

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технологій виробництва молока та м'яса



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету
тваринництва та водних біоресурсів

Кононенко Р.В.

“18” травня 2023 р.

“СХВАЛЕНО”

на засіданні кафедри виробництва
молока та м'яса

Протокол № 8 від “15” 05 2023 р.

Завідувач кафедри, д. с.-г.н., проф.

Угнівенко А.М.

”РОЗГЛЯНУТО”

Гарант ОП Технологія виробництва
і переробки продукції тваринництва

д. с.-г. н., проф.,

Прокопенко Н.П.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Директиви ЄС та стандарти у тваринництві

спеціальність 204 - Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

освітня програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Факультет тваринництва та водних біоресурсів

Розробник Чумаченко І.П., к.с.-г.н., доцент

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

1. Опис навчальної дисципліни

«Директиви ЄС та стандарти у тваринництві» (назва)

| Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь | | |
|---|---|-----------------------|
| Освітній ступінь | Бакалавр | |
| Спеціальність | 204 - Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва | |
| Освітня програма | Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва | |
| Характеристика навчальної дисципліни | | |
| Вид | Вибіркова | |
| Загальна кількість годин | 120 | |
| Кількість кредитів ECTS | 4 | |
| Кількість змістових модулів | 2 | |
| Курсовий проект (робота) (за наявності) | Не передбачено | |
| Форма контролю | Іспит | |
| Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання | | |
| | денна форма навчання | заочна форма навчання |
| Курс (рік підготовки) | 4 | |
| Семестр | 2 | |
| Лекційні заняття | 15 год. | 8 год. |
| Практичні, семінарські заняття | 15 год. | 8 год. |
| Лабораторні заняття | год. | год. |
| Самостійна робота | 90 год. | 104 год. |
| Індивідуальні завдання | год. | год. |
| Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання | 3 год. | |

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Мета Прийняття Україною стратегічного курсу на асоціативне, а потім і повне членство в Європейському Союзі супроводжувалося появою низки глобальних викликів і проблем, серед яких питання конкурентоспроможності вітчизняних товаровиробників висунулося на перший план. Сутність проблеми полягає в тому, щоб забезпечити досягнення відповідності вітчизняної продукції вимогам європейських директив, регламентів і стандартів як необхідної умови її безперешкодного просування на ринки країн-членів Співтовариства.

Необхідність адаптації національного законодавства до принципів, вимог і норм законодавчо-нормативної бази Співтовариства виступає необхідною передумовою для вирішення проблем інтеграції національної економіки до внутрішнього ринку ЄС загалом та активізації торговельно економічних відносин, зокрема.

Мета дисципліни полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців з необхідними теоретичними знаннями нормативних документів щодо виробництва якісної та безпечної продукції тваринництва.

Предметом дисципліни «Директиви ЄС та стандарти у тваринництві» є директиви, постанови, регламенти ЄС та нормативні документи України щодо виробництва продукції тваринництва.

Основним завданням дисципліни «Директиви ЄС та стандарти у тваринництві» є вивчення системи технічного регулювання, зокрема, його сфер: стандартизації, метрології, сертифікації, акредитації, державного нагляду та систем управління якістю та безпечністю продукції тваринництва.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зоотехнічної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва.

СК 2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективного ведення галузі тваринництва.

СК 3. Знання основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів.

СК 4. Здатність складати раціони для різних видів і статево-вікових груп тварин та організувати нормовану їх годівлю з урахуванням річної потреби підприємства в кормах.

СК 5. Здатність застосовувати різні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.

СК 6. Здатність застосовувати базові знання з економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.

СК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції скотарства.

СК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції свинарства.

СК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції птахівництва.

СК 12. Здатність організувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва.

СК 13. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

СК 14. Здатність проводити санітарно-гігієнічні і профілактичні заходи на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН-1. Виконувати параметри та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН-2. Показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства.

ПРН-5. Контролювати якість виконуваних робіт.

ПРН-6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.

ПРН-7. Визначати шляхи пошуку, оброблення та узагальнення інформації.

ПРН-8. Знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин.

ПРН-9. Обирати технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.

ПРН-10. Застосовувати нормовану годівлю тварин.

ПРН-11. Оцінювати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.

ПРН-12. Наслідувати основні принципи економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.

ПРН-13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.

ПРН-14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.

ПРН-15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.

ПРН-17. Організувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва.

ПРН-18. Аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

ПРН-19. Координувати проведення гігієнічних, санітарно-профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

ПРН-20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

ПРН-21. Показувати знання основних історичних етапів розвитку предметної області

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин | | | | | | | | |
|---|-----------------|------------|--------------|-----------|-----------|--------------|--------------|----------|------------|
| | денна форма | | | | | Заочна форма | | | |
| | тижні | усього | у тому числі | | | | у тому числі | | |
| | | | л | п | с.р. | | л | п | с.р. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Змістовий модуль 1. Сфери технічного регулювання | | | | | | | | | |
| Тема 1. ВСТУП. | 1-2 | 13 | 2 | 1 | 10 | 1 | 1 | | 13 |
| Тема 2. Стандартизація в сільсько-господарському виробництві | 3-4 | 16 | 2 | 2 | 12 | 1 | 1 | | 13 |
| Тема 3. Сертифікація | 5-6 | 16 | 2 | 2 | 12 | 1 | 1 | | 13 |
| Тема 4. Метрологія | 7-8 | 15 | 2 | 2 | 11 | 1 | 1 | | 13 |
| Разом за змістовим модулем 1 | | 60 | 8 | 7 | 45 | 4 | 4 | | 52 |
| Змістовий модуль 2. Системи управління якістю та безпечністю | | | | | | | | | |
| Тема 5. Система аналізу небезпек і критичних точок контролю - НАССР | 9-10 | 16 | 2 | 2 | 12 | 1 | 1 | | 13 |
| Тема 6. Кодекс Аліментаріус. Світова організація торгівлі | 11-12 | 15 | 2 | 2 | 11 | 1 | 1 | | 13 |
| Тема 7. Виробництво органічної продукції (сировини) тваринного походження | 13-14 | 16 | 2 | 2 | 12 | 1 | 1 | | 13 |
| Тема 8. Вимоги ЄС щодо благополуччя тварин | 15-16 | 13 | 1 | 2 | 10 | 1 | 1 | | 13 |
| Разом за змістовим модулем 2 | | 60 | 7 | 8 | 45 | 4 | 4 | | 52 |
| Усього годин | | 120 | | 15 | 15 | 90 | 8 | 8 | 104 |

4. Теми практичних занять

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|-------|--|-----------------|
| | Модуль 1 | 7 |
| 1 | Нормативна документація у технологічному процесі виробництва продукції скотарства | 2 |
| 2 | Нормативна документація у технологічному процесі виробництва продукції свинарства | 2 |
| 3 | Нормативна документація у технологічному процесі виробництва продукції птахівництва | 2 |
| 4 | Нормативна документація у технологічному процесі виробництва продукції птахівництва | 1 |
| | Модуль 2 | 8 |
| 5 | Нормативна документація у технологічному процесі виробництва продукції бджільництва | 2 |
| 6 | Нормативна документація у технологічному процесі виробництва продукції вівчарства та козівництва | 2 |
| 7 | Нормативна документація у технологічному процесі виробництва продукції кролівництва та конярства | 2 |
| 8 | Нормативні документи щодо якості і безпечності кормів | 2 |
| | Разом | 15 |

5. Теми самостійної роботи

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|-------|--|-----------------|
| 1. | Міжнародна система стандартизації та міжнародні організації зі стандартизації | 11 |
| 2. | Державний контроль і державний нагляд | 11 |
| 3. | Порядок атестації виробництва | 11 |
| 4. | Система реєстрації та ідентифікації тварин в ЄС. Аналіз відповідності законодавства України вимогам ЄС щодо ідентифікації і реєстрації тварин, реєстрації їх переміщення | 12 |
| 5. | Вимоги ЄС щодо кормів в цілому та спеціальні вимоги до кормів | 12 |
| 6. | Вимоги ЄС щодо органічного виробництва | 11 |
| 7. | Реалізація сільськогосподарських тварин в ЄС | 11 |
| 8. | Увезення сільськогосподарських тварин на територію України | 11 |
| | Всього | 90 |

6. Зразки контрольних питань, тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

| | |
|----|--|
| 1 | Коли була підписана Угода про асоціацію з ЄС? |
| 2 | Зазначте національне законодавство у сфері управління якістю. |
| 3 | Вкажіть три головні принципи європейського законодавства. |
| 4 | Перелічіть шляхи підвищення конкурентоспроможності сільськогосподарських виробників. |
| 5 | Вкажіть сфери технічного регулювання. |
| 6 | Які існували перші стандартні рішення у Давньому Єгипті, Римі та Японії? |
| 7 | Коли почали створюватися національні та міжнародні організації зі стандартизації? |
| 8 | Назвати основні етапи розвитку стандартизації в країні. |
| 9 | Які головні завдання у галузі стандартизації повинні вирішуватися в Україні? |
| 10 | З якими науками пов'язана стандартизація? |
| 11 | Коли і ким було визначено поняття "стандартизація"? |
| 12 | Що відноситься до об'єктів стандартизації? |
| 13 | Які існують види стандартизації? |

| | |
|----|---|
| 14 | У чому полягає необхідність створення параметричних стандартів? |
| 15 | З якою метою розроблені ряди переважних чисел? |
| 16 | Перелічіть основні властивості переважних чисел. |
| 17 | Що являють собою ряди переважних чисел? |
| 18 | Що є основним критерієм при визначенні градації параметричного ряду та при розробленні параметричного стандарту. |
| 19 | Дайте визначення поняттям "параметр", "параметричний ряд", "параметричний стандарт". |
| 20 | Дайте визначення поняттю "параметр продукції". |
| 21 | Які існують основні методи стандартизації? |
| 22 | Яке місце належить принципам стандартизації? |
| 23 | В чому полягає сутність методу уніфікації та що є його основою? |
| 24 | Які особливості прогресивної стандартизації? |
| 25 | Чому комплексній стандартизації належить провідна роль? |
| 26 | Які існують ознаки випереджаючої стандартизації? |
| 27 | За яким принципом здійснюється нормоконтроль? |
| 28 | У чому полягає особливість міжнародної діяльності зі стандартизації? |
| 29 | Які існують органи служби стандартизації? Дайте характеристику кожного з них. |
| 30 | Як класифікують показники якості продукції? |
| 31 | Наведіть класифікацію основних факторів, що впливають на якість продукції. |
| 32 | Охарактеризуйте структуру системи сертифікації України. |
| 33 | З якою метою здійснюється сертифікація продукції. |
| 34 | Зазначте порядок сертифікації продукції. |
| 35 | В чому полягає завдання <i>метрології</i> ? |
| 36 | Що є об'єктом метрології? |
| 37 | Вкажіть основні завдання метрологічної системи України. |
| 38 | В чому полягає суть стандарту ISO 22000 (ДСТУ ISO 22000)? |
| 39 | Історія розвитку концепції HACCP. |
| 40 | Що означає критична точка контролю? |
| 41 | В чому полягає мета GHP? |
| 42 | Вкажіть основні принципи системи HACCP. |
| 43 | Які є варіанти оцінки ризику? |
| 44 | Система HACCP виділяє три види небезпечних факторів, які можуть вплинути на безпеку продукції. Охарактеризуйте їх. |
| 45 | Вкажіть поширені помилки при впровадженні системи HACCP. |
| 46 | Що таке Кодекс Аліментаріус? |
| 47 | Вкажіть основні завдання Національної комісії з Кодексу Аліментаріус. |
| 48 | В чому полягає мета СОТ? |
| 49 | У якому році Україна стала членом СОТ? |
| 50 | На яких принципах базується виробництво органічної продукції? |
| 51 | Що розуміють під поняттям органічна продукція? |
| 52 | Вкажіть логотипи органічної продукції. |
| 53 | В чому перевага органічних продуктів? |
| 54 | Коли вступив у дію Закон України № 425-VII "Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини"? |
| 55 | В чому полягає концепція державної Програми розвитку органічного виробництва в Україні? |
| 56 | Яких питань стосується Директива Ради 98/58/ЄС від 20 червня 1998 року? |
| 57 | Вкажіть перелік питань для перевірки господарства з утримання великої рогатої худоби на відповідність європейському законодавству. |
| 58 | Зазначте перелік директив і регламентів, яким повинні відповідати господарства з утримання великої рогатої худоби на відповідність європейському законодавству. |

| | |
|----|--|
| 59 | Вкажіть перелік питань для перевірки підприємства з виробництва курячого яйця на відповідність ветеринарно-санітарним вимогам (експорт до країн ЄС). |
| 60 | Вкажіть перелік питань для перевірки господарства з вирощування курчат-бройлерів, їх забою та виробництву м'ясної продукції на відповідність ветеринарно-санітарним вимогам (експорт до країн ЄС). |
| | |

ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ № 1

1. Сферами технічного регулювання є:

| | |
|----|------------------|
| 1. | імплементція |
| 2. | стандартизація |
| 3. | сертифікація |
| 4. | акредитація |
| 5. | метрологія |
| 6. | державний нагляд |

2. Які загально визнані ключові елементи об'єднує стандарт ДСТУ ISO 22000:

| | |
|----|---------------------------|
| 1. | державний нагляд |
| 2. | стандартизація |
| 3. | інтерактивне інформування |
| 4. | системне управління |
| 5. | програми-передумови |
| 6. | принципи HACCP |

3. Вкажіть рік з якого Україна є членом Міжнародної організації зі стандартизації (ISO).

| | |
|---|---------|
| 1 | 1993 р. |
| 2 | 1995 р. |
| 3 | 2000 р. |

4. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – це...

| | |
|----|--|
| 1. | ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт |
| 2. | система аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках – система для ідентифікації, оцінки, аналізу та контролю ризиків, що є важливими для безпечності харчових продуктів |
| 3. | процедура виробництва продуктів харчування, в якій може бути використане управління і яка важливою для попередження ризику або зменшення його до прийняттого рівня |
| 4. | процедура, що дає високу ступінь упевненості в тому, що конкретний процес, метод або система послідовно призводитиме до результатів, що відповідають заздалегідь встановленим критеріям прийнятності |

5. Охарактеризуйте основні види стандартизації:

| | |
|-------------------|--|
| 1. Міжнародна | А. стандартизація, участь у якій є доступною для відповідних органів лише одного географічного, політичного чи економічного регіону |
| 2. Регіональна | Б. стандартизація, яка здійснюється в окремих галузях промисловості з метою забезпечення єдності технічних вимог та норм до продукції певної галузі та створення умов для кооперації та спеціалізації у цій галузі |
| 3. Національна | В. стандартизація, участь у якій є доступною для відповідних органів усіх країн |

| | |
|-------------|--|
| 4. Галузева | Г. стандартизація, яку проводять на рівні однієї певної країни |
|-------------|--|

6. Кодекс Аліментаріус – це...

| | |
|---|---|
| 1 | процес, у результаті якого оцінюється ступінь потенційної небезпеки і можливість її виникнення |
| 2 | інструмент управління, який забезпечує більш структурований та науковий підхід до контролю ідентифікованих небезпечних чинників, ніж підхід через традиційну інспекцію і процедури контролю якості кінцевого продукту |
| 3 | збірник стандартів, технічних норм і правил, методичних настанов й інших рекомендацій |

7. Охарактеризуйте методи стандартизації:

| | |
|---------------------|--|
| 1. Уніфікація | А. це знаходження оптимальних, за вибраним критерієм ефективності, параметричних рядів попередньо відібраної сукупності однорідних об'єктів стандартизації за головними параметрами |
| 2. Типізація | Б. полягає у виготовленні машин, механізмів та інших виробів шляхом їх компонування з обмеженої кількості стандартних агрегатів або уніфікованих деталей, що мають геометричну та функціональну взаємозамінність |
| 3. Агрегування | В. це зосередження на визначених підприємствах виготовлення обмеженої кількості видів робіт |
| 4. Взаємозамінність | Г. це придатність одного виробу, процесу чи послуги для використання одних і тих самих вимог |
| 5. Спеціалізація | Д. це вибір оптимальної кількості різновидів продукції, процесів, послуг, значень їх параметрів та розмірів |

8. Вкажіть принципи системи HACCP:

| | |
|----|---|
| 1. | проведення аналізу небезпечних чинників |
| 2. | визначення основних концептуальних принципів системи |
| 3. | визначення критичних точок контролю |
| 4. | встановлення критичної межі |
| 5. | встановлення процедур моніторингу КТК |
| 6. | встановлення коригувальних дій |
| 7. | встановлення процедур перевірки для упевненості, що HACCP працює ефективно |
| 8. | встановлення документування всіх процедур та записів, що мають відношення до цих принципів та їх застосування |

9. Зазначте рік коли Європейська Асоціація прийняла Україну в члени Асоціації товарної нумерації "EAN-Україна"

| | |
|----|------|
| 1. | 1993 |
| 2. | 1995 |
| 3. | 1996 |
| 4. | 1994 |

10. У якому році Україна стала повноправним членом СОТ:

| | |
|---|------|
| 1 | 1993 |
| 2 | 1996 |
| 3 | 2004 |
| 4 | 2008 |

11. Вкажіть прийнятну живу масу молодняка великої рогатої худоби залежно від класу відповідно до вимог ДСТУ 4673:2006:

| | Клас | Жива маса, кг |
|---|--------|---------------|
| 1 | Вищий | |
| 2 | Перший | |
| 3 | Другий | |
| 4 | Третій | |

12. Світова організація торгівлі (СОТ) – це...

| | |
|---|--|
| 1 | міжнародна організація, метою якої є розробка системи правових норм міжнародної торгівлі та контроль за їх дотриманням |
| 2 | Міжнародна організація, метою діяльності котрої є ратифікація розроблених спільними зусиллями делегатів від різних країн стандартів. |
| 3 | це інтеграційне міждержавне об'єднання 27 європейських країн, що поєднує в собі риси міжнародної організації і федеральної держави |

13. Дайте визначення основних термінів у системі сертифікації продукції:

| | |
|-------------------------------|--|
| 1. Сертифікація | А. дія третьої сторони, яка доводить, що забезпечується необхідна впевненість в тому, що належним чином ідентифікована продукція, процес або послуга відповідають конкретному стандарту або іншому нормативному документу |
| 2. Сертифікація відповідності | Б. офіційне підтвердження органом з сертифікації або іншим уповноваженим для цього органом наявності необхідних та достатніх умов виробництва певної продукції, що забезпечують стабільність вимог до її якості, які задані в нормативних документах і контролюються при сертифікації. |
| 3. Атестація виробництва | В. процедура, за допомогою якої третя сторона дає письмову гарантію, що продукція, процес чи послуга відповідають заданим вимогам. |

14. Вкажіть, яка із директив ЄС зазначає вимогу щодо благополуччя тварин:

| | |
|---|---------------|
| 1 | ЄС №58/98 |
| 2 | ЄС №834/2007 |
| 3 | ЄС №889/2008 |
| 4 | ЄС № 852/2004 |

15. Жива маса однієї птиці, призначеної для реалізації відповідно до ДСТУ 3136-95 повинна бути не менше, г:

| | |
|---------------------|--|
| 1. Курча | |
| 2. Курчат-бройлерів | |
| 3. Каченят | |
| 4. Гусенят | |
| 5. Індиченят | |
| 6. Цесарят | |

16. Відповідно до статті 3 Регламенту 767/2009 кормові матеріали це –...

| | |
|---|--|
| 1 | суміш по меншій мірі двох кормових матеріалів, які містять або не містять кормові добавки для годівлі тварин |
| 2 | продукти рослинного та тваринного походження, основне призначення яких є задоволення харчових вимог тварин, їх натуральному стані, в свіжому або в консервованому вигляді та продукти, які вироблені з них за допомогою промислової обробки, які містять або не містять кормові добавки, які призначені для використання в годівлі |
| 3 | кормові матеріали або комбікорми, що розміщуються на ринку в розсип або в не плomboваних упаковках або контейнерах, повинні супроводжуватись документацією, що містить всю обов'язкову інформацію на етикетці |

17. Зазначте відповідність директив щодо ідентифікації та реєстрації відповідних видів тварин:

| | | | |
|---|-------------|---|---|
| 1 | ЄС №71/2008 | А | про встановлення системи ідентифікації і реєстрації |
|---|-------------|---|---|

| | | | |
|---|----------------|---|---|
| | | | великої рогатої худоби |
| 2 | ЄС № 1760/2000 | Б | встановлює систему ідентифікації та реєстрації овець та кіз |
| 3 | ЄС № 21/2004 | В | стосовно методів ідентифікації тварин родини конячих |
| 4 | ЄС № 504/2008 | Г | про ідентифікацію та реєстрацію свиней |

18. Вкажіть вимоги до живої маси та товщини сала над остистими відростками між 6 і 7 грудними хребцями у свиней відповідно до вимог ДСТУ 4718:2007:

| | Категорія | | Жива маса, кг | | Товщина сала на остистими відростками між 6 і 7 грудними хребцями без товщини шкіри, см |
|---|--------------|---|---------------------------|---|---|
| 1 | Перша-екстра | А | до 150 | а | від 1,0 до 2,0 |
| 2 | Друга | Б | понад 150, не обмежено | б | понад 3 |
| 3 | Третя | В | 70-150; 20-70 | в | 1,0 і більше |
| 4 | Четверта | Г | 70-100 | г | не обмежено |
| 5 | П'ята | Д | до 70 | д | від 1,0 до 3,0 |
| 6 | Шоста | Е | 4-8 | | |

19. Зазначте необхідний правовий акт ЄС, що зазначає вимоги щодо моделі сертифіката для тваринних господарств, бджіл і джмелів в Україні з 2016:

| | |
|---|-------------------------------|
| 1 | Постанова Ради ЄС № 1698/2005 |
| 2 | Постанова Ради ЄС № 889/2008 |
| 3 | Рішення Комісії ЄС № 270/2010 |

20. Згідно постанови (ЄС) №853/2004 «Стосовно специфічних гігієнічних правил щодо гігієни харчових продуктів»: загальне бактеріальне обсіменіння повинно становити _____, кількість соматичних клітин _____; температура _____.

21. Зазначте, які показники згідно з ДСТУ 7006:2009 Молоко-сировина –козине, визначають один раз на декаду (або за домовленістю сторін):

| | |
|---|------------------------------|
| 1 | густину або точку замерзання |
| 2 | масову частку сухих речовин |
| 3 | бактеріальне обсіменіння |
| 4 | кількість соматичних клітин |
| 5 | наявність інгібіторів |

22. Транспортування добового молодняку відповідає вимогам Постановам ЄС 411/98 та 1255/97. Час перебування у дорозі з моменту виїзду з підприємства-постачальника не повинен перевищувати _____ год., а з моменту вибірки молодняку з інкубатора і до посадки на вирощування – _____ год. 23. Відповідно до ДСТУ 3192-95, ДСТУ 4662:2006 та ДСТУ 4666:2006 зазначте характеристику зазначеної продукції бджільництва:

| | |
|--------------------|--|
| 1. Прополіс | А. секрет верхньощелепної та підглоткової залоз робочих бджіл, для якого характерна висока біологічна активність |
| 2. Маточне молочко | Б. виробляється в отрутих залозах медоносних бджіл і заготовляється для промислової переробки |
| 3. Отрута-сирець | В. клейка смолиста речовина, зібрана бджолами з бруньок, листя, стебел рослин, перероблена і характеризується бактерицидними властивостями |

24. Вкажіть характеристику курячих яєць для реалізації в Україні відповідно до ДСТУ 5028:2008:

| | |
|-------------|---|
| 1. дієтичні | А. яйця, які зберігали за температури від 0 °С до 20 °С не більше ніж 25 діб, |
|-------------|---|

| | |
|---------------|--|
| | не враховуючи дня знесення. |
| 2. столові | Б. яйця, які зберігали у холодильниках за температури від мінус 2 °С до 0 °С не більше ніж 90 діб. |
| 3. охолоджені | В. свіжі харчові яйця, термін зберігання яких не перевищує 7 діб, не враховуючи дня знесення, які зберігають за температури не нижче ніж 0 °С і не вище ніж 20 °С. |

25. Вкажіть на засадах якого європейського документа в країнах ЄС здійснюють контроль показників безпеки води:

| | |
|---|---|
| 1 | Директива Ради ЕЕС 83/1998 |
| 2 | Рекомендація Комісії № 704/2004 |
| 3 | Регламент Європейського Парламенту та Ради 767/2009 |

26. Вкажіть що означає знак відповідності:



| | |
|---|---|
| 1 | маркується продукція, яка підлягає і не підлягає обов'язковій сертифікації, але відповідає всім вимогам НД в т.ч. обов'язковим вимогам |
| 2 | маркується продукція, яка не підлягає обов'язковій сертифікації, але сертифікована на відповідність окремим показникам нормативних документів |
| 3 | маркується продукція, яка підлягає обов'язковій сертифікації і відповідає обов'язковим вимогам нормативних документів |

27. Дайте визначення понять відповідно до стандартів ДСТУ 4684:2006 та ДСТУ 4782:2007:

| | |
|----------|---|
| 1. Силос | А. грубий корм, одержаний шляхом зневоднення трав |
| 2. Сінаж | Б. корм, виготовлений із свіжоскошеної або прив'яленої до вологості 60% зеленої маси, законсервованої в анаеробних умовах |
| | В. штучно висушений та розмелений на частини до 3 мм корм із трав'яних рослин |
| | Г. грубий корм, виготовлений з прив'ялених у природних умовах до вологості 40-60% трав, який зберігають у анаеробних умовах |

28. Вкажіть вимоги до віку та живої маси для кролів вищої, I та II категорій вгодованості відповідно до вимог ДСТУ 4293:2004.

| Категорія | Вік, міс | Жива маса, кг |
|-----------|----------|---------------|
| Вища | | |
| I | | |
| II | | |

29. Зазначте визначення основних понять про метрологічне забезпечення:

| | |
|---------------------|--|
| 1. Повірка ЗВТ | А. встановлення придатності засобів вимірювальної техніки, на які поширюється державний метрологічний нагляд, до застосування на підставі результатів контролю їхніх метрологічних характеристик |
| 2. Калібрування ЗВТ | Б. відображення фізичних величин їхніми значеннями за допомогою експерименту та обчислення із застосуванням спеціальних технічних засобів |
| 3. Вимірювання | В. визначення в певних умовах або контроль метрологічних характеристик ЗВТ, на які поширюється державний метрологічний нагляд |

30. З 2016 року виробництво меду та продуктів бджільництва повинно відповідати Директива Ради ЄС _____ (у бланку відповіді впишіть правильну відповідь).

7. Методи навчання.

Для ефективного засвоєння знань студентами під час вивчення дисципліни “Директиви ЄС та стандарти у тваринництві” застосовують наступні методи навчання:

- словесні методи – розповідь-пояснення, лекція;
- наочні методи – ілюстрація, демонстрація (слайди до лекцій, виставкові експонати);
- практичні методи – проведення аналізу нормативної документації.

8. Форми контролю.

Відповідно до обсягу, змісту і структури навчальної дисципліни “Директиви ЄС та стандарти у тваринництві” поділено на 2 змістовних модулі. Контроль знань студентів при вивченні ними дисципліни є багатоступеневим і комплексним. Загальна схема системи контролю знань і вмінь з дисципліни подана за рівнями та змістом (рис. 1).



Рис. 1. Загальна схема системи контролю знань студентів

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних, лабораторних та семінарських занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи.

Проміжна атестація проводиться після вивчення програмного матеріалу кожного змістовного модуля, на які лектором дисципліни поділено її навчальний матеріал.

Засвоєння студентом програмного матеріалу змістовного модуля вважається успішним, якщо рейтингова оцінка його становить не менше, ніж 60 балів за 100-бальною шкалою.

Після проведення проміжних атестацій з усіх змістовних модулів і визначення їх рейтингових оцінок лектором дисципліни визначається рейтинг студента з навчальної роботи R_{HP} (не більше 70 балів) за формулою

$$R_{HP} = \frac{0,7 \times (R_{3M}^{(1)} \times K_{3M}^{(1)} + \dots + R_{3M}^{(n)} \times K_{3M}^{(n)})}{K_{дис}}$$

де $R_{3M}^{(1)}$, $R_{3M}^{(n)}$ – рейтингові оцінки із змістовних модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістовних модулів;

де $K_{ЗМ}^{(1)}$, $K_{ЗМ}^{(n)}$ – кількість кредитів Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (ЄКТС), передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістовного модуля.

На рейтинг з навчальної роботи можуть впливати рейтинг з додаткової роботи та рейтинг штрафний.

Рейтинг з додаткової роботи додається до рейтингу з навчальної і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Студент допускається до складання екзамену або заліку з дисципліни, якщо з цієї дисципліни ним повністю виконані всі види робіт, передбачені робочим навчальним планом та робочою навчальною програмою, а його рейтинг з навчальної роботи з цієї дисципліни становить не менше, ніж 42 бали ($60 \text{ балів} \times 0,7 = 42 \text{ бали}$).

Розподіл балів, які отримують студенти. Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 26.04.2023 р. протокол № 10) .

| Рейтинг студента, бали | Оцінка національна за результати складання | |
|------------------------|--|---------------|
| | екзаменів | заліків |
| 90-100 | Відмінно | Зараховано |
| 74-89 | Добре | |
| 60-73 | Задовільно | |
| 0-59 | Незадовільно | Не зараховано |

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{ат}}$.

11. Навчально-методичне забезпечення

1. Конспект лекцій
2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни “Стандартизація продукції тваринництва”
3. Навчальні експонати лабораторій кафедри
4. Мультимедійні презентації лекцій
5. Комплекти тестових завдань.

12. Рекомендовані джерела інформації

Основна література

1. Інтеграція агрохарчового сектора України в єдиний нормативний простір Європейського Союзу: монографія/ Д. Ф. Крисанов; НАН України, ДУ «Ін-т екон.

та прогнозув. НАН України». – Електрон. дані. – К., 2016. – 368 с. – Режим доступу: <http://ief.org.ua/docs/mg/275.pdf>

2. Імплементация Угоди про асоціацію між Україною та ЄС: рекомендації на основі досвіду країн Східної Європи: наукова доповідь / за ред. акад. НАН України В.М.Гейця; чл.-кор. НАН України А.І.Даниленка, чл.-кор. НААН України, д-ра екон. наук Т.О.Осташко ;НАН України, ДУ "Ін-т екон. та прогнозув. НАН України". – К., 2015. –104 с.

3. Якість, стандартизація та сертифікація: Навчально-методичний посібник / В. Ю. Сухенко, Ю. В. Слива, Н. Б. Сілонова. – К.: НУБіП України, 2016. – 99 с.

4. Топольник В.Г. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю: Навчальний посібник / В.Г. Топольник, М.А. Котляр. – Львів: “Магнолія-2006”, 2012. – 212 с.

5. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Директиви ЄС та стандарти у тваринництві» для підготовки фахівців ОС “Бакалавр” зі спеціальності 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва /Л. А. Коропець. – К.: ЦП «КОМПРИНТ», 2016. – 55 с.

Допоміжна література

1. Несен А.В. Асоціація з Європейським Союзом і перспективи розвитку українських сільськогосподарських підприємств /А.В. Несен// Економіка АПК. – 2015. – №2. – С. 89–93.

2. Про технічні регламенти та оцінку відповідності. Закон України від 15.01.2015 р. №124-УІІ// Офіційний вісник України. – 2015. – №12. – С. 306.

3. Міжнародна і регіональна стандартизація: Навчальний посібник / Г.Д.Гуменюк, Н.Б.Сілонова, Ю.В.Слива. – К.: Кондор-Видавництво, 2014. – 472 с.

4. Якубчак О.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: підр. для фах. в аграр. навч. закладах III-IV рівнів акредитації / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Вид. 2-ге виправ., доп. – К.: ТОВ “Біопром”, 2005. – 800 с.

5. Подпратов Г.І. та ін. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікація продукції рослинництва.-К.: Арістей. 2006.- 620 с.

6. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. Підручник .-3-є вид., перероб. і доп.-К.: Європ. ун-т фінансів, інформ. систем, менеджм. і бізнесу, 2000.-174 с.

Законодавчі акти

1. ДСТУ ISO 9000:2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник. – К.: Держстандарт України, 2001. – С. 5.

2. Закон України від 23 грудня 1997 року №771/97-ВР «Про безпечність та якість харчових продуктів» із змінами та доповненнями.

3. Закон України «Про стандартизацію» № 124-VIII від 15.01.2015 із змінами.

4. Закон України від 25 червня 1992 року №2498-XII «Про ветеринарну медицину» із змінами та доповненнями.

5. Закон України від 24 лютого 1994 року №4004-XII «Про забезпечення санітарного епідеміологічного благополуччя населення» із змінами та доповненнями.

6. Закон України від 5 червня 2014 року №1314-VII «Про метрологію та метрологічну діяльність» набрання чинності 1 січня 2016 року.

7. Закон України від 9 квітня 2014 року №1193-VII «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо скорочення кількості документів дозвільного характеру».

8. Закон України від 24 червня 2004 року №1870-IV «Про молоко і молочні продукти» із змінами та доповненнями.

9. Закон України «Про дитяче харчування» від 14 вересня 2006 р. № 142-V.

10. Закон України «Про підтвердження відповідності» від 17 травня 2001 р. № 2406-III.

11. Закон України «Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції» від 17 липня 1997 р. № 468/97-ВР та інші.

Інтернет джерела

1. Білай Д. В. Загальне тваринництво та технології виробництва продукції тваринництва з основами стандартизації [Електронний ресурс]: підручник / Д. В. Білай. – Електрон. текст. дані. – К.: Кондор. – 353 с. – //Libserver/docs/books/pdf/Bilai_zagalne_tvarunntstvo_2008.pdf. – Копія друк. вид.

2. Єдина комплексна Стратегія та План дій розвитку сільського господарства та сільських територій в Україні на 2015–2020 роки. Схвалено Національною радою реформ 07.12.2015 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://minagro.gov.ua/node/16025>

3. Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність» та «Про стандартизацію» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.bcdst.kiev.ua/index.php/home/791>

4. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). Затверджено Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 р. №590. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України від 09.10.2012 р. за №1704/22016 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12. - п. 1.1>

5. Каталог НД України on-line [Режим доступу] <http://csm.kiev.ua/nd/nd.php?b=1&z=%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE&l=60>

6. Каталог нормативних документів [Режим доступу] <http://shop.uas.org.ua/ua/katalog-normativnih-dokumentiv/65-silskohospodarstvo.html?SID=18h531q5vjvl42nv97lpdv81d6&p=7>

7. Будстандарт. Сервіс документів. [Режим доступу] http://online.budstandart.com/ru/catalog/doc-page?id_doc=64352

8. Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності. Закон України від 01.12.2005 р. №3164-IV [Електронний ресурс]. – Ст. 1. – Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/3164-15/page2 - Ст. 1.>

9. Звіт «Впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на українських підприємствах харчової промисловості. Аналіз витрат і вигод». – Режим доступу : <http://www.ifc.org/Ukraine/FS>

10. Продовольча й сільськогосподарська організація ООН (FAO): www.fao.org

11. Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ): www.who.int

12. Світова Організація Торгівлі (СОТ): www.wto.org

13. Фонд по стандартизації й розвитку торгівлі: www.standardsfacility.org

14. Трастовий фонд щодо забезпечення участі в роботі Кодексу Аліментаріус: www.who.int/foodsafety/codex/trustfund/en/

15. Міжнародний портал щодо безпеки харчових продуктів і здоров'я тварин і рослин: www.ipfsaph.org

16. Міжнародна мережа органів безпеки харчових продуктів (ИНФОСАН): www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/

17. Глобальні форуми директивних органів в області безпеки харчових продуктів: www.foodsafetyforum.org