– ЩОДО ОСКАРЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ</p>	<p>Підставами для оскарження результату оцінювання можуть бути: недотримання викладачем системи оцінювання, вказаної у робочій програмі, силабусі навчальної дисципліни, необ'єктивне оцінювання та/або наявність конфлікту інтересів, якщо про його існування здобувачу вищої освіти не було і не могло бути відомо до проведення оцінювання. У цій ситуації, за мотивованою заявою здобувача вищої освіти чи викладача, деканом факультету створюється комісія в складі трьох осіб для проведення заліку. У разі незгоди здобувача із оцінкою, не пізніше ніж на наступний робочий день після оголошення результатів, він має право подати апеляційну заяву на ім'я ректора. Порядок оскарження результатів оцінювання здобувачів вищої освіти регламентується Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті. Нормативно-правові акти стосовно оскарження результатів навчання наведені на сторінці «Положення про освітню діяльність» сайту ПДАУ (https://www.pdau.edu.ua/content/polozhennya-pro-osvitnyu-diyalnist).</p>
<p>РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</p>	
<p>Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 2. Вимоги Європейського законодавства щодо харчових продуктів. Збірник інформаційних матеріалів/В. Бащинський, М.П. Остапюк, О.С. Семенчук. К.: ТОВ «Ветінформ». 2009. 327с . 	

3. Безродна С.М. Управління якістю: навч. посіб. Чернівці: ПБКФ «Технодрук», 2017. 174 с.

4. Королюк Т.А., Усатюк С.І., Костінова Т.А., Філіпченко І.М. Методи контролю харчових продуктів: навч. посіб. / К.: НУХТ, 2017. 146 с.

Допоміжні

1. Методи контролю якості харчової продукції / Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О., Дмитрієвич Л.Р. Харків : ХДУХТ, 2005. 230 с.

2. Момот О.І. Менеджмент якості та елементи системи якості: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 368 с.

3. 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/PCA/HE/15 "Підтримка української ветеринарної служби щодо підсилення правових та технічних аспектів системи контролю за безпечністю харчових продуктів", Київ, 2011. 236 с .

4. Управління якістю продукції.: навч.-метод. посібник / О.М. Попов, О.М. Венгер. Запоріжжя: ЗДІА, 2009. 90 с.

5. Nordenskjöld, Jenni. Implementation of a quality management system in food production. Uppsala 2012. 38 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Електронний репозитарій ПДАУ. URL: <https://moodle.pdau.edu.ua/course/view.php?id=13240>

2. Електронна бібліотека ПДАУ. URL: <https://lib.pdau.edu.ua/>

Рекомендовані онлайн ресурси

1. Каталог освітніх ресурсів О-СВІТ – інформація для учнів, здобувачів, педагогів, науковців. URL: <http://o-svit.iatp.org.ua>

2. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>

3. Національна Академія педагогічних наук України. URL: <http://www.apsu.org.ua>

4. Офіційний сайт Міністерства освіти та науки України. URL: <http://www.mon.gov.ua/>

5. Освітній портал – каталог освітніх ресурсів, новини освіти, вищі навчальні заклади України. URL: <http://osvita.org.ua>

6. Український сайт програми Intel «Навчання для майбутнього». URL: <http://www.iteach.com.ua>

7. Educational Network Ukraine: українські інформаційні ресурси, пов'язані з освітніми організаціями, заклади вищої освіти, докладна інформація про системи освіти найбільш розвинутих країн, гранти, преса, виставки, конференції, фірми й ін. URL: <http://www.ednu.kiev.ua/>

8. Онлайн-платформи, що допоможуть здобути неформальну освіту: [На урок](#), [Всеосвіта](#), [Prometheus](#), [Coursera](#), [Піфагор](#), [Harvard University](#), [Oxford University](#), [Future Learn](#)

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького, протокол від 19 січня 2026 року № 11..

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	опитування	виконання вправ на практ. зан.	виконання завдань сам. роботи	
Тема 1. Державне та міжнародне регулювання належної практики забезпечення якості та безпечності виробництва і переробки продукції тваринництва;	5	8	3	16
Тема 2. Методологічні, організаційні та економічні аспекти контролю якості та безпечності продукції	5	8	3	16
Тема 3. Методи оцінки і контролю якості продукції	5	8	4	17
Тема 4. Сучасні європейські тенденції щодо вимог до виробників сільськогосподарської та харчової продукції	5	8	4	17
Тема 5. Особливості розроблення та впровадження систем управління в умовах виробництва сільськогосподарської та харчової продукції відповідно до вимог GlobalGAP	5	8	4	17
Тема 6. Особливості розроблення та впровадження систем управління в умовах переробки сільськогосподарської та харчової продукції відповідно до вимог IFS	5	8	4	17
<i>Разом</i>	30	48	22	100

Шкала та критерії оцінювання опитування

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в матеріалі лекції за темою
4	відповідь вище середнього рівня без суттєвих помилок, деякі неточності у визначеннях окремих понять
3	відповідь вище середнього рівня з деякими помилками, деякі неточності у визначеннях окремих понять.
2	відповідь нижче середнього рівня з кількома суттєвими помилками, деякі неточності у визначеннях окремих понять
1	відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, здобувач вищої освіти може лише згадати окремі питання

Шкала та критерії оцінювання виконання вправ на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
5-8	нараховується, якщо здобувач: творчо планує виконання роботи, самостійно і повністю використовує знання програмного матеріалу, правильно і акуратно виконує завдання, вміє користуватися довідковою літературою, наочними посібниками.
3-4	нараховується, якщо здобувач: не може самостійно використовувати значну частину знань програмного матеріалу, допускає помилки, деякі питання не мають опису.
1-2	нараховується, якщо здобувач: не може правильно спланувати виконання роботи, не може використовувати знання програмного матеріалу, допускає грубі помилки і неакуратно виконує завдання, не може самостійно використовувати довідкову літературу.

Шкала та критерії та оцінювання виконання завдань самостійної роботи

Кількість балів	Критерії оцінювання
3-4	Виклад матеріалу обґрунтований, логічний, переконливий. Відповідь стилістично та граматично правильна, містить сучасну інформацію. Робота викладена в обсязі, що вимагається, спирається на базовий теоретичний і практичний матеріал.
2	Свідоме і повне відтворення матеріалу з деякими неточностями; виклад матеріалу достатньо обґрунтований, дещо порушено послідовність викладу. Відповіді мають певні недоліки у висвітлені питань, які вивчались.
1	Несвідоме, механічне відтворення матеріалу зі значними помилками та прогалинами; судження необґрунтовані. Відповідь містить стилістичні та граматичні помилки. Не всі завдання виконані.