

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ  
ТВАРИНИНІЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ  
КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА ГІГІЄНИ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

«          »            2024 р.

Гарант освітньої програми

Микола ШАЛІМОВ

«27» 06 2024 р.

**СПЕЦІАЛУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Контроль якості та безпеки продукції тваринництва»**

Галузь знань	20 «Аграрні науки та продовольство»
Спеціальність	204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Освітньо-професійна та освітньо-наукова програма	«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	
Форма здобуття освіти	денна/зочна
Викладач	Імніжон ЛУМЕДЗЕ <a href="mailto:vadiniposuhin@gmail.com">vadiniposuhin@gmail.com</a>

Розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни

Протокол № 14 від «20» червня 2024 року.

Завдувач кафедри

Імніжон ЛУМЕДЗЕ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від «24» червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛІНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 13 від «25» червня 2024 року.

Голова вченої ради

Михайло ГІЛЬ

Миколай 2024

1. Призначення навчальної дисципліни	Навчальна дисципліна «Контроль якості та безпечності продукції тваринництва» є необхідною складовою у системі підготовки фахівців і спрямована на формування морально-етичних принципів у майбутніх фахівців і науковців при успішному виконанні своїх професійних завдань та для виконання науково-дослідної роботи.										
2. Мета навчальної дисципліни	Метою навчальної дисципліни «Контроль якості та безпечності продукції тваринництва» є ознайомлення магістрів з основами контролю якості та безпечності продукції, виховання глибокої переконаності у необхідності неухильного дотримання морально-етичних норм, правил і принципів в своїй практичній діяльності.										
3. Компетентності	<p><i>Інтегральна компетентність</i></p> <p>Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва</p> <p><i>Фахові компетентності:</i></p> <p>ФК1. Здатність аналізувати та контролювати безпечність та якість кормів і кормових засобів та живлення тварин.</p> <p>ФК2. Здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва</p> <p>ФК9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технології виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.</p> <p><i>Програмні результати навчання:</i></p> <p>ПРН1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження.</p> <p>ПРН5. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані</p>										
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:										
знати:	На підставі знань з ветеринарної санітарії здійснювати аналіз санітарно-гігієнічних характеристик молока і м'яса та молочних і м'ясних продуктів.										
вміти:	Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження.										
5. Опис навчальної дисципліни	<table border="0"> <tr> <td>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</td> <td>90/3</td> </tr> <tr> <td>- лекції</td> <td>18/0,6</td> </tr> <tr> <td>- лабораторні заняття</td> <td>36/1,2</td> </tr> <tr> <td>- практичні заняття</td> <td>18/0,6</td> </tr> <tr> <td>- самостійна робота</td> <td>18/0,6</td> </tr> </table>	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	90/3	- лекції	18/0,6	- лабораторні заняття	36/1,2	- практичні заняття	18/0,6	- самостійна робота	18/0,6
Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	90/3										
- лекції	18/0,6										
- лабораторні заняття	36/1,2										
- практичні заняття	18/0,6										
- самостійна робота	18/0,6										

Календарний план*						
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин				
		лк	лз	пз	сам. робота	
1.	Основи контролю якості харчової продукції.	2	2		2	
2.	Методологія контролю якості харчової продукції	2	2		2	
3.	Інструментальні методи оцінювання якості харчової продукції	2	2			
4.	Номенклатура фізико-хімічних показників якості харчової продукції.	2	2			
5.	Методологія нормування і контролю показників якості нової харчової продукції	2				
6.	Контроль якості м'ясних продуктів	2	8	4	4	
7.	Контроль якості молочних продуктів	4	8	4	4	
8.	Контроль якості рибної продукції. Контроль якості ячної продукції.	2	8	8	4	
9.	Контроль якості меду		4	2	2	
Всього		18	36	18	18	
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу						
6. Порядок та критерії оцінювання	Контроль знань і дисципліни здійснюється шляхом індивідуальних опитувань студентів, тестування та контрольних письмових робіт. По закінченню 2-го семестру проводиться іспит в письмовій формі на основі білетної програми. До складання іспиту допускаються студенти, які повністю виконали програму з дисципліни. вдвідали всі лекції та лабораторно-практичні заняття протягом семестру; оволоділи практичними навичками, передбаченими програмою дисципліни. виконали передбачені програмою письмові роботи студента					
<b>Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти</b>						
Форма контролю		Кількість занять	Оцінка		Сума	
			min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.		16	1	2	16	32
- навчальні заняття (підготовка та виконання)						
2. Самостійна робота в т.ч.		4	4	5	16	20
- усне опитування						
- тестування						
Разом					36	60
Іспити					24	40
Разом по дисципліні					60	100
<b>Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу</b>						
Сума балів за всі види навчальної діяльності		Оцінка ECTS		Оцінка за національною шкалою		
90 - 100		A		відмінно		
82 - 89		B		добре		
75 - 81		C				

64 - 74	D	задовільно
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
7. Політика курсу	<p>Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;</li> <li>- усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін;</li> <li>- різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;</li> <li>- курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;</li> <li>- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять місцевих модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.</li> </ul>	
8. Інформаційні джерела	<p><b>Базова література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Павлюцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник / Павлюцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієв Л.Р. – Суми : Університетська книга, 2019. – 441 с.</li> <li>2. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник / О. Черевко, Л. Крайнюк, Л. Касілова. Підручник. – Суми : ВТД "Університетська книга", 2015. – 508 с.</li> <li>3. Якубчак, О. М. Гігієна продуктів тваринного походження [Текст] : [навч. посібник для ВНЗ] / [О. М. Якубчак, Л. В. Таран]. - Київ : ПроФКнига, 2017. - 593 с.</li> </ol> <p><b>Допоміжна література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / [О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін.] ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк; Підручник. СНАУ. – Суми : Університетська книга, 2012. – 512 с.</li> <li>5. Яценко І.В. та ін. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції. – Харків: Діса-Ілюкс, 2017. – 680 с.</li> <li>6. Яценко І.В. та ін. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції. – Харків: Діса-Ілюкс, 2017. – 648 с.</li> </ol> <p><b>Законодавчо-нормативні акти</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23 грудня 1997 року // Відомості ВР України. – 1998. – № 19. – С. 98.</li> </ol>	

9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою оболонки Moodle ( <a href="https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=376">https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=376</a> ).
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисциплни, її си́лабус та навчально-методичний комплекс дисциплни з необхідним його накопиченням розташовано в оболонці Moodle ( <a href="https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=376">https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=376</a> ) та офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету ( <a href="https://www.mnau.edu.ua">https://www.mnau.edu.ua</a> ).

Си́лабус навчальної дисциплни розробив  
Допєя

Імєнєв ЛУМЕДЗЕ