



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Ступінь вищої освіти – третій (освітньо-науковий)

Спеціальність **101 Екологія**

Освітня програма «Екологія»

Рік навчання - 2, семестр - 3

Форма навчання – денна, вечірня, заочна

Кількість кредитів ЄКТС - 5

Мова викладання - українська

Сторінка курсу в eLearn:

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5035>

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)

Павлюк Сергій Дмитрович

e-mail pavluksd@ukr.net

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни «Сучасні підходи до контролю якості і безпеки сільськогосподарської продукції» - надати здобувачам знання щодо основних технологічних прийомів і процесів, що формують показники якості і безпеки продукції рослинництва та тваринництва, а також сформувати у здобувачів вміння здійснювати моніторинг технологічних процесів отримання продукції та оцінювання її якості і безпеки. Дисципліна є одним з етапів підготовки кваліфікованих фахівців з екології і сприяє більш глибокому розумінню особливостей виробництва с/г продукції в АПК, які визначають екологічну безпеку довкілля та якість життя людей.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
Тема 1. Якість продукції та система управління якістю	2/2	Знати поняття якості продукції, фактори що її визначають, показники якості, методи визначення та контролю. Стандарти ISO 9000 та ISO 10000	Практична робота: Фізичні показники якості зерна. Здобувач має виконати і здати практичну роботу	5
Тема 2. Контроль якості зерна	4/6	Знати анатомічну будову зерна, його хімічний склад, фізичні, біохімічні, технологічні показники якості зерна. Вміти проводити визначення основних фізичних та технологічних показників якості	Практична робота: Визначення технологічних показників якості зерна. Здобувач має виконати і здати практичну роботу	15

<p>Тема 3. Контроль якості олійних культур</p>	<p>2/4</p>	<p>Знати основні види олійної сировини, вимоги до якості олії, її фізичні і хімічні властивості, методи визначення якості насіння, технологічну схему виробництва олії. Вміти проводити визначення кислотного, йодного числа.</p>	<p>Практична робота: Визначення кислотного числа, пероксидного числа та йодного числа в рослинній олії. Здобувач має виконати і здати практичну роботу</p>	<p>5</p>
<p>Тема 4. Перевірка якості та безпечності овочів і плодів</p>	<p>2/2</p>	<p>Знати біохімічний склад та показники якості плодоовочевої продукції, її стійкість при транспортуванні і зберіганні, основні способи переробки плодів і овочів</p>	<p>Практична робота: Визначення загальної кислотності плодів і овочів. Здобувач має виконати і здати практичну роботу</p>	<p>5</p>
<p>Тема 5. М'ясо і м'ясна продукція сільськогосподарських тварин. Основні технологічні процеси у разі забою тварин</p>	<p>2/4</p>	<p>Знати харчову та біологічну цінність м'яса, його хімічний склад, класифікацію м'яса, як відбувається процес дозрівання, вимоги до якості, фактори, що впливають на якість та екологічну чистоту м'яса. Вміти проводити органолептичний аналіз м'яса</p>	<p>Практична робота: Визначення органолептичних і фізико-хімічних показників якості м'яса. Здобувач має виконати і здати практичну роботу</p>	<p>10</p>
<p>Тема 6. Сучасні промислові технології переробки молока і виробництва кисломолочних продуктів</p>	<p>2/4</p>	<p>Знати харчову, біологічну цінність молока, його фізико-хімічні властивості, асортимент питного молока та кисломолочних продуктів. Вміти проводити органолептичну оцінку молока</p>	<p>Практична робота: Визначення органолептичних і фізико-хімічних показників якості молока. Здобувач має виконати і здати практичну роботу</p>	<p>10</p>
<p>Тема 7. Сучасні технології виробництва курячих яєць, їх харчова характеристика та оцінювання якості</p>	<p>2/2</p>	<p>Знати будову, хімічний склад, біологічну цінність, параметри якості класифікацію харчових яєць, фактори що впливають на якість. Вміти визначати вік яєць та якість внутрішнього вмісту</p>	<p>Практична робота: Визначення органолептичних показників якості яєць. Здобувач має виконати і здати практичну роботу</p>	<p>5</p>

Тема 8. Оцінювання якості рибної продукції	2/2	Знати параметри якості м'яса риби, її класифікацію, біологічну та харчову цінність, гігієнічні вимоги до технологічних процесів переробки риби. Вміти провести визначення органо-лептичних показників охолодженої риби	Практична робота: Визначення органолептичних і біохімічних показників якості риби. Здобувач має виконати і здати практичну роботу	5
Тема 9. Характеристика продукції бджільництва та оцінювання її якості	2/4	Розуміти значення меду, як продукту харчування, знати його хімічний склад та харчову цінність, види меду, його лікарські властивості. Вміти в домашніх умовах оцінити якість меду	Практична робота: Контроль якості меду. Здобувач має виконати і здати практичну роботу	10
Навчальна робота	20/30			70
Екзамен		30% від загальної оцінки за курс		30
Всього за курс				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:	Всі лабораторні і самостійні роботи мають закінчуватися власним висновком, щодо отриманого результату. Списування під час модульних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в онлайн 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