

Білоцерківський національний аграрний університет

Біолого-технологічний факультет

Кафедра безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «СТАНДАРТИЗАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА» Галузь знань: 20 Аграрні науки і продовольство Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітня програма – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Компонент освітньої програми:	обов'язковий
Кількість кредитів ECTS /загальна кількість годин	4 кредити /120 годин
Семестр	8
Форма контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Профайл викладача	Качан Анатолій Дмитрович Посада: доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів Науковий ступінь: кандидат с.-г. наук Робоче місце: навчальний корпус № 9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), 132 а ауд. (кафедра безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів). E-mail: dep.quality@btsau.edu.ua Orcid.org 0000-0002-2953-8379 Зв'язок з викладачем: +380973968436
Опис дисципліни	На вивчення дисципліни для денної форми навчання виділено всього 120 академічних годин (4 кредити ECTS), у т.ч. аудиторних – 56 годин (лекції – 26, практичні заняття – 26), самостійна робота студентів – 68 годин
Передумови для вивчення дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна «Стандартизація продукції тваринництва» базується на знаннях таких дисциплін, як «Технологія виробництва продукції бджільництва», «Технологія виробництва продукції свинарства», «Технологія виробництва продукції вівчарства», Технологія виробництва продукції птахівництва «Технологія виробництва молока і яловичини», «Технологія переробки продукції тваринництва», «Технологічний контроль виробництва продукції тваринництва»
Мета вивчення дисципліни	Метою вивчення дисципліни «Стандартизація продукції тваринництва» є формування у майбутніх спеціалістів цілісної системи знань зі стандартизації, метрології та управління якістю, що дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх багатогранній діяльності, використовувати

	<p>досягнення сучасної стандартизації в управлінні якістю продуктів тваринництва, послуг, сприяти прийняттю самостійних правильних рішень під час розгляду наукових і виробничо-господарських завдань для одержання високих кінцевих результатів</p>
Формат дисципліни	<p>Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дуальна форма навчання, дистанційна тощо) можуть використані платформи Moodle, ZOOM, Hangouts, Viber. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднання як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.</p>
Очікувані результати навчання	<p>Знати основні положення державної системи стандартизації в Україні, тенденції розвитку міжнародної системи стандартизації систем якості.</p> <p>Здатність контролювати технологічні процеси з виробництва і продукції тваринництва.</p> <p>Вміти впроваджувати стандарти та здійснювати державний нагляд за їх дотриманням.</p> <p>Вміти застосовувати нормативні документи для виявлення чинників забруднення навколишнього середовища за виробництва продукції тваринництва.</p> <p>Вміти застосовувати стандарти та нормативно-технічну документацію за контролю сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.</p> <p>Вміти застосовувати стандарти та нормативно-технічну документацію за організації контролю сучасних технологій з виробництва свинини.</p> <p>Вміти застосовувати стандарти та нормативно-технічну документацію за організації контролю сучасних технологій з виробництва птахівництва.</p> <p>Вміти використовувати досягнення сучасної стандартизації в управлінні якістю продуктів тваринництва у державному чи приватному секторі, на великих підприємствах чи в малому і середньому бізнесі.</p>
Структура курсу	<p><i>Змістовий модуль 1. Науково-методичні і організаційні основи стандартизації</i></p> <p>Тема 1.1. Вступ. Загальні відомості про стандартизацію</p> <p>Тема 1.2. Державна система стандартизації України</p> <p>Тема 1.3. Порядок розроблення стандартів.</p> <p>Тема 1.4. Порядок оформлення та затвердження стандартів.</p> <p>Тема 1.5. Системи стандартів України</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Управління якістю продукції тваринництва на основі стандартизації продукції</i></p> <p>Тема 2.1. Світова система стандартизації та місце у ній України</p> <p>Тема 2.2. Форми і методи оцінювання якості продукції</p> <p>Тема 2.3. Вітчизняні системи управління якістю продукції</p> <p>Тема 2.4. Шляхи удосконалення системи управління якістю продукції</p>

Методи навчання	<p>Під час лекційних годин використовується: розповідь – оповідна, описова форма розкриття навчального матеріалу з візуальним поясненням; дискусійне обговорення проблемних питань.</p> <p>Під час практичних занять використовуються: ситуаційні та розрахункові завдання індивідуальних та в групах; конференції; ділові та рольові ігри, командні проекти, доповіді, презентації, реферати, есе.</p> <p>При виконанні самостійної роботи використовується дослідницький метод.</p>
Політика	<p>Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p>Політика щодо відвідування занять: очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн режимі.</p> <p>Політика щодо дедлайнів і перескладання: студенти мають дотримуватись термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p>Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p>Політика оцінювання: засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі E-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основна література</p> <p>Сукач М.К. Основи стандартизації: навчальний посібник. К.: Видавництво Ліра-К, 2017. 324 с.</p> <p>Пронева Н.К. Основи стандартизації та сертифікації: Навчально-методичний посібник. НМЦ, 2008.</p> <p>Шаповал М. І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. К., 2001. 172 с.</p> <p>Дерев'янка Ю.П., Шмельов І.І. Стандартизація продукції тваринництва: Навчально-методичний посібник з контрольними завданнями.НМЦ, 2007.</p> <p>ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник. Київ, 2001. 27 с.</p> <p>Сертифікація товарів і послуг: Підручник для вузів. І. С. Полікарпов, Н. І. Доманцевич, Б. П. Яцишин. К.: Укоопосвіта, 2000. 350 с.</p>