СИЛАБУС
навчальної дисципліни
КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	H2 Тваринництво, G
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	Курс - 2, семестр – 3
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	К Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 14 год., практичних занять – 18 год. Форма семестрового контролю – залік к
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра технології виробництва продукції тваринництва
Контактні дані розробника (-ів)	*Викладач*: **Фесенко Оксана**, к. с.-г. н., с. н. с., доцент Контакти: к. 431 (навчальний корпус 4) e сторінка викладача: a :
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Передумови відсутні
Компетентності	Здатність застосовувати стандарти України та ЄС, щодо контролю якості продукції тваринництва Здатність використовувати методики для здійснення комплексної оцінки якості продукції тваринництва.
Результати навчання	Здійснювати контроль згідно норм законодавства та стандартів України і ЄС, щодо комплексної оцінки якісних показників продукції тваринництва. Вміти використовувати сучасні методи та методики визначення показників оцінки якості продукції тваринництва.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	

У процесі вивчення дисципліни формуються комунікативні навички, уміння працювати в команді, брати на себе відповідальність, уміння залагоджувати конфлікти, уміння управляти своїм часом, здатність логічно і системно мислити.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Сформувати у здобувача вищої освіти цілісної системи знань та практичних навичок з комплексної оцінки показників продукції тваринництва.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Законодавча база України та ЄС, що до якості продуктів тваринного походження.
Тема 2. Основні концепції управління якістю продукції тваринництва.
Тема 3. Сенсорний аналіз продукції тваринництва, загальні прийоми та умови його проведення.
Тема 4. Фізико-хімічні та біохімічні показники продукції тваринництва
Тема 5. Технологічні властивості продукції тваринництва, методи їх оцінювання.
Тема 6. Показники безпечності продукції тваринництва та методи її контролювання.
Тема 7. Товарознавча та економічна оцінка продукції тваринництва.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Словесні (лекція, бесіда, розповідь-пояснення), наочні (демонстрування, спостереження) практичні (лабораторні роботи), порівняння (виявленні подібності та відмінностей між предметами і явищами), репродуктивний (робота з готовими зразками), дослідницький (студенти виконують пошукові дії), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), робота під керівництвом викладача (виконання письмових робіт, виконання практичних завдань), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи усного контролю (усне опитування), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).

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 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). Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету . здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.

- щодо академічної доброчесності	Списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.
-щодо використання інструментів штучного інтелекту	Дозволяється пошук і систематизація наукових джерел; переклад іноземних текстів; перевірка граматики та орфографії власного тексту; підготовка структури або плану роботи; підготовка ілюстративних матеріалів до презентацій
- щодо відвідування занять	Відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	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. 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 документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету
- щодо оскарження результатів оцінювання	Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	

Основні

езпечність та якість м’яса і м’ясних продуктів. Контроль виробництва в контексті НАССР: навч. посіб. для вузів / Л.В. Пешук, І.І. Штик, Р.А. Кривобік, Н.В. Новікова. Одеса: Олді+, 2024. 346 с.

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

етоди контролю якості харчової продукції: навчальний посібник/ за заг. ред. Л.М. Крайнюк; Харківський державний університет харчування та торгівлі, СНАУ. Суми: Університетська книга, 2023. 512с.

ерцевий Ф. В. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби Київ.: Інкос, 2016. 346 с.

ехнологія м'яса та м'ясопродуктів з елементам НАССР:/ Головко М.П., Власенко І. Г., Головко Т.М., Семко Т.В. Навчальний посібник. Т 38. Х.: Світ Книг, 2021. 438 с.

Допоміжні

етеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О. М. Якубчак, В. І. Хоменко, С. Д., Мельничук, В. М. Ковбасенко, Р. Й. Кравців. Київ : ТОВ «Біопром», 2005. 800 с.

арпенко О. В., Анциферов Д. Г. Використання методів сенсорного аналізу для оцінки якості яєць. The 9 th International scientific and practical conference “European scientific discussions”. Potere della ragione Editor. Rome. Italy. 2021. P. 18 – 25.

овбасенко В. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Одеса, 2013. 301 с.

тандартизація у тваринництві : навч. посіб. / Ібатуллін І.І., Пабат В.О., Маньковський А.Я. [та ін.]. За заг. ред. д. с.-г. н., акад. НААН України І.І. Ібатулліна. – Вид. 2-ге. К.: Видавництво Ліра-К, 2017. 548 с

ехмістренко С.І. Біохімія м’яса та м’ясопродуктів: Навч. посібник / С.І. Цехмістренко, О.С. Цехмістренко. – Біла Церква, 2014. – 192 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

ро інформацію для споживачів харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 р. № 2639-VIII. (в редакції від 23.11.2023, № 3193-IX). Дата оновлення : URL:

акон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів Зі змінами № 4122-IX від 05.12.2024 https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-

ро затвердження Вимог до передзабійного та післязабійного огляду тварин, у тому числі забитих за межами бійні/Наказ Міністерства Аграрної політики та продовольства від 02.04.2024 № 1032 https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0701-24#Text (дата звернення

4. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин Зі з

ро затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) {Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства№ 429 від 17.10.2015} https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text (дата

6. Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження {Із змінами, внесеними згідно з Наказами Міністерства аграрної політики та продовольства№ 625 від 27.03.2023№ 2232 від 26.12.2023Наказом Міністерства

<table>
<tr><td colspan="2">економіки, довкілля та сільського господарства№ 798 від 20.10.2025} https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1409-22#Text (дата звернення 28.08.2026).
7. Системи керування безпечністю харчових продуктів» ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO

8. ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні січені . Технічні умови. Зі змінами та поправками. https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dstu_4437_2005.pdf (
аран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко С.О.. Гігієна та санітарія: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, 2013. – 170 Режим доступу: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_39.pdf (дата звернення 28.08.2026).
а

з
в</td></tr>
<tr><td>Реквізити затвердження</td><td>Затверджено на засіданні кафедри технології виробництва продукції тваринництва, протокол від 01.09.2026р. № 1</td></tr>
</table>

Додаток до силабусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів			Разом
	Виконання практичних робіт та їх захист	Виконання завдань самостійної роботи	тестування	
Тема 1. Законодавча база України та ЄС, що до якості продуктів тваринного походження.				
Тема 2. Основні концепції управління якістю продукції тваринництва.				
Тема 3. Сенсорний аналіз продукції тваринництва, загальні прийоми та умови його проведення.				
Тема 4 Фізико-хімічні та біохімічні показники продукції тваринництва				
Тема 5. Технологічні властивості продукції тваринництва, методи їх оцінювання.				
Тема 6 Показники безпечності продукції тваринництва та методи її контролювання.				
Тема 7 Товарознавча та економічна оцінка продукції тваринництва.				
Розв'язування тестів				
Разом				

Шкала та критерії оцінювання виконання практичних робіт та їх захист:

Кількість балів	*Критерії оцінювання*
	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, відмінна відповідь.
	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, добра відповідь.
	Виконані всі завдання, але не в повній мірі, відповідь середнього рівня.
	Виконані не всі завдання, відповідь середнього та нижче середнього рівня.
	Виконані не всі завдання, відповідь середнього та нижче середнього рівня.

Виконання завдань самостійної роботи:

Кількість балів	*Критерії оцінювання*
	Повністю розкрита відповідь, відмінне виконання завдань самостійної роботи, чіткі відповіді на додаткові запитання
	Повністю розкрита відповідь, повне виконання завдань самостійної роботи, задовільні відповіді на додаткові запитання
	Розкрита відповідь та не повне виконання завдань самостійної роботи, допущені неточності при відповіді
	Не повністю розкрита відповідь, виконання завдань самостійної роботи часткове, робота містить ряд неточностей
	Неповна відповідь та виконання завдань самостійної роботи
	Відсутня відповідь та поверхневе виконання завдань самостійної роботи

Виконання тестових завдань

Кількість балів при тестуванні	*Критерії оцінювання*
	Студент правильно відповів на всі 26 запитань, кожна відповідь складає 0,5 бала.