



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (вибіркова за уподобанням студента)

«Якість та безпечність продукції рослинництва»

Ступінь вищої освіти - Магістр

Рік навчання 1, семестр 2

Форма здобуття вищої освіти денна

Кількість кредитів ЄКТС 4,0

Мова викладання українська

Лектор навчальної
дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)
URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України

Ящук Надія Олександрівна

yazchsuk@gmail.com

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

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
Модуль 1				
Тема 1 Нормування і методи оцінки якості та безпечності продукції рослинництва згідно національних та міжнародних вимог	2/2	Знати та розуміти нормування і методи оцінки якості та безпечності продукції рослинництва згідно національних та міжнародних вимог. Засвоїти методики та набути практичних навичок з оцінки якості та безпечності зерна борошномельного призначення. Набути практичних навичок оцінки якості	Наявність заповнених і розрахованих завдань в зошиті для практичних робіт. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи. Наявність письмової відповіді на	Тема 1 – 10 балів; П.р. 1 – 15 балів; С.р. – 4 бали.

		та безпечності зерна борошномельного призначення. Уміти аналізувати зерно борошномельного призначення.	запитання до практичної та самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему Elearn	
Тема 2. Показники зерна і зернопродуктів та формування їх якості під час виробництва	2/2	Знати показники зерна і зернопродуктів та розуміти формування їх якості під час виробництва. Засвоїти методики та набути практичних навичок з оцінки якості та безпечності зерна круп'яних культур. Набути практичних навичок оцінки якості та безпечності зерна круп'яних культур. Уміти аналізувати зерно круп'яних культур.	Написання змістовного модуля 1 у ЕНК через систему Elearn.	Тема 2 – 10 балів; П.р. 2 – 15 балів; С.р. – 2 бали.
Тема 3. Показники плодоовочевої продукції та формування її якості під час виробництва	2/2	Знати показники плодоовочевої продукції та розуміти особливості формування її якості під час виробництва. Засвоїти методики та набути практичних навичок щодо оцінки якості та безпечності олійної сировини. Набути практичних навичок оцінки якості та безпечності олійної сировини. Уміти оцінювати якість та безпечність олійної сировини.		Тема 3 – 10 балів; П.р. 3 – 10 балів; С.р. – 2 бали.
Тема 4. Показники сировини технічних культур та формування її якості під час виробництва	2/1	Знати показники сировини технічних культур та розуміти особливості формування її якості під час виробництва. Засвоїти методики та набути практичних навичок з оцінки		Тема 4 – 10 балів; П.р. 3 – 10 балів; С.р. – 2 бали.

		якості та безпечності олійної сировини. Набути практичних навичок оцінки якості та безпечності олійної сировини. Уміти оцінювати якість та безпечність олійної сировини.		
Всього за перший модуль, балів				100
Модуль 2				
Тема 1. Вимоги до якості органічної продукції рослинництва та умов її виробництва	2/2	Знати вимоги до якості органічної продукції рослинництва та умов її виробництва. Засвоїти методики та набути практичних навичок з оцінки якості та безпечності різних груп овочів. Набути практичних навичок з оцінки якості та безпечності різних груп овочів. Уміти проводити оцінку якості та безпечності різних груп овочів.	Наявність заповнених теоретичних і розрахункових завдань в зошиті для практичних робіт. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи. Наявність письмової відповіді на запитання до практичної та	Тема 1 – 10 балів; П.р. 4 – 13 балів; С.р. – 2 бали.
Тема 2. Детальні правила органічного виробництва	2/2	Знати детальні правила органічного виробництва. Засвоїти методики та набути практичних навичок з оцінки якості та безпечності плодово-ягідної сировини. Набути практичних навичок з оцінки якості та безпечності плодово-ягідної сировини. Уміти проводити оцінку якості та безпечності плодово-ягідної сировини.	самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему Elearn Написання змістовного модуля 2 у ЕНК через систему Elearn.	Тема 2 – 10 балів; П.р. 5 – 13 балів; С.р. – 3 бали.
Тема 3. Загальні вимоги та організація робіт з виробництва продукції рослинництва за системою НАССР	2/2	Знати та розуміти загальні вимоги та організація робіт з виробництва продукції рослинництва за системою НАССР. Засвоїти методики та		Тема 3 – 10 балів; П.р. 6 – 12 балів; С.р. – 3 бали.

		<p>набути практичних навичок з оцінки якості та безпечності сировини технічних культур.</p> <p>Набути практичних навичок з оцінки якості та безпечності сировини технічних культур. Уміти проводити оцінку якості та безпечності сировини технічних культур.</p>	
Тема 4. Основні етапи і порядок проведення технологічної експертизи продукції рослинництва	1/2	<p>Знати основні етапи і порядок проведення технологічної експертизи продукції рослинництва.</p> <p>Засвоїти методики та набути практичних навичок з оцінки якості та безпечності сировини лікарських рослин.</p> <p>Набути практичних навичок з оцінки якості та безпечності сировини лікарських рослин. Уміти проводити оцінку якості та безпечності сировини лікарських рослин.</p>	Тема 4 – 10 балів; П.р. 7 – 12 балів С.р. – 2 бали.
Всього за другий модуль, балів			100
Всього навчальна робота, балів			70
Залік, балів			30
Всього за курс, балів			100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	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).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час здачі практичних робіт, написання модулів та заліка заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
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 ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг студента, 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

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», 2020. 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.auu.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. Подпряттов Г.І., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технохімічний контроль продукції рослинництва: підручник К.: ФОП Ямчинський О.В., 2022. 790 с.
7. Попова Н.В., Мисюра Т.Г. Контроль якості та безпеки продукції галузі: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навч. К.: НУХТ, 2020. 176 с.
8. 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/>
9. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів: навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2019. 395 с.
10. 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 : ІПДО НУХТ, 2019. 40 с.
11. 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, 2019. Т. 83, вип. 2. С. 65–70.
12. Турянчик В. Чинники, що впливають на якість і безпечність зерна. URL: <https://uga.ua/meanings/chinniki-shho-vplivayut-na-yakist-i-bezpechnist-zerna/>
13. 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.

14. 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>

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