



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Якість та безпечність продукції рослинництва»

Ступінь вищої освіти - Магістр  
Спеціальність ОПП НУБіП України  
Освітня програма ОПП НУБіП України  
Рік навчання 1, семестр 2  
Форма навчання денна  
Кількість кредитів ЄКТС 4,0  
Мова викладання українська

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

Ящук Надія Олександрівна

[yazchsuk@gmail.com](mailto:yazchsuk@gmail.com)  
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1480>

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Якість та безпечність продукції рослинництва» спрямована на вивчення питань якості та безпеки сировини і готової продукції рослинництва, характеристик 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.

#### Компетентності ОП:

##### *інтегральна компетентність (ІК):*

Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері агрономії під час здійснення професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується комплексністю та невизначеністю умов

##### *загальні компетентності (ЗК):*

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу.

ЗК 3. Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

ЗК 5. Здатність розробляти проекти та управляти ними.

##### *фахові (спеціальні) компетентності (ФК):*

ФК 2. Здатність аналізувати та оцінювати сучасні проблеми, перспективи розвитку та науково-технічну політику в сфері агрономії.

ФК 3. Здатність створювати нові технології та застосовувати сучасні технології агрономії, враховуючи їх особливості та користуючись передовим досвідом їх впровадження, розробляти наукові основи технологій вирощування, доробки, зберігання та переробки сільськогосподарських культур.

ФК 6. Здатність презентувати результати професійної та наукової діяльності фахівцям і нефахівцям.

#### Програмні результати навчання (ПРН) ОП:

ПРН 1. Використовувати методологію наукових досліджень, спеціальні методи та інструменти досліджень, сучасні методи обробки даних для розв'язання складних задач агрономії

ПРН 2. Інтегрувати знання з різних галузей для розв'язання складних теоретичних та/або практичних задач і проблем агрономії.

ПРН 3. Розробляти і реалізовувати економічно значущі виробничі і дослідницькі проекти в сфері агрономії з урахуванням наявних ресурсів та обмежень, технічних, соціальних, правових та екологічних аспектів.

ПРН 4. Здійснювати пошук необхідної інформації та оцінювати її в науково-технічній літературі, аналізувати, обробляти та оцінювати цю інформацію.

ПРН 8. Управляти робочими процесами, які є складними, непередбачуваними, приймати ефективні рішення, оцінювати та порівнювати альтернативи, аналізувати ризики

ПРН 10. Здійснювати ефективне управління персоналом і ресурсами, забезпечувати професійний розвиток персоналу, об'єктивно оцінювати результати діяльності колективу та внесок його учасників до цих результатів

ПРН 12. Добирати оптимальну стратегію господарювання в агрономії, у тому числі за нечіткості цілей та невизначеності умов

### СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
<b>Модуль 1</b>				
<b>Тема 1</b> Нормування і методи оцінки якості та безпечності продукції рослинництва згідно національних та міжнародних вимог / Оцінка якості та безпечності зерна борошномельного призначення	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 та безпечності зерна борошномельного призначення. Уміти аналізувати зерно борошномельного призначення.	Наявність заповнених 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 самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему Elearn	Тема 1 – 10 балів; П.р. 1 – 15 балів; С.р. – 4 бали.
<b>Тема 2.</b> Показники зерна і зернопродуктів та формування їх якості під час виробництва / Оцінка якості та безпечності зерна круп'яних культур.	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.	Написання змістовного модуля 1 у ЕНК через систему Elearn.	Тема 2 – 10 балів; П.р. 2 – 15 балів; С.р. – 2 бали.

		Набути практичних навичок оцінки якості та безпечності зерна круп'яних культур. Уміти аналізувати зерно круп'яних культур.		
<b>Тема 3.</b> Показники плодоовочевої продукції та формування її якості під час виробництва / Оцінка якості та безпечності олійної сировини	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.
<b>Тема 4.</b> Показники сировини технічних культур та формування її якості під час виробництва / Оцінка якості та безпечності олійної сировини	2/1	Знати показники сировини технічних культур та розуміти особливості формування її якості під час виробництва. Засвоїти методики та набути практичних навичок з оцінки якості та безпечності олійної сировини. Набути практичних навичок оцінки якості та безпечності олійної сировини. Уміти оцінювати якість та безпечність олійної сировини.		Тема 4 – 10 балів; П.р. 3 – 10 балів; С.р. – 2 бали.
<b>Всього за перший модуль, балів</b>				<b>100</b>
<b>Модуль 2</b>				
<b>Тема 1.</b> Вимоги до якості органічної продукції рослинництва та умов її виробництва / Оцінка якості та безпечності різних груп овочів	2/2	Знати вимоги до якості органічної продукції рослинництва та умов її виробництва. Засвоїти методики та набути практичних навичок з	Наявність заповнених і розрахункових завдань в зошиті для практичних	Тема 1 – 10 балів; П.р. 4 – 13 балів; С.р. – 2 бали.

		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.	робіт. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи. Наявність письмової відповіді на запитання до практичної та	
<b>Тема 2.</b> Детальні правила органічного виробництва / Оцінка якості та безпечності плодово-ягідної сировини	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.
<b>Тема 3.</b> Загальні вимоги та організація робіт з виробництва продукції рослинництва за системою НАССР / Оцінка якості та безпечності сировини технічних культур	2/2	Знати та розуміти загальні вимоги та організація робіт з виробництва продукції рослинництва за системою НАССР. Засвоїти методики та набути практичних навичок з оцінки якості та безпечності сировини технічних культур. Набути практичних навичок з оцінки якості та безпечності сировини технічних культур. Уміти проводити оцінку якості та безпечності сировини технічних культур.		Тема 3 – 10 балів; П.р. 6 – 12 балів; С.р. – 3 бали.
<b>Тема 4.</b> Основні етапи і порядок проведення технологічної експертизи	1/2	Знати основні етапи і порядок проведення технологічної експертизи		Тема 4 – 10 балів; П.р. 7 – 12 балів

продукції рослинництва / Оцінка якості та безпеки сировини лікарських рослин.		продукції рослинництва. Засвоїти методику та набути практичних навичок з оцінки якості та безпеки сировини лікарських рослин. Набути практичних навичок з оцінки якості та безпеки сировини лікарських рослин. Уміти проводити оцінку якості та безпеки сировини лікарських рослин.	С.р. – 2 бали.
<b>Всього за другий модуль, балів</b>			<b>100</b>
<b>Всього навчальна робота, балів</b>			<b>70</b>
<b>Залік, балів</b>			<b>30</b>
<b>Всього за курс, балів</b>			<b>100</b>

### 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 добросовісності:</b>	Списування під час здачі лабораторних робіт, написання модулів, заліка 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).

### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

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

### Базові

1. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Яшук Н.О. Технохімічний контроль продукції рослинництва: підручник К.: ФОП Ямчинський О.В., 2022. 790 с.
2. 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, 2020. 176 с.
3. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Якість і безпечність зернобобових продуктів. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2019. 395 с.
4. Смоляр В.І. Харчова експертиза.: Підручник. К.: Здоров'я, 2015. 448 с
5. Кобаса І.М., Чебан Л.М., Воробець М.М., Юкало В.Г., Кухтин М.Д. Хімічний та мікробіологічний аналіз харчової продукції: навч. посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2018. 196 с.
6. Подпратов Г.І., Войцехівський В.І., Мацейко Л.М., Рожко В.І. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікація продукції рослинництва: Посібник / За наук. ред. Скалецької Л.Ф. К.: Терен, 2-е вид. випр. і перер. 2013. 752 с.

### Допоміжні

1. Павлишин М.Л., Стефанюк Є.М. Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва. Частина 1: Товарознавство сировини рослинного походження. Львів:Афіша, 2020. 400 с.
2. Антіпіна О.О., Борга А.В., Ляшан Г.Г., Верещинський О.П. Технологічна експертиза процесу зберігання зерна пшениці як інструмент забезпечення якості // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса, 2019. Т. 83, вип. 2. С. 65 – 70.
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: № 771/97-ВР// Відомство Верховної Ради. Київ: Мін-во юстиції України, 1997. 70 с.
4. 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.
5. Мазур В.А., Ткачук О.П., Яковець Л.А. Екологічна безпека зернової та зернобобової продукції. Вінниця: ВНАУ. 2020. 442 с.
6. Слива Ю.В. Вимоги європейських торгових мереж до національної сільськогосподарської та харчової продукції, що імпортується в ЄС. 2015. 50 с.
7. Гончарук І.В., Ковальчук С.Я., Цищора Я.Г., Лутковська С.М. Динамічні процеси розвитку органічного виробництва в Україні. Вінниця : ТОВ «ТВОРИ», 2020. 478 с.

### Інформаційні ресурси

1. Ключова концепція системи якості та безпеки зернової продукції // Зерно.org.ua: [Веб-сайт]. 2014. URL: <http://www.zerno.org.ua> (дата звернення: 17.09.2019). <http://www.zerno.org.ua/articles/quality/377->
2. Елеватору потрібен НАССР? // АгроМаркет: [Веб-сайт]. 2018. URL: <https://agrotimes.ua/journals> (дата звернення: 04.10.2019).
3. Турянчик В. Чинники, що впливають на якість і безпечність зерна <https://uga.ua/meanings/chinniki-shho-vpliva-yut-na-yakist-i-bezpechnist-zerna/>
4. Слива Ю. Контроль якості та безпеки плодоовочевої продукції: що, як, навіщо <https://east-fruit.com/uk/novyny/kontrol-yakosti-ta-bezpeky-plodoovochevoyi-produktsiyi-shho-yak-na-vishcho/>
5. Методика проведення кваліфікаційної експертизи сортів рослин на придатність до поширення в Україні. Методи визначення показників якості продукції рослинництва. Український інститут експертизи сортів рослин. 2016. 158 с. <https://sops.gov.ua/uploads/page/5a5f41997447d.pdf>