

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

«Ідентифікація та сертифікація продукції тваринництва»

(назва навчальної дисципліни)

освітній рівень Другий (магістерський)
(назва рівня вищої освіти)

спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
(шифр і назва спеціальності)

освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

факультет: Біолого - технологічний.
(назва факультету)

2019-2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни

Ідентифікація та сертифікація продукції тваринництва

(назва навчальної дисципліни)

для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньо-професійною програмою «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Розробники:

Пелих В.Г. – доктор с.-г. наук, професор

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

Карпенко О.В. – канд. 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 методичною комісією біолого – технологічного факультету

Протокол від «28» серпня 2019 року № 1

Затверджено на Вченій раді біолого-технологічного факультету

Протокол від «28» серпня 2019 року № 1

Завідувач кафедри технологій переробки

та зберігання с.-г. продукції

(підпис)



(прізвище та ініціали)

“ ___ ” _____ . 20____ року

© Пелих В.Г., 2019 рік

© Балабанова І. О. 2019 рік

© Карпенко О.В., 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 денної форми – 3,0 заочна форма – 3,0	Галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство»	Вибіркова	
Змістових частин – 3	Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – денна форма – 90 заочна форма – 90		5-й	5-й
		Семестр	
		11-	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – самостійної роботи студента -	Освітній рівень: «Магістр»	Лекції	
		10 год.	6
		Практичні, семінарські	
		6	8
		Лабораторні	
		12 год.	-
		Самостійна робота	
		62 год.	76
Індивідуальні завдання: год.			
Вид контролю: залік			

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: підготовка здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти третього року навчання денної форми за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

Завдання дисципліни – вивчення наукових і методичних основ стандартизації і контролю якості продукції, стандартизації сільськогосподарської продукції по видам і галузям, а також продукції сільськогосподарських галузей промисловості.

Засвоєння теоретичних та практичних навичок дає можливість студентам:

знати: Сучасні поняття державної системи стандартизації України, структури державних органів стандартизації, методики планування комплексної системи управління якістю продукції, а також розглядаються конкретні, нині існуючі, стандарти на продукцію тваринництва, птахівництва, бджільництва і рибництва. Дані рекомендації допоможуть більш глибоко і ефективніше оволодіти знаннями з даної дисципліни.

Уміти: оцінювати гатунок молока, визначати фальсифікацію молока і молочних продуктів, розраховувати вихід основної продукції; обґрунтувати молочного обладнання для первинної обробки молока.

Стандартизація вивчає також економічні проблеми і підвищення якості сільськогосподарської продукції; економічне стимулювання підвищення якості сільськогосподарської продукції, стан стандартизації с.-г. продукції за кордоном.

В процесі викладення дисципліни слід студентам під черпнути, що підвищення якості товарів народного споживання і зниження втрат продукції і сільськогосподарської сировини стали одним із основних завдань державної стандартизації. Студенти повинні знати, що стандартизація належить важлива роль в забезпеченні і регулюванні якості продовольчих товарів, вона сприяє не тільки швидкому впровадженню наукових досягнень в практику, але і допомагає науково-технічному прогресу. Курс стандартизації дає змогу вивчити терміни і визначення основних понять видів тварин призначених для забою, вимоги стандартів на худобу птицю, кролів для забою; студенти вивчають метод приймання худоби по вазі і якості м'яса, вимоги стандарту до якості заготовленого молока і молочних продуктів і інших сільськогосподарської продукції.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовна частина 1. Ідентифікація та державна система стандартизації в Україні

Тема 1. Загальна характеристика стандартизації

Сутність стандартизації. Мета та завдання стандартизації. Основні поняття і терміни в галузі стандартизації. Стандартизація, стандарт, комплексна

та випереджувальна стандартизація. Міжгалузеві системи стандартизації. Види стандартів. Основні напрямки робіт зі стандартизації в тваринництві. Зв'язок стандартизації з іншими дисциплінами.

Тема 2. Державна система стандартизації в Україні

Органи і служби стандартизації. Державний комітет України зі стандартизації, метрології та сертифікації (Держстандарт України) – національний орган з організації державної системи проведення цих робіт. Технічні комітети зі стандартизації, їх завдання та обов'язки. Органи галузевої служби стандартизації: служба стандартизації міністерства або відомства, головні (базові) організації зі стандартизації, служба стандартизації підприємства.

Порядок розробки та затвердження стандартів. Забезпечення підприємств стандартами та технічними умовами. Підготовка виробництва до впровадження та порядок впровадження стандартів.

Змістовна частина 2. Стандартизація та сертифікація продукції с-г. виробництва

Тема 1. Стандартизація технологічних процесів виробництва с.-г. продукції

поняття про технологічний процес та технологічну операцію. Принципи стандартизації технологічних процесів і операцій. Категорії стандартів технологічних процесів. Структура стандартів, порядок їх розробки, оформлення та затвердження. Оцінювання якості виконання технологічної операції та економічні стимули високоякісної праці.

Тема 2. Контроль та управління якістю продукції с.-г. виробництва

Контроль якості продукції. Способи контролю: виробничий, експлуатаційний, вхідний, операційний, приймальний, інспекційний. Методи оцінювання показників якості с.-г. продукції: експериментальний, розрахунковий, органолептичний, соціологічний, експертний. Сутність і принципи управління якістю продукції.

Тема 3. Сертифікація продукції. Метрологічне забезпечення виробництва продукції АПК

Основні положення системи сертифікації УкрСЕПРО. Загальні відомості про систему, структуру та функції її органів.

Основні поняття і визначення в галузі метрології. Одиниці фізичних величин. Міжнародна система величин (СІ). Еталон та зразкові засоби вимірювання. Методи з засоби вимірювання, їх класифікація за метрологічним призначенням. Забезпечення єдності вимірювань. Ревізія та експертиза засобів вимірювання. Удосконалення форм і методів метрологічного забезпечення: розширення еталонної бази, впровадження нових засобів і методів вимірювань, автоматизація процесів вимірювань.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових частин і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістова частина 1. Ідентифікація та державна система стандартизації в Україні												
Тема 1. Загальна характеристика стандартизації	14	2	2			10	11	1				10
Тема 2. Державна система стандартизації в Україні	16	2	4			10	15	1				14
Разом за змістовою частиною 1	30	4	6			20	26	2				24
Змістова частина 2. Стандартизація та сертифікація продукції тваринництва												
Тема 1. Стандартизація технологічних процесів виробництва с.-г. продукції	18	2		4		12	17	1	2			14
Тема 2. Контроль та управління якістю продукції с.-г. виробництва	20	2		4		14	21	1	4			22
Тема 3. Сертифікація продукції. Метрологічне	11	2		4		16	13	2	2			16

забезпечення виробництва продукції АПК												
Разом за змістовою частиною 2	60	6		12		42	64	4	8			52
Усього годин	90	10	6	12		62	90	6	8			76

5. Теми лекційних занять

№ п/п	Тема лекції	К-сть годин
1	Вступ. Предмет і назва стандартизації, зв'язок з іншими дисциплінами. Історія розвитку стандартизації. Основні терміни та визначення в галузі стандартизації. Принципи та методичні основи стандартизації	2
2	Державна система стандартизації. Об'єкти державної стандартизації. Порядок розробки стандартів. Міжгалузеві системи стандартизації. Економічна ефективність стандартизації. Міжнародні організації із стандартизації.	2
3	Порядок і правила розробки міжнародних стандартів. Позначення міжнародних нормативних документів. Стандартизація показників якості продукції тваринництва	2
4	Система управління якістю продукції. Спільна сільськогосподарська політика і ринок продуктів тваринництва в Європейському Союзі	2
5	Сертифікація та її роль в управлінні якістю продукції. Виникнення, розвиток і сучасна база проведення робіт з сертифікації в Україні. Організація проведення робіт з оцінки відповідності в Україні. Національні системи сертифікації і стандартизації США, Німеччини, Франції, Російської федерації	2
	Разом	10

6. Теми практичних занять

№ п/п	Тема	К-сть годин
1	Суть стандартизації, її мета і задачі. Основні положення	2
2	Державна класифікація стандартів, порядок їх розробки і в провадження	2
3	Стандартизація продуктів бджільництва і рибництва	2
	Разом	6

7. Теми лабораторних занять

№ п/п	Назва теми	годин
1	Визначення вгодованості великої рогатої худоби	2
2	Оцінка молока незбираного за вимогами ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране»	2
3	Свині. Визначення вгодованості свинопоголів'я для забою і м'яса свинини	2
4	Вівці і кози. Визначення вгодованості овець і кіз	2
5	Сільськогосподарська птиця. Стандартизація продуктів птахівництва	2
6	Коні. Визначення вгодованості забійних коней	1
7	Стандартизація продуктів бджільництва і рибництва	1
	Разом	12

8. Самостійна робота

№ п/п	Тема	К-сть годин
1	Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів продовольчої сировини”	6
2	Закон України „Про вилучення з обігу, переробки, утилізацію та знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції”	6
3	М'ясо. Конина і лошати на в напівтушах і четвертинах ГОСТ 27095-86. М'ясо. Конина, що поставляється на експорт. ГОСТ 1076-74	6
4	М'ясо кролів ТУ (ГОСТ 27747-88). М'ясо птиці ТУ ДСТУ 3143-95	6
5	Ковбаси сирокочені, що поставляються на експорт ТУ ГОСТ 12600-67. Ковбаси сирокочені ТУ РСТ УССР 1824-83	6
6	Ковбаси варено-копчені ТУ ГОСТ 16290-86. ковбаси напівкопчені ТУ ГОСТ 16351-86. Заняття в ковбасному цеху	6
7	Ковбаси варені, сосиски, сардельки (український асортимент). Загальні технічні умови РСТ УССР 950-89	6

8	Продукти із свинини сирокоччені ТУ ГОСТ 16594-85. продукти із свинини варені ТУ ГОСТ 18236-85	6
9	Продукти із свинини копчено-варені ТУ ГОСТ 18255-85. продукти із свинини копчено-печені ТУ ГОСТ 18256-85	6
10	М'ясні консерви ТУ ГОСТ 16978-89. технічні умови ТУ 1591-97	4
11	Сметана для дитячого і дієтичного харчування ТУУ 46.39 ГО – 178-97, ТУУ 22355904.005-98. Молоко пастеризоване для дитячого харчування РСТУ 2016-91	4
Разом:		62

9. Методи навчання

Методи навчання як свідомі систематичні й послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни "Управління якістю та безпеки продукції тваринного походження" включають проведення:

Лекцій з застосування мультимедійних проекторів, слайдів, інших електронних носіїв. Студенти мають доступ до електронного варіанту лекцій та при необхідності використовувати його під час підготовки до практичних занять, змістового контролю, тестових завдань.

Практичних занять з використанням сучасних методик, комп'ютерних програм.

Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим і інформаційним матеріалом кафедри, статистичними збірниками України та області.

Використання на практичних заняттях схем, таблиць, графіків.

Перегляд кінофільмів з історії розвитку харчової науки.

Рекомендація до перегляду і вивчення дидактичних матеріалів нового покоління (електронні підручники тощо).

Індивідуальної роботи зі студентами з питань більш глибокого вивчення окремих тем і напрямків навчальної програми, виконання самостійної роботи.

1. Словесні методи навчання:
 - пояснення;
 - навчальна дискусія.
2. Наочні методи навчання:
 - ілюстрування;
 - демонстрування;
3. Практичні методи навчання
 - лабораторні роботи

10. Методи контролю

Поточний та підсумковий контроль знань проводиться за допомогою теоретичних питань, тестів та екзамену.

В процесі навчання студента викладачем реалізується поточний, змістовий і підсумковий семестровий контроль знань студента.

Поточний контроль знань проводиться шляхом перевірки викладачем виконання студентом контрольних робіт (у формі тестів) за кожну змістову частину. Цей контроль здійснюється після викладання лекційного матеріалу, методики виконання практичних занять та самостійного завдання згідно плану і обсягів конкретної змістової частини. Тестовий контроль проводиться на практичних заняттях у вигляді тестового завдання на наступному занятті після отримання студентами інформації з усіх питань, що виносяться на змістовий контроль.

Поточний контроль має за мету перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю знань під час навчальних занять визначається викладачем і на кожний навчальний рік затверджується на засіданні кафедри. Основною формою поточного контролю є тестування.

Змістовий контроль - підсумовує результати засвоєння матеріалів, що входять в модуль (дисципліна розподілена на два модуля) та реалізується шляхом узагальнення результатів поточного контролю знань та проведення спеціальних контрольних заходів.

Змістовий контроль проводиться наприкінці кожної змістової частини за рахунок аудиторних занять і має на меті перевірку засвоєння студентом певного ступеня знань та вмінь, що формує цю змістову частину.

Підсумковий контроль відображає міру компетентності студента в навчальній дисципліні і проводиться у формі екзамену в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою.

Поточний та підсумковий контроль знань проводиться за допомогою теоретичних питань, тестів та екзамену.

11. Розподіл балів, які отримують студенти при здачі заліку

Поточне тестування та самостійна робота					Сума
Змістова частина 1		Змістова частина 2			100
T1	T2	T3	T4	T5	
20	20	20	20	20	

Схеми оцінювання ДВНЗ «ХДАУ»

Національна диференційована шкала

Оцінка	Мін. рівень досягнень	Макс. рівень досягнень
Відмінно/Excellent	90	100
Добре /Good	74	89
Задовільно/Satisfactory	60	73
Незадовільно/Fail	0	59

Національна недиференційована шкала

Зараховано/Passed	60	100
Не зараховано/Fail	0	59

Шкала ECTS

A	90	100
B	82	89
C	74	81
D	64	73
E	60	63
Fx	35	59
F	1	34

Шкала ECTS недиференційована шкала

P	60	100
F	0	59

12. Методичне забезпечення

1. Методичні рекомендації до проведення лабораторно - практичних занять з дисципліни «Ідентифікація та сертифікація продукції тваринництва» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» за освітньо-професійною програмою «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» факультет – біолого-технологічний / Пелих В.Г., Балабанова І. О., Карпенко О.В.- Херсон: НМВ ДВНЗ «ХДАУ», 2020- 48 с.

2. Додатковий інформаційний матеріал.

13. Рекомендована література

1. Бичківський Р.В., Столярук П.Г., Гамула П.Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація. – Львів, 2002.-560 с.
2. Козлова А.В. Стандартизація, метрологія, сертифікація в общественном питании.- М., 2001.- 160 с.

3. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии.- М.: Аудит, 1998.- 463 с.
4. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и пищевого сырья // Центр испытаний и сертификации.- С.-Петербург, 1999.-179 с.
5. Робоча програма з дисципліни „Стандартизація і управління якістю сільськогосподарської продукції” зі спеціальності 7.060105 аграрний менеджмент. – Херсон, 2004.
6. Стандартизация и контроль качества продукции в сельском хозяйстве / Под ред. В.С. Хилевича.- К.:Вища школа, 1978.-272 с.
7. Хилевич В.С. Основы стандартизации в сельском хозяйстве.- К.: Вища школа, 1989.
8. Хілевич В.С., Скалецька Л.Ф. Стандартизація сільськогосподарської продукції. Практикум. - К.: Вища школа, 1990.
9. Шаповал М.І. Основы стандартизації, управління якістю і сертифікації. Підручник. - 2-е вид. – К.: Українсько-фінський інститут менеджменту і бізнесу, 1988.-152 с.

14. Інформаційні ресурси

1. Журнал «Мясная сфера» [Електронний ресурс]. - Режим доступу до сайту: <http://sfera.fm/> - Назва з екрану.
2. Журнал «Мясные технологии» [Електронний ресурс]. - Режим доступу до сайту: <http://www.meatbranch.com/>-Назва з екрану.
3. Журнал «Мясной ряд» [Електронний ресурс]. - Режим доступу до сайту: <http://meat-milk.ru/> - Назва з екрану.
4. Журнал «Молочная промышленность» [Електронний ресурс]. - Режим доступу до сайту: <http://www.moloprom.ru/> - Назва з екрану.
5. Журнал «Молоко и ферма» [Електронний ресурс]. - Режим доступу до сайту: <http://magazine.milkua.info/> - Назва з екрану.
6. Журнал «Переработка молока» [Електронний ресурс]. - Режим доступу до сайту: <http://www.milkbranch.ru/>-Назва з екрану.
7. Спеціалізована БД «Винаходи (корисні моделі) в Україні» [Електронний ресурс] / Український інститут інтелектуальної власності (УКРПАТЕНТ). - Режим доступу до сайту: <http://base.uipv.org/> - Назва з екрану.
8. Патенты России [Електронний ресурс] / База патентов на изобретения РФ. - Режим доступу до сайту: <http://ru-patent.info/>- Назва з екрану.
9. Хранилище стандартов [Електронний ресурс] / База нормативных документов ГП «Укрметрестстандарт». — Режим доступу до сайту: <http://normativ.ucoz.org/> - Назва з екрану.
10. Всесвітня бібліотека науки [Електронний ресурс]. - Режим доступу до сайту: <http://www.nature.com/wls> - Назва з екрану.