

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології зберігання, переробки та стандартизації продукції  
рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Факультет Агробіологічний  
"10" 06 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

(вибіркова за уподобанням студента)

**„Якість та безпечність продукції рослинництва ”**

Факультет Агробіологічний

Розробник: **Надія ЯЩУК** доцент, к. с.-г. н., доцент

Київ – 2025 р.

## Опис навчальної дисципліни “Якість та безпечність продукції рослинництва”

Дисципліна «Якість та безпечність продукції рослинництва» спрямована на вивчення питань якості та безпеки сировини і готової продукції рослинництва, характеристиці елементів технологій виробництва, використання яких забезпечує найвищу якість і безпечність продукції. Також, вивчення дисципліни передбачає встановлення відповідності рослинницької сировини національним та міжнародним вимогам, ознайомлення з методами оцінки, основними етапами і порядком проведення її експертизи. Розглядаються питання контролю за отриманням органічної продукції рослинництва відповідно до вимог нормативних документів. Окремими темами дисципліни є вивчення особливостей впровадження системи НАССР на різних ланках виробництва для отримання якісної і безпечної продукції рослинництва.

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	<i>Магістр</i>	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	<b>Вибіркова за уподобанням студента</b>	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4,0	
Кількість змістовних модулів	2	
Форма контролю	<i>залік</i>	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форми здобуття вищої освіти</b>		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	денна
Рік підготовки	1	-
Семестр	2	-
Лекційні заняття	15 год.	-
Практичні, семінарські заняття	15 год.	-
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	90 год.	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	2 год.	-

## 1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

**Мета:** формування у студентів знань та вмінь з отримання якісної та безпечної продукції рослинництва, виробництва органічної продукції, методики розроблення й впровадження системи НАССР на підприємств з виробництва, доробки та переробки продукції рослинництва.

## 2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	денна форма						
	тижні	усього	у тому числі				
л			п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Модуль 1. Нормування показників сільськогосподарських культур та формування їх якості під час виробництва</b>							
Тема 1. Нормування і методи оцінки якості та безпечності продукції рослинництва згідно національних та міжнародних вимог	1-2	15	2	2	–	–	11
Тема 2. Показники зерна і зернопродуктів та формування їх якості під час виробництва	3-4	15	2	2	–	–	11
Тема 3. Показники плодоовочевої продукції та формування її якості під час виробництва	5-6	15	2	2	–	–	11
Тема 4. Показники сировини технічних культур та формування її якості під час виробництва	7-8	15	2	1	–	–	12
Разом за змістовим модулем 1		60	8	7	–	–	45
<b>Модуль 2. Вимоги до органічної продукції та організація робіт з виробництва безпечної продукції рослинництва за системою НАССР</b>							
1	2	3	4	5	6	7	8
Тема 5. Вимоги до якості органічної продукції рослинництва та умов її виробництва	9-10	15	2	2	–	–	11
Тема 6. Детальні правила органічного виробництва	11-12	15	2	2	–	–	11
Тема 7. Загальні вимоги та організація робіт з виробництва продукції рослинництва за системою НАССР	13-14	16	2	2	–	–	12
Тема 8. Основні етапи і порядок проведення технологічної експертизи продукції рослинництва	15	14	1	2	–	–	11
Разом за змістовим модулем 2		60	7	8	–	–	45
Усього годин		120	15	15	–	–	90

### 3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Нормування і методи оцінки якості та безпечності продукції рослинництва згідно національних та міжнародних вимог	2
2	Показники зерна і зернопродуктів та формування їх якості під час виробництва	2
3	Показники плодоовочевої продукції та формування її якості під час виробництва	2
4	Показники сировини технічних культур та формування її якості під час виробництва	2
5	Вимоги до якості органічної продукції рослинництва та умов її виробництва	2
6	Детальні правила органічного виробництва	2
7	Загальні вимоги та організація робіт з виробництва продукції рослинництва за системою НАССР	2
8	Основні етапи і порядок проведення технологічної експертизи продукції рослинництва	1
	Разом:	15

### 4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Оцінка якості та безпечності зерна борошномельного призначення	2
2	Оцінка якості та безпечності зерна круп'яних культур.	2
3	Оцінка якості та безпечності олійної сировини	3
4	Оцінка якості та безпечності різних груп овочів	2
5	Оцінка якості та безпечності плодово-ягідної сировини	2
6	Оцінка якості та безпечності сировини технічних культур	2
7	Оцінка якості та безпечності сировини лікарських рослин.	2
	Разом:	15

## 5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Самостійна робота до модуля 1		
1	Вимоги до показників якості і безпечності зернових культур та готової продукції в Україні та за кордоном Підготовка до лабораторних занять.	22
2	Вимоги до показників якості і безпечності круп'яних культур та готової продукції в Україні та за кордоном Підготовка до лабораторних занять.	11
3	Вимоги до показників якості і безпечності олійних культур та готової продукції в Україні та за кордоном Підготовка до лабораторних занять.	12
Самостійна робота до модуля 2		
4	Вимоги до показників якості і безпечності плодоовочевих культур і готової продукції в Україні та за кордоном Підготовка до лабораторних занять.	11
5	Вимоги до показників якості і безпечності ягідних культур і готової продукції в Україні та за кордоном Підготовка до лабораторних занять.	11
6	Вимоги до показників якості і безпечності технічних культур і готової продукції в Україні та за кордоном Підготовка до лабораторних занять.	12
7	Вимоги до показників якості і безпечності лікарських культур і готової продукції в Україні та за кордоном Підготовка до лабораторних занять.	11
	Разом:	90

## 6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне і письмове опитування;
- залік;
- співбесіда;
- модульні тести;
- реферати;
- захист практичних робіт.

## 7. Методи навчання:

- метод проблемного навчання;
- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- метод практично-орієнтованого навчання;

- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- метод навчання через дослідження;
- метод командної роботи, мозкового штурму.

## 8. Оцінювання результатів навчання

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою, яку переводять в національну оцінку згідно з чинним «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

### 8.1. Розподіл балів за видами навчальної роботи

Види навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
<b>Модуль 1. Нормування показників сільськогосподарських культур та формування їх якості під час виробництва</b>		
Практична робота 1.	Засвоєння методик та набуття практичних навичок з оцінки якості та безпечності зерна борошномельного призначення. Уміння аналізувати зерно борошномельного призначення.	15
Практична робота 2.	Набуття практичних навичок оцінки якості та безпечності зерна круп'яних культур. Уміння аналізувати зерно круп'яних культур.	15
Практична робота 3.	Набуття практичних навичок оцінки якості та безпечності олійної сировини. Уміння оцінювати якість та безпечність олійної сировини.	20
Самостійна робота до модуля 1	Засвоєння вимог до показників якості і безпечності зернових культур та готової продукції в Україні та за кордоном.	10
<b>Модульна контрольна робота 1</b>	Знання та розуміння нормування і методи оцінки якості та безпечності продукції рослинництва згідно національних та міжнародних вимог.	<b>40</b>
<b>Разом за модуль 1</b>	-	<b>100</b>

<b>Модуль 2. Вимоги до органічної продукції та організація робіт з виробництва безпечної продукції рослинництва за системою НАССР</b>		
Практична робота 4.	Засвоєння методик та набуття практичних навичок з оцінки якості та безпечності різних груп овочів. Уміння проводити оцінку якості та безпечності різних груп овочів.	13
Практична робота 5.	Набуття практичних навичок з оцінки якості та безпечності плодово-ягідної сировини. Уміння проводити оцінку якості та безпечності плодово-ягідної сировини.	13
Практична робота 6.	Набуття практичних навичок з оцінки якості та безпечності сировини технічних культур. Уміння проводити оцінку якості та безпечності сировини технічних культур.	12
Практична робота 7.	Засвоєння методик та набути практичних навичок з оцінки якості та безпечності сировини лікарських рослин.	12
Самостійна робота до модуля 2	Засвоєння вимог до показників якості і безпечності плодовоовочевих, технічних та лікарських культур і готової продукції в Україні та за кордоном.	10
<b>Модульна контрольна робота 2</b>	Знання вимог до якості органічної продукції рослинництва та умов її виробництва. Знання та розуміння загальних вимог та організації робіт з виробництва продукції рослинництва за системою НАССР. Засвоєння основних етапів і порядку проведення технологічної експертизи продукції рослинництва.	40
<b>Разом за модуль 2</b>	-	100
<b>Навчальна робота</b>	$(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70$	
<b>Залік</b>	30	
<b>Разом за курс</b>	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	

## 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

## 8.3. Політика оцінювання

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	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).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час здачі практичних робіт, написання модулів та екзамена заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<b>Політика щодо відвідування:</b>	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).

## 9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1480> ;

- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);

- підручники, навчальні посібники:

1. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технохімічний контроль продукції рослинництва: підручник К.: ФОП Ямчинський О.В., 2022. 790 с.

2. Ящук Н.О., Подпратов Г.І., Завгородній В.М., Завадська О.В.. Технологічний аудит зберігання та переробки продукції рослинництва: навчальний посібник. Київ: НУБіП України., 2024. 200 с.

3. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Гунько С.М. Переробка продукції рослинництва. Навчальний посібник. К.: Редакційно-видавничий відділ НУБіП України, 2023. 580 с.

4. Подпратов Г.І., Завадська О.В., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Підручник. К.: ФОП Ямчинський О.В., 2023. 844 с.

5. Подпратов Г.І., Бобер А.В. Післязбиральна доробка та зберігання продукції рослинництва. Навчальний посібник. К.: НУБіП України, 2024. 650 с.

- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти:

1. Ящук Н.О. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни "Якість та безпечність продукції рослинництва" для студентів різних спеціальностей ОПІ НУБіП України ОС «Магістр». Київ: ФОП Ямчинський О.В., 2023. 129 с.

2. Yashchuk N.O. Methodical recommendations to study the discipline "Quality and safety of plant products" for students of various specialties of the NULES of Ukraine Educational Degree "Master. K: FOP Yamchynskyi O.V., 2024. 165 p.

## **10. Рекомендовані джерела інформації**

1. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практ. посіб. / [Ткаченко А. С., Басова Ю. О., Горячова О. О. та ін.] Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.

2. Динамічні процеси розвитку органічного виробництва в Україні. / Гончарук І.В. та ін. Вінниця: ТОВ «ТВОРИ», 2022. 478 с.

3. Мазур В.А., Ткачук О.П., Яковець Л.А. Екологічна безпека зернової та зернобобової продукції. Вінниця: ВНАУ. 2020. 442 с.

4. Моніторинговий звіт «Безпека і безпечність харчування під час і після війни» підготовлений ГО «Аналітичний центр Аграрного союзу України» в партнерстві з Торгово-промисловою палатою України та Всеукраїнською асоціацією з питань захисту прав споживачів «Споживча довіра» в рамках проекту «Підтримка діяльності УНП ФГС СхП у 2021-2023 роках», який реалізує Інститут економічних досліджень та політичних консультацій за фінансової підтримки Європейського Союзу URL: [http://www.aau.org.ua/media/publications/1876/files/ReportF\\_2022\\_12\\_14\\_09\\_45\\_37\\_750479.pdf](http://www.aau.org.ua/media/publications/1876/files/ReportF_2022_12_14_09_45_37_750479.pdf)

5. Павлишин М.Л., Стефанюк Є.М. Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва. Частина 1: Товарознавство сировини рослинного походження. Львів:Афіша, 2020. 400 с.

6. Попова Н.В., Мисюра Т.Г. Контроль якості та безпеки продукції галузі: Курс лекцій для студ. напрямку 6.051701 "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навч. К.: НУХТ, 2023. 176 с.

7. Слива Ю. Контроль якості та безпеки плодоовочевої продукції: що, як, навіщо. URL: <https://east-fruit.com/uk/novyny/kontrol-yakosti-ta-bezpeky-plodoovochevoyi-produktsiyi-shcho-yak-navishcho/>

8. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів: навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2023. 395 с.

9. Система НАССР. Управління безпечністю харчових продуктів, кормів та вимоги до організації технологічного процесу на елеваторах, переробних

підприємствах : навч. посіб. / [Турянчик В.В., Гавлінський П.П., Куянов В.В., Київ : ПДО НУХТ, 2024. 40 с.

10. Технологічна експертиза процесу зберігання зерна пшениці як інструмент забезпечення якості: наук. пр. / [О.О. Антіпіна, А.В. Борта, Г.Г. Ляшан та ін.] Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса, 2021. Т. 83, вип. 2. С. 65–70.

11. Турянчик В. Чинники, що впливають на якість і безпечність зерна.

URL: <https://uga.ua/meanings/chinniki-shho-vplivayut-na-yakist-i-bezpechnist-zerna/>

12. *Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення*: Матеріали міжнародної конф.: (Львів, 25 вересня 2020 року): тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів: Видавництво «Растр-7», 2020. 225 с.

13. Як перевірити якість та безпечність насіння. URL: <https://www.cherk-consumer.gov.ua/hromadianam/upravlinnia-fitosanitarnoi-bezpeky/novyny-upravlinnia-fitosanitarnoi-bezpeky/2593-yak-pereviryty-iakist-ta-bezpechnist-nasinnia>