



Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Директиви ЄС та стандарти в тваринництві»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Освітня програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Рік навчання 4 і 5, семестр 8 і 10
Форма навчання денна і заочна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Чумаченко Іван Петрович
к.с.-г.н., доцент, chumach_08@ukr.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=787>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Навчальна дисципліна «Директиви ЄС та стандарти в тваринництві» сприяє підготовці висококваліфікованих фахівців з необхідними теоретичними знаннями нормативних документів щодо виробництва якісної та безпечної продукції тваринництва. Оскільки предметом дисципліни є директиви, постанови, регламенти ЄС та нормативні документи України щодо виробництва продукції тваринництва, то основним завданням дисципліни є вивчення системи технічного регулювання, зокрема, його сфер: стандартизації, метрології, сертифікації, акредитації, державного нагляду та систем управління якістю та безпечністю продукції тваринництва. У результаті вивчення даної навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти якнайширше оволодіють терміни та визначення основних понять у сфері стандартизації, метрології, сертифікації та управління безпекою виробництва продукції тваринництва; основними принципами діяльності, структури і обов'язками національних органів стандартизації; категоріями та видами нормативних документів чинних в Україні; порядком та особливостями сертифікації продукції тваринництва; порядком сертифікації органічного сільськогосподарського виробництва; основними принципами системи НАССР та шляхами їх реалізації; основними завданнями Національної комісії України з Кодексу аліментаріус. Згідно навчального плану дисципліна складається із 120 годин/4,0 кредити, з них: лекційні заняття – 15 годин/0,5 кредити, практичні заняття – 15 годин/0,5 кредит, самостійна робота – 90 годин/3,0 кредити.

Компетентності навчальної дисципліни:

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 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

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

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

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

Програмні результати навчання навчальної дисципліни:

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

ПРН-5. Контролювати якість виконуваних робіт.

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

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-19. Координувати проведення гігієнічних, санітарнопрофілактичних 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.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, <u>практичні</u> , семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
8 семестр календарного плану*				
Модуль 1. Сфери технічного регулювання				
Тема 1. Вступ. Директиви ЄС	2/2	Студент повинен: <u>Знати</u> угоди про асоціацію з ЄС, Національне та	На практичному занятті студент повинен опанувати та	8

та стандарти в тваринництві, як наука.		європейське законодавство у сфері управління якістю. <u>Розуміти</u> критерії підвищення конкурентоспроможності сільськогосподарських виробників, імплементацію Угоди про асоціацію між Україною та ЄС.	набути навиків роботи з нормативною документацією у технологічному процесі виробництва продукції скотарства Виконання самостійної роботи з використанням ПЕОМ в оболонці <i>Elearn</i> (15 годин).	
Тема 2. Стандартизація у сільськогосподарському виробництві.	2/2	Студент повинен: <u>Знати</u> мету, завдання, функції стандартизації, як науки, історичне коріння міжнародної стандартизації та історію становлення вітчизняної стандартизації, теоретичну базу сучасної стандартизації <u>Розуміти</u> основні види стандартизації, види і категорії стандартів, методологічні основи стандартизації. <u>Розрізнити</u> органи і служби стандартизації.	На практичному занятті студент повинен опанувати та набути навиків роботи з нормативною документацією у технологічному процесі виробництва продукції свинарства. Виконання самостійної роботи з використанням ПЕОМ в оболонці <i>Elearn</i> (10 годин).	9
Тема 3. Сертифікація.	2/2	Студент повинен: <u>Знати</u> загальні поняття про сертифікацію, основні терміни, організаційну структуру системи УкрСЕПРО, розвиток сертифікації в країнах світу <u>Розуміти</u> порядок сертифікації продукції, маркування продукції штрих-кодами.	На практичному занятті студент повинен опанувати та набути навиків роботи з нормативною документацією у технологічному процесі виробництва продукції птахівництва. Виконання самостійної роботи з використанням ПЕОМ в оболонці <i>Elearn</i> (10 годин).	10
Тема 4. Метрологія.	2/2	Студент повинен: <u>Знати</u> суть, предмет, об'єкт і правові основи метрології, про Міжнародне співробітництво в галузі метрологічної діяльності. <u>Розуміти</u> принципи роботи Метрологічної служби і метрологічної системи України.	На практичному занятті студент повинен опанувати та набути навиків роботи з вимогами до підприємств з виробництва курячого яйця та курчат-бройлерів на відповідність щодо експорту до країн ЄС	8

			Виконання самостійної роботи з використанням ПЕОМ в оболонці <i>Elearn</i> (5 годин).	
Модуль II. Системи управління якістю та безпечністю				
Тема 5. Системи управління якістю та безпечністю.	2/2	Студент повинен: <u>Знати</u> систему управління якістю (ISO 9000), цільове призначення стандарту ISO 22000 (ДСТУ ISO 22000), систему управління безпечністю харчових продуктів, історію розвитку концепції HACCP. <u>Аналізувати</u> основні категорії системи HACCP, основні принципи системи HACCP та шляхи їх реалізації.	На практичному занятті студент повинен опанувати та набути навиків роботи з нормативною документацією у технологічному процесі виробництва продукції бджільництва. Виконання самостійної роботи з використанням ПЕОМ в оболонці <i>Elearn</i> (5 годин).	8
Тема 6. Кодекс Аліментаріус. Світова організація торгівлі.	2/2	Студент повинен: <u>Знати</u> що таке Кодекс Аліментаріус, історію створення Codex Alimentarius, Національну комісію України з Кодексу Аліментаріус, загальні поняття та історію СОТ, вступ України до СОТ.	На практичному занятті студент повинен опанувати та набути навиків роботи з нормативною документацією у технологічному процесі виробництва продукції вівчарства та козівництва. Виконання самостійної роботи з використанням ПЕОМ в оболонці <i>Elearn</i> (5 годин).	10
Тема 7. Виробництво органічної продукції (сировини) тваринного походження.	2/2	Студент повинен: <u>Знати</u> принципи органічного сільського господарства, сертифікацію та маркування органічної продукції, концепцію державної Програми розвитку органічного виробництва в Україні, Закон України «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини». <u>Розуміти</u> детальні правила виробництва органічної продукції	На практичному занятті студент повинен опанувати та набути навиків роботи з нормативною документацією у технологічному процесі виробництва продукції кролівництва та конярства. Виконання самостійної роботи з використанням	9

		(сировини) тваринного походження.	ПЕОМ в оболонці <i>Elearn</i> (5 годин).	
Тема 8. Вимоги ЄС щодо добробуту тварин.	1/1	Студент повинен: <u>Знати</u> добробут свійських тварин, добробут тварин під час перевезення, правила до забою тварин. <u>Аналізувати</u> відповідність законодавства України вимогам ЄС щодо добробуту тварин.	На практичному занятті студент повинен опанувати та набути навиків роботи з нормативною документацією щодо якості і безпеки кормів. Виконання самостійної роботи з використанням ПЕОМ в оболонці <i>Elearn</i> (5 годин).	8
Всього за 8 семестр				70
Іспит				30
Всього за курс				100
* Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу				

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	<p>До основних принципів проведення занять належать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. відкритість до нових ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; 2. усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; 3. різноманітні моделі роботи на заняттях, дають можливість здобувачам вищої освіти розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; 4. передбачено інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає змогу здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватися один з одним у будь-який зручний для них час, а здобувачам вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; 5. протягом навчання активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем лабораторних занять змістовних модулів та виступити з презентацією та інформуванням додатково. 6. роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний); 7. якщо здобувач вищої освіти відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача у час відпрацювань з науково-педагогічним працівником за розкладом консультацій.
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час модульних контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати, інформаційні повідомлення, презентаційні матеріали

	повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу Під час роботи над індивідуальними науково-дослідними завданнями та проектами не допустимо порушення академічної доброчесності.
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

(не рекомендувати до використання застарілі інформаційні джерела та інформаційні джерела країни-агресора)

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