



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ « ТОВАРОЗНАВСТВО І СТАНДАРТИЗАЦІЯ »

Ступінь вищої освіти - Магістр

Спеціальність **212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза**

Освітня програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Рік навчання 2, семестр 4

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 4

Мова викладання українська

Лектор курсу  
Контактна інформація  
лектора (e-mail)

Якубчак Ольга Миколаївна

[olga.yakubchak@gmail.com](mailto:olga.yakubchak@gmail.com)

Гриб Юлія Володимирівна

[gribuv@ukr.net](mailto:gribuv@ukr.net)

Сторінка курсу eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1797>

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс “Товарознавство і стандартизація” забезпечує набуття студентами знань щодо основоположних характеристик товарів, що визначають їх споживчу вартість і чинники, що забезпечують ці характеристики, а також знання в області сертифікації та управління безпекою харчової продукції на національному, регіональному та міжнародному рівнях, набуття практичних навичок розроблення та застосування нормативних документів різних категорій на продукцію тваринництва, гармонізованих до вимог міжнародних та європейських стандартів.

**Набуття компетентностей:**

**загальні компетентності (ЗК):** здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної галузі та професії

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

- здатність володіти методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.
- здатність визначати та аналізувати комплекс необхідних сенсорних, клінічних, інструментальних та лабораторних методів і методик дослідження небезпечних факторів з метою аналізу ризиків за виробництва, переробки, зберігання, транспортування й реалізації харчових продуктів, кормів і побічних продуктів тваринного походження.
- здатність ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.
- здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

**Програмні результати:** працювати з каталогами та системою пошуку нормативної документації; користуватися нормативною документацією різних видів та категорій, довідковою та навчально-методичною літературою зі стандартизації, сертифікації та управління якістю та безпечністю продукції, процесів та послуг; розробляти технічні умови (ТУ) на харчові продукти та сировину; проводити аналіз нормативної документації.

## СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні/ самостійно)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання, бали
<b>Модуль 1. Товарознавство продуктів харчування</b>				
<b>Тема 1.</b> Вступ. Основи сучасного товарознавства. Маркування харчових продуктів.	2/2/4	Знати визначення дисципліни “Товарознавство”, вимоги до маркування харчових продуктів	Здача лабораторної роботи. Написання тестів. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в Elearn)	<b>12</b>
<b>Тема 2.</b> Товарознавство продуктів тваринного походження. Товарознавча характеристика харчових жирів. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.	2/2/4	Знати класифікацію харчових продуктів, основні характеристики харчових жирів, методи проведення товарознавчої оцінки молока та молочних продуктів.		<b>12</b>
<b>Тема 3.</b> Товарознавство продуктів тваринного походження. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.	2/2/4	Мати поняття про товарознавчу характеристику м'яса та м'ясних товарів, їх класифікацію, методи дослідження		<b>12</b>
<b>Тема 4.</b> Товарознавство продуктів тваринного походження. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів. Товарознавча характеристика харчових концентратів	2/2/4	Знати метод проведення товарознавчої оцінки риби, рибної продукції. Мати загальне поняття про харчові концентрати та їх характеристика, класифікація		<b>13</b>

<b>Тема 5.</b> Товарознавство продуктів рослинного походження: товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	2/2/4	Знати класифікацію продуктів рослинного походження, методи товарознавчої оцінки борошна та плодово-овочевої продукції.		14
<b>Тема 6.</b> Товарознавство продуктів рослинного походження: Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. Товарознавча характеристика смакових товарів	2/2/4	Знати класифікацію та товарознавчу характеристику смакових товарів, вміти проводити товарознавчу оцінку крохмалю, цукру, меду.		13
<b>Тема 7.</b> Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення	2/2/3	Вміти проводити товарознавчу оцінку продуктів функціонального призначення, знати їх класифікацію.		12
<b>Тема 8.</b> Товарознавство молочних, м'ясних, жирових та рибних продуктів функціонального призначення	2/2/3	Мати поняття про продукти функціонального призначення, проводити їх товарознавчу оцінку		12
<b>Всього за модулем 1</b>	16/16/60			100
<b>Модуль 2. Стандартизація продуктів харчування</b>				
<b>Тема 9.</b> Основні поняття і визначення вітчизняної стандартизації	2/0/4	Знати терміни та визначення основних понять у сфері стандартизації, визначення та завдання вітчизняної стандартизації. Вміти працювати з каталогами та системою пошуку нормативної документації.	Здача лабораторної роботи. Написання тестів. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в Elearn)	12

<b>Тема 10.</b> Категорії та види стандартів	2/2/4	Знати класифікацію стандартів, категорії та види нормативних документів чинних в Україні		15
<b>Тема 11.</b> Міжнародні організації, що займаються питаннями стандартизації	2/2/4	Мати поняття про принципи діяльності міжнародної системи стандартизації, знати міжнародні організації, їх діяльність, функції.		15
<b>Тема 12.</b> Регіональні організації зі стандартизації	2/2/4	Знати структуру та основні принципи діяльності регіональної системи стандартизації, регіональні організації, їх функції.	Здача лабораторної роботи. Написання тестів. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в Elearn)	14
<b>Тема 13.</b> Управління якістю. Сертифікація	2/2/4	Вміти користуватися нормативною документацією різних видів та категорій, довідковою та навчально-методичною літературою зі стандартизації та сертифікації. Знати основні положення, терміни, визначення та принципи системи управління якістю та безпечністю продукції, процесів та послуг		14
<b>Тема 14.</b> Екологічна стандартизація	2/4/5	Мати загальне поняття про сучасний стан екології, функції екологічної стандартизації, вплив на навколишнє середовище.		15

<b>Тема 15.</b> Маркування органічних харчових продуктів, сучасні вимоги законодавства України	2/2/5	Знати основні положення та вимоги Законів України і нормативних документів щодо стандартизації, сертифікації, та управління безпекою харчових продуктів		15
<b>Всього за модулем 2</b>	14/14/30			100
<b>Всього за семестр , у т. ч. тести до модулів та виконання завдань з самостійної роботи, враховуючи формулу</b>				<b>70</b>
<b>Залік</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</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 доброчесності:</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, 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 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	незараховано

### ЛІТЕРАТУРА

#### Основна

1. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва /О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка – Київ, 2005. – 800 с.
2. Закон України "Про стандартизацію", Газета "Голос України", № 108 (2608) від 20.06.2001 р
3. Національна стандартизації (ДСТУ 1.0; ДСТУ 1.1; ДСТУ 1.2; ДСТУ 1.5- 93; ДСТУ 1.7-93; ДСТУ 1.13, ДСТУ ISO/IEC Guide 59). - К.: Держспоживстандарт України, 2003.-200 с.

4. Новий стандарт з охорони навколишнього середовища //Стандартизація, сертифікація, якість. - 2005. - №1. - с.6 - 7.
5. Осівська В.В. Основи стандартизації, метрології і управління якістю: Навч. посібник. - К.: Київ. Нац. торг. - екон. ун-т, 2002 -119 с.
6. Сертифікація Основні поняття. Терміни та визначення"; ДСТУ 2462- К.: Держстандарт України, 1994. - 26 с.
7. Організаційна структура стандартизації в Україні: Методичні вказівки з вивчення дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва» для студентів магістратури та слухачів ННІ післядипломної освіти зі спеціальності 8.130501-«Ветеринарна медицина» / Якубчак О.М., Вихованець В.І., Меженська Н.А. – К.: Вид-во НАУ, 2008.–14 с.

### **Допоміжна**

1. Санітарні норми і правила 42-123-4117-86 "Умови, термін зберігання продуктів, які швидко псуються".
2. Постанова Кабінету Міністрів України від 14 червня 2002р. №833 "Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень".

### **Інформаційні ресурси**

1. Загальні відомості про ДП «УкрНДНЦ» [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://uas.org.ua/ua/zagalni-vidomosti-pro-dp-ukrndnts/>
2. Загальна інформація ISO [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.iso.org/ru/about-us.html>
3. Видання журналу «Стандартизація, сертифікація, якість» [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://uas.org.ua/ua/services/navchannya/vidannya-zhurnalu-ssya/>
4. Національний банк стандартизованих науково-технічних термінів [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://uas.org.ua/ua/bank-danih/natsionalniy-bank-terminiv/>
5. Європейський комітет зі стандартизації CEN [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://standards.cen.eu/>