

ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

“ЗАТВЕРДЖУЮ”  
Декан біолого-технологічного факультету  
доцент І.О. Балабанова  
“28” серпня 2019 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Стандартизація продукції тваринництва»**

( назва навчальної дисципліни)

Освітній рівень Перший (бакалаврський)

(бакалавр, магістр)

Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

(шифр і назва спеціальності)

Факультет біолого-технологічний

(назва факультету)

2019-2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Стандартизація продукції тваринництва» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньо-професійною програмою «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

**Розробники:**

Балабанова І.О. – кандидат с.-г. наук, доцент

Сморочинський О.М. – кандидат с.-г. наук, доцент

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

**Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції**

Протокол від «27» серпня 2019 року №1

Схвалено на методичною комісією біолого-технологічного факультету

Протокол від «28» серпня 2019 року №1

Затверджено на Вченій раді біолого-технологічного факультету

Протокол від «28» серпня 2018 року №1

Завідувач кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції, професор



(підпис)

Пелих В.Г.

«27» серпня 2019 року

© Балабанова І.О. 2019 рік

© Сморочинський О.М., 2019 рік

## 1. Опис навчальної дисципліни

| Найменування показників  | Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень                         | Характеристика навчальної дисципліни |                       |
|--|--|--------------------------------------|-----------------------|
|  |  | денна форма навчання                 | заочна форма навчання |
| Кількість кредитів – <b>3</b>  | Галузь знань<br><b>20 «Аграрні науки та продовольство»</b>                               | Нормативна                           |                       |
| Змістових частин – <b>2</b>  | Спеціальність 204-<br><b>«Технологія виробництва і переробки продуктів тваринництва»</b> | <b>Рік підготовки:</b>               |                       |
|  |  | 4                                    | 4                     |
| Загальна кількість годин –<br><b>90 годин</b>  |  | <b>Семестр</b>                       |                       |
|  |  | 8                                    | 8                     |
| Тижневих годин для денної форми навчання:<br>аудиторних – <b>4</b><br>самостійної роботи студента - <b>4</b> | Освітній рівень:<br>перший<br><b>(бакалаврський)</b>                                     | <b>Лекції</b>                        |                       |
|  |  | 14 год.                              | 6 год.                |
|  |  | <b>Практичні, семінарські</b>        |                       |
|  |  | 30                                   | 6                     |
|  |  | <b>Лабораторні</b>                   |                       |
|  |  | –                                    | –                     |
|  |  | <b>Самостійна робота</b>             |                       |
| 46 год.  | 78 год.  |                                      |                       |
|  |  | <b>Індивідуальні завдання: год.</b>  |                       |
|  |  | Вид контролю: <i>залік</i>           |                       |

**Примітка.** Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання – 49: 51, для заочної форми навчання – 14: 86

## **Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Мета дисципліни** вивчення дисципліни «Стандартизація продукції тваринництва» – полягає в опануванні системи знань і умінь здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з питань стандартизації та сертифікації продукції тваринництва та готових харчових виробів тваринного походження.

**Завдання дисципліни** - дати студентам теоретичні і практичні знання для вмілого вирішення основних організаційно-технологічних і пов'язаних з проблемою забезпечення і підвищення якості продукції. Від її вирішення в значній мірі залежить успіх і ефективність національної економіки. При цьому необхідно враховувати те, що підвищення якості продукції – задача довгорічна і безперервна. Підвищення якості тваринництва – одне з найважливіших завдань у збільшення виробництва, підвищення якості сільськогосподарської продукції і продуктів її переробки.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

### **Знати:**

загальні відомості про стандартизацію і управління якістю, стандартизацію як основа нормування якості продукції тваринництва, основні вимоги державних стандартів та ТУ України на продукцію тваринництва

### **Вміти:**

- здійснювати вхідний контроль якості сировини та готової продукції згідно вимог нормативної документації.

## **1. Програма навчальної дисципліни**

### **Змістова частина 1. Загальні положення національної стандартизації.**

#### **1-2. Основні поняття та загальні положення стандартизації. Національна стандартизація.**

1. Основні поняття, терміни й визначення
2. Науково - методичні принципи стандартизації
3. Органи державної стандартизації та їх функції
4. Категорії та види нормативних документів
5. Планування, розроблення, затвердження стандартів.

#### **3. Організаційні основи стандартизації в Україні**

- 1.. Загальні вимоги до побудови, викладу, оформлення та змісту стандартів.
2. Порядок розроблення державних стандартів.
3. Порядок розроблення, побудови, викладу та оформлення технічних умов.
4. Порядок розроблення, затвердження та застосування стандартів підприємства; впровадження стандартів і державний нагляд за їх додержанням.

### **Змістова частина 2. «Стандартизація продукції тваринництва»**

#### **4. Стандартизація технологічних процесів виробництва та переробки с.-г. продукції.**

1. Комплексна стандартизація.
2. Особливості стандартизації технологічних операцій та процесів
3. Структура стандартів на технологічні процеси.
4. Оцінка якості виконання технологічної операції.

#### **5. Метрологічне забезпечення АПК. Мета, задачі, об'єкти і засоби метрології.**

1. Сутність, мета та завдання метрологічної служби України.
2. Види метрології. Загальна метрологія.
3. Класифікація вимірювань.
4. Засоби вимірювань та їх метрологічні характеристики.

#### **6. Контроль та управління якістю продукції сільськогосподарського виробництва**

1. Основні поняття і терміни про якість.
2. Принципи управління якістю та розробка та впровадження системи управління.
3. Функції управління якістю
4. Контроль якості продукції

#### **7. Сертифікація сільськогосподарської продукції**

1. Основні відомості про сертифікацію продукції. Терміни та визначення
2. Діяльність з сертифікації і атестації виробництва
- 3.. Види документів, які використовують під час сертифікації

### 3. Структура навчальної дисципліни «Стандартизація продукції тваринництва»

| Назви змістових частин і тем   | Форма навчання |           |           |                 |           |          |          |              |
|--|----------------|-----------|-----------|-----------------|-----------|----------|----------|--------------|
|  | денна          |           |           |                 | заочна    |          |          |              |
|  | всього         | лекцій    | практ.    | самоств. роботи | всього    | лекцій   | практ..  | самоств роб. |
| 1  | 2              | 3         | 4         | 5               | 6         | 7        | 8        | 9            |
| <b>Змістова частина 1. Загальні положення національної стандартизації.</b>                         |                |           |           |                 |           |          |          |              |
| <b>Тема 1-2. Основні поняття та загальні положення стандартизації. Національна стандартизація.</b> | 16             | 4         | 4         | 8               | 19        | 1        | 2        | 16           |
| <b>Тема 3. Організаційні основи стандартизації</b>   | 20             | 2         | 12        | 6               | 9         | 1        |          | 8            |
| <b>Разом за змістовою частиною I</b>   | <b>36</b>      | <b>6</b>  | <b>16</b> | <b>14</b>       | <b>28</b> | <b>2</b> | <b>2</b> | <b>24</b>    |
| <b>Змістова частина 2. «Стандартизація продукції тваринництва»</b>                                 |                |           |           |                 |           |          |          |              |
| <b>Тема 4. Стандартизація технологічних процесів</b>   | 12             | 2         | 2         | 8               | 12        |          |          | 12           |
| <b>Тема 5. Метрологічне забезпечення АПК</b>   | 12             | 2         | 2         | 8               | 8         |          |          | 8            |
| <b>Тема 6. Контроль та управління якістю продукції</b>   | 16             | 2         | 6         | 8               | 20        | 2        | 2        | 16           |
| <b>Тема 7. Сертифікація с.-г. продукції</b>  | 14             | 2         | 4         | 8               | 22        | 2        | 2        | 18           |
| <b>Разом за змістовою частиною II</b>  | <b>54</b>      | <b>8</b>  | <b>14</b> | <b>32</b>       | <b>62</b> | <b>4</b> | <b>4</b> | <b>54</b>    |
| <b>Усього годин за дисципліну</b>  | <b>90</b>      | <b>14</b> | <b>30</b> | <b>46</b>       | <b>90</b> | <b>6</b> | <b>6</b> | <b>78</b>    |

## Теми лекційних занять

| № п/п  | Тема лекції   | К-сть годин, денна форма | К-сть годин, заочна форма |
|--|---|--------------------------|---------------------------|
| <b>Змістова частина 1. Загальні положення національної стандартизації.</b> |   |                          |                           |
| 1-2  | Основні поняття та загальні положення стандартизації. Національна стандартизація. | 4                        | 2                         |
| 3  | Організаційні основи стандартизації в Україні                                     | 2                        |                           |
| <b>Змістова частина 2. «Стандартизація продукції тваринництва»</b>         |   |                          |                           |
| 4  | Стандартизація технологічних процесів виробництва та переробки с.-г. продукції.   | 2                        | 2                         |
| 5  | Метрологічне забезпечення АПК. Мета, задачі, об'єкти і засоби метрології.         | 2                        |                           |
| 6  | Контроль та управління якістю продукції сільськогосподарського виробництва        | 2                        | 2                         |
| 7  | Сертифікація сільськогосподарської продукції                                      | 2                        |                           |
| <b>Всього:</b>   |   | <b>14</b>                | <b>6</b>                  |

## Теми практичних занять

| № п/п  | Назва теми   | годин |
|--|--|-------|
| <b>Змістова частина 1. Загальні положення національної стандартизації.</b> |  |       |
| 1  | Основні положення державної системи стандартизації   | 2     |
| 2  | Загально-технічні та організаційно- методичні стандарти                                      | 2     |
| 3-4  | Порядок розроблення стандартів   | 4     |
| 5  | Аналіз структури державних стандартів на сировину тваринного походження та готову продукцію. | 2     |
| 6  | Метрологічне забезпечення виробництва продукції АПК  | 2     |
| 7  | Контроль та управління якістю продукції сільськогосподарського виробництва                   | 2     |
| 8  | Сертифікація підприємства та с.-г. продукції.  | 2     |

| <b>Змістова частина 2. «Стандартизація продукції тваринництва»</b> |  |           |
|--|--|-----------|
| 9  | Стандартизація коров'ячого молока та продуктів його переробки  | 2         |
| 10-12  | Стандартизація сільськогосподарських тварин та птиці для забою | 6         |
| 13   | : Стандартизація продукції птахівництва                        | 2         |
| 14-15  | Стандартизація продукції бджільництва                          | 2         |
| <b>Всього:</b>   |  | <b>30</b> |

### **Самостійна робота**

| № п/п          | Назва теми  | годин        |
|----------------|---|--------------|
| 1-2            | Основні положення та суть стандартизації  | 4            |
| 3-4            | Нормативні документи державної стандартизації   | 4            |
| 5-6            | Нормативні документи на молоко та продукти його пробки.                                 | 4            |
| 7              | Класифікація продукції тваринництва за державним класифікатором                         | 2            |
| 8              | ДСТУ «М'ясо яловичини в напівтушах і четвертинах» .                                     | 2            |
| 9              | Нормативна документація на «М'ясо. Телятина в тушах і напівтушах»                       | 2            |
| 10-11          | ДСТУ «М'ясо. Свинини в тушах і напівтушах », « М'ясо свинина в напівтушах », заморожена | 4            |
| 12             | Нормативна документація : М'ясо баранина і козлятина в тушах                            | 2            |
| 13             | Нормативна документація :М'ясо птиці  | 2            |
| 14             | Нормативна документація : М'ясо кролів  | 2            |
| 14             | Нормативна документація : М'ясо. Конина   | 2            |
| 16             | Ковбаси варено-копчені , ковбаси напівкопчені   | 2            |
| 17             | Ковбаси варені, сосиски, сардельки ( ДСТУ).   | 2            |
| 18             | ДСТУ. Продукти із свинини варені, сирокочені  | 1            |
|                | Продукти із свинини копчено-варені , копчено-печені .                                   | 1            |
| 19             | ДСТУ 3143-95. М'ясо курчат – бройлерів .  | 2            |
| 20             | Яйця курчат харчові ( ДСТУ).  | 2            |
| 21-23          | Стандарти на корми для тварин та птиці  | 6            |
| <b>Всього:</b> |   | <b>46/78</b> |



## Індивідуальні завдання

До кожного лабораторно-практичного заняття та самостійної роботи видається індивідуальне завдання

## Методи навчання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота, тестові завдання

## Методи контролю

Основними методами контролю знань, умінь та навичок здобувачів є: усне опитування, письмова (поточне, підсумкове тестування, залік).

## Розподіл балів, які отримують студенти

| Поточне тестування та самостійна робота |    |    |                    |    |    |    | Сума |
|---|----|----|--------------------|----|----|----|------|
| Змістова частина 1                      |    |    | Змістова частина 2 |    |    |    | 100  |
| T1                                      | T2 | T3 | T4                 | T5 | T6 | T7 |      |
| 14                                      | 14 | 15 | 14                 | 14 | 14 | 15 |      |

T 1, T 2 ... T 7 – теми змістових частин

## Шкала оцінювання: національна та ECTS

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою                      |            |
|--|-------------|--|------------|
|  |             | для екзамену, курсового проекту (роботи), практики | для заліку |
| 90 – 100                                     | <b>A</b>    | відмінно   | зараховано |
| 82-89  | <b>B</b>    | добре  |            |
| 74-81  | <b>C</b>    |  |            |

|       |           |  |  |
|-------|-----------|--|--|
| 64-73 | <b>D</b>  | задовільно   |  |
| 60-63 | <b>E</b>  |  |  |
| 35-59 | <b>FX</b> | незадовільно з<br>можливістю повторного<br>складання             | <i>не зараховано з<br/>можливістю<br/>повторного складання</i>       |
| 0-34  | <b>F</b>  | незадовільно з<br>обов'язковим повторним<br>вивченням дисципліни | не зараховано з<br>обов'язковим<br>повторним вивченням<br>дисципліни |

### 13. Методичне забезпечення

1. Методичні рекомендації для виконання практичних робіт з дисципліни «Стандартизація продукції тваринництва» ” для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти четвертого року навчання. ”. Спеціальність 204 “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”. Освітньо-професійна програма “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Факультет біолого-технологічний.–Херсон: НМВ ДВНЗ «ХДАУ»,2019– 44 с.

2. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Стандартизація продукції тваринництва» ” для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти четвертого року навчання. ”. Спеціальність 204 “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”. Освітньо-професійна програма “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Факультет біолого-технологічний.–Херсон: НМВ ДВНЗ «ХДАУ»,2019. – 12 с.

3. **Тестові завдання** для проведення підсумкового контролю знань з дисципліни. «Стандартизація продукції тваринництва».

#### 14. Рекомендована література

1. Бичківський Р.В., Столярук П.Г., Гамула П.Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація. – Львів, 2002.-560 с.
2. Величко О.М. Основи стандартизації та сертифікації: Підручник –Херсон: Олді-плюс, 2013-364с.
3. Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини" № 771/97 ВР від 23.12.1997 // Урядовий кур'єр. – № 15-16. – 1998. – 7с.
4. Закон України “Про метрологію та метрологічну діяльність” № 113/98 - ВР. // Голос України. – 13 березня 1998 р. – 5 с.
5. Закон України “Про стандартизацію” № 2408-III від 17.05.2001 р. // Урядовий кур'єр. – № 108. – 2001. – 3 с.
6. Мельник Ю.Ф., Новиков В.М., ШкольникЛ.С. Основи управління безпечністю харчових продуктів: Навч. посіб. Ч.1. - К ., 2007. - 297 с.
7. Полікарпов І. С. та ін. Сертифікація товарів і послуг: Підручник для вузів / І. С. Полікарпов, Н. І. Доманцевич, Б. П. Яцишин – К. : Укоопосвіта, 2000. – 350 с.
8. Салухіна Н. Г., Язвінська О. М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник. - К.: Центр учбової літератури, 2010. - 336 с.
9. Стандартизація та управління якістю продукцією рослинництва.-Полтава, 2006-212с.
10. Чурсіна Л.А. Стандартизація продукції та послуг: Навч. Посібник. – Херсон: Олді-плюс, 2013.-226с.
11. Шаповал М. І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації / М. І. Шаповал. – К. : 2001. – 172с.

## 15. Інформаційні ресурси

1. <https://buklib.net/books/34122/>
2. <http://bee-home.ru/ua>
3. <https://nubip.edu.ua>

Віддруковано в навчально-методичному відділі Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет»

73000, Україна, м. Херсон, вул. Стрітенська, 23