

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Державний біотехнологічний університет

ЗАТВЕРДЖУЮ:

В.о. ректора ДБТУ

Руслан ТИХОНЧЕНКО

«14» квітня 2022 р.



ПОЛОЖЕННЯ

про силабус навчальної дисципліни
в Державному біотехнологічному університеті

УХВАЛЕНО:

рішенням Вченої Ради ДБТУ

протокол № 5 від «14» квітня 2022 р.

Харків, 2022 р.

ЗМІСТ

	стор.
1. Загальні положення	3
2. Структура силабусу навчальної дисципліни	4
3. Порядок затвердження, оновлення (удосконалення) силабусу	6
Додаток 1. Силабус обов'язкової компоненти	8
Додаток 2. Силабус вибіркової освітньої компоненти (орієнтованої на освітню програму)	10
Додаток 3. Силабус вибіркової освітньої компоненти (не орієнтованої на певну освітню програму)	12

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Положення про силабус навчальної в Державному біотехнологічному університеті (далі – Університет) розроблено відповідно до: Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VI; Постанови Кабінету Міністрів України № 1187 від 30.12.2015 р. «Про затвердження ліцензійних умов провадження освітньої діяльності»; Наказу МОН України від 11.07.2019 № 977 про затвердження «Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти».

1.2. Силабус є стислим описом компоненти освітньої програми (навчальної дисципліни, практики тощо), який містить основні характеристики дисципліни і має на меті допомогти здобувачеві вищої освіти в організації його навчальної діяльності та індивідуальної освітньої траєкторії.

1.3. Силабус – це документ, в якому роз’яснюється взаємна відповідальність викладача і здобувача освіти. В ньому представляються процедури (у т. ч. стосовно deadlines і принципів оцінювання), політики (включно з політикою академічної доброчесності) і зміст курсу, а також календар його виконання. У силабусі мають бути сформульовані вимірювані цілі (результати навчання), які викладач ставить перед своєю дисципліною. Зі змісту силабусу здобувач освіти має зрозуміти, чого він/вона зможе навчитися, чим саме може бути корисним цей курс. Силабус окреслює концептуальний перехід від “здобування знань” і “одержання практичних навичок” до компетентностей, що їх може здобути студент / аспірант, вивчаючи цей курс.

Силабус створюється для здобувачів вищої освіти. Призначення цього документу – пояснити здобувачам вищої освіти суть дисципліни, дати їм змогу розподіляти час, сили, інтенсивність своєї самостійної роботи.

1.4. Силабус розробляється на основі робочої програми навчальної дисципліни і повністю їй відповідає.

1.5. Відповідальність за своєчасність розроблення, якість підготовки та оформлення силабусу покладається на викладача, відповідального за курс (освітню компоненту). Якщо навчальна дисципліна закріплена в навчальному плані за декількома кафедрами, то силабус розробляється авторським колективом кафедр.

1.6. Рекомендований обсяг силабусу – 4 листи, до 10 000 знаків з пробілами.

1.7. Час, витрачений науково-педагогічним працівником на підготовку силабусу, враховується як методична робота індивідуального плану роботи викладача.

2. СТРУКТУРА СИЛАБУСУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

2.1. До структури силабусу входять такі елементи (Додатки 1-3):

- назва дисципліни;
- спеціальність;
- освітня програма;
- освітній рівень;
- обов'язковість дисципліни;
- факультет;
- кафедра;
- інформація про викладача;
- загальна інформація про освітню компоненту (дисципліну): мета, формат, деталізація результатів навчання і форм їх контролю, обсяг і форми контролю, вимоги викладача, умови зарахування;
- відповідність стандарту освіти і освітній програмі: компетенції, програмні результати навчання;

- структура освітньої компоненти (дисципліни): модулі, лекції, ЛПЗ, самостійна робота;
- рекомендовані основна література та методичні матеріали;
- короткий опис системи оцінювання;
- норми академічної етики та доброчесності.

2.2. Мета навчальної дисципліни – бажаний кінцевий результат формування специфічних компетентностей у здобувача освіти.

2.3. Умови зарахування – ті знання та навички, якими повинен володіти здобувач вищої освіти, щоб приступити до вивчення дисципліни, перелік необхідних попередньо засвоєних дисциплін.

2.4. Представлення структури освітньої компоненти має повністю відповідати актуальній робочій програмі навчальної дисципліни (компоненти), включаючи обсяг, назви модулів та тем занять тощо.

2.5. Рекомендовані основна література та методичні матеріали – основні інформаційні джерела, які пропонуються здобувачам вищої освіти для вивчення навчальної компоненти, як вітчизняні, так і найкращі зарубіжні видання. Також електронні адреси сайтів, матеріали яких можуть бути використані. Нумерація літератури наскрізна.

2.6. Система оцінювання повинна ґрунтуватися на принципах об'єктивності, прозорості, гнучкості та високої диференціації. Накопичувальна бально-рейтингова система є основним елементом управління навчальним процесом і призначена для регулярного оцінювання якості його результатів. Накопичувальна бально-рейтингова система оцінювання успішності дозволяє здобувачам вищої освіти як автономним і відповідальним суб'єктам освітнього процесу усвідомити необхідність систематичної роботи, своєчасно оцінити стан своєї роботи та вносити корективи, розвивати здібності здобувачів вищої освіти до самооцінки як засобу саморозвитку і самоконтролю. Розділ «Система оцінювання» повинен пояснювати загальний принцип нарахування балів і містити

електронне посилання на нормативний документ, в якому детально роз'яснено систему оцінювання, яка застосовується на освітній компоненті.

2.7. Норми академічної етики та доброчесності. Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності – сукупності етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень. Загальні норми академічної доброчесності регулюються відповідною внутрішньою нормативною базою Університету.

3. ПОРЯДОК ЗАТВЕРДЖЕННЯ, ОНОВЛЕННЯ (УДОСКОНАЛЕННЯ) СИЛАБУСУ

Силабуси навчальних дисциплін затверджуються після попереднього розгляду на засіданні кафедри чи міжкафедральному засіданні, про що вказується у протоколі. Для викладання силабусів на офіційний сайт Університету з метою ознайомлення зацікавлених осіб (в першу чергу здобувачів освіти) необхідно надати витяг з відповідного протоколу засідання кафедри.

Силабус навчальної дисципліни оновлюється (удосконалюється) за необхідністю, але він повинен відповідати актуальній освітній програмі та ресурсним умовам. Підставою для оновлення силабусу можуть виступати:

- зміни в робочій програмі;
- зміни в нормативних документах;
- ініціатива і пропозиції гаранта освітньої програми та / або викладачів дисципліни;
- ініціатива здобувачів освіти шляхом звернення до гаранта освітньої програми, завідувача кафедри, відповідального викладача тощо;
- аналіз результатів оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни;

- об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру і / або інших ресурсних умов реалізації силабусу;
- результати опитування студентів про враження від вивчення навчальної дисципліни.

Додаток 1. Силабус обов'язкової компоненти.

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



СТАНДАРТИЗАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

спеціальність	204-технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	факультет	технології продукції тваринництва
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології виробництва та стандартизації продукції тваринництва

ВИКЛАДАЧ

Васильєва Юлія Олександрівна



Вища освіта — спеціальність зооінженерія

Науковий ступінь — кандидат сільськогосподарських наук 06.02.04-Технологія виробництва продуктів тваринництва

Вчене звання — доцент кафедри технології переробки і стандартизації продуктів тваринництва

Досвід роботи — більше 10 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

→ авторка більше 5 методичних розробок;

→ досвід роботи у складі НМК10, підкомісія 204-«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» Сектору вищої освіти Науково-методичної ради МОН України (розробка галузевих стандартів) з 2019 р. по теперішній час;

→ співавторка стандарту;

→ співавторка 2 тематичних публікацій;

→ учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон 0999542492,
0961781900

електронна пошта nnv202@ukr.net

дистанційна підтримка

Moodle

До викладання дисципліни долучені: асистент, кандидат с.-г. наук Дидикина Аліна Ігорівна.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей обирати оптимальні нормативні документи для професійної діяльності у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва, користуватись ними та приймати участь у їх розробці
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, імітаційний проєкт
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- розуміння функціонування системи стандартизації та системи розробки нормативних документів (ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК8, ПРН5, ПРН6, ПРН20) / імітаційний командний проєкт 1 - здатність аналізувати і обрати оптимальні нормативні документи для професійної діяльності (ЗК3, ЗК4, ЗК7, ФК1, ПРН5, ПРН20) / індивідуальні завдання з аналізу нормативної бази - здатність користуватись нормативними документами (ЗК3, ЗК4, ЗК7, ФК1, ПРН1, ПРН5, ПРН6, ПРН20) / індивідуальні практичні завдання - здатність забезпечувати якість тваринницької продукції в процесі виробничої діяльності (ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК7, ФК1, ПРН5, ПРН20) / тренінг, командний проєкт 2 - втілення механізмів збереження навколишнього середовища при розробці нормативних документів та в процесі професійної діяльності (ЗК3, ЗК6, ЗК8, ПРН6, ПРН20) / окремий елемент командного проєкту 1
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 22 годин лекції, 20 годин лабораторно-практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компетентності	ЗК3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії. ЗК7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ФК1 Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.	Програмні результати навчання	ПРН1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН5. Забезпечувати якість виконуваних робіт. ПРН6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища. ПРН20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.
----------------	--	-------------------------------	---

СТРУКТУРА-ОСВІТНЬОЇ-КОМПОНЕНТИ-(ДИСЦИПЛІНИ)я					
¶					
Модуль-1.ЗАГАЛЬНА-ХАРАКТЕРИСТИКА-ТА-МЕТОДИЧНІ-ОСНОВИ-СТАНДАРТИЗАЦІЇя					
Лекція-1.я	Загальна- характеристика- стандартизації.я	Лабораторно- практичне- заняття-1.¶ (ЛПЗ-1)я	Класифікація-стандартів.¶ Структура-нормативних-документів.я	Самостійна-робота:я	Організаційна-система-стандартизації-в- Україні.види-стандартів.¶
Лекція-2.я	Мета- і- принципи- стандартизації. Визначення-понять.я	ЛПЗ-2.я	Порядок-розробки- стандартів.¶ Класифікація-стандартів.я		¶ Міждержавна-стандартизація-у-межах- регіону.¶
Лекція-3.я	Основні- завдання- та- об'єкти- стандартизації.я				¶ Міжнародні-організації-ISO-і-стандарти- ISO.¶
Лекція-4.я	Суб'єкти- стандартизації- та- категорії- нормативних- документів.я	ЛПЗ-3.я	Структура-нормативних-документів.я		¶ Системи-стандартизації-провідних-країн- світу.я
Лекція-5.я	Організація- робіт- з- стандартизації- і- загальні- вимоги- до- стандартів.я				
Лекція-6.я	Застосування- і- прийняття- міжнародних- та- регіональних- стандартів.я				
¶					
Модуль-2. СТАНДАРТИ- НА-ПРОДУКЦІЮ-ТВАРИНИЦТВА-ТА-ПРОЦЕСИ-УПРАВЛІННЯ-ЯКІСТЮя					
Лекція-7.я	Стандартизація- систем- управління- якістю.я	ЛПЗ-4.я	Стандарти- на- молоко- і- молочну- продукцію.я	Самостійна-робота:я	Визначити-за-стандартами-на-забійних- тварин-класи-молодняку-молочних-і- молочно-м'ясних-порід-згідно-з- параметрами-живої-маси.¶
Лекція-8.я	Принципiальні- положення- стандартів-групи-ISO-9000:2000.я	ЛПЗ-5.я	Стандарти- на- забійну- худобу- (велика-рогата-худоба,-свині).я		Категорії-вгодованості-свиней-та-коней.¶ Індивідуальні-завдання.¶
Лекція-9.я	Управління-якістю-продукції.я	ЛПЗ-6.я	Стандарти- на- забійних- тварин- і- птицю- (дрібної-рогатої- худоби,- коней,- кролів-та-птиць).я		Розробити-індивідуальні-рішення-по- застосуванню-принципів-Демінга-в- управлінні-якістю-продукції.¶
Лекція-10.я	Стандартизація- систем- управління- ризиками- та- навколишнім- середовищем.я	ЛПЗ-7.я	Стандартизація-яєць.я		¶
Лекція-11.я	Оглядова- лекція- —- стандарти- на- продукцію-тваринництва.я	ЛПЗ-8.я	Стандартизація-в-бджільництві.я		Ефективність-стандартів,-управління- якістю-виробництва-с.-г.-продукції-в- Україні-за-кордоном.я
		ЛПЗ-9,10.я	Системи-управління-якістюя		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ		
Література	1. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник. — К.: Центр навчальної літератури, 2006. — 672 с.	Методичне забезпечення
	2. Крылова Г.Д. Основы стандартизации сертификации метрологии. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2000. — 711 с.	
	3. Стандартизация и управления качеством продукции: Учебник для вузов / В.А. Швандар, В.П. Панов, Е.М. Купряков и др. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2000. — 478 с.	
	4. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. — К.: Європ. ун-т фінансів, інформ. систем, менеджм. і бізнесу, 2000. — 174 с.	
	5. Чинні нормативні документи на продукцію тваринництва.	
		1. Васильєва Ю.О. Стандартизація: об'єкти, суб'єкти та нормативні документи: Опорний теоретичний матеріал для закріплення знань студентів. — Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. — 32 с.
		2. Васильєва Ю.О. Основні засади стандартизації: мета, задачі, принципи: Опорний теоретичний матеріал для закріплення знань студентів. — Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. — 28 с.
		3. Васильєва Ю.О. Стандартизація продукції тваринництва: Базова контролююча програма з дисципліни. — Х.: РВВ. ДБТУ, 2022. — 30 с.
		4. Васильєва Ю.О. Організація робіт зі стандартизації та загальні вимоги до стандартів. — Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. — 14 с.
		5. Васильєва Ю.О. Правила і методи прийняття та застосування міжнародних та регіональних стандартів. — Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. — 16 с.
		6. Васильєва Ю.О. Управління якістю продукції. — Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. — 40 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення про організацію освітнього процесу)			
СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 балів ECTS (стандартна)	К-сть	за результатами роботи в семестрі
		К-сть	За результатами поточного та підсумкового оцінювання
Поточне оцінювання	100 балів сумарна	К-сть	відповіді на тестові питання
		К-сть	результат виконання практичних (лабораторних) завдань
		К-сть	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ	
Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.	

Додаток 2. Силабус вибіркової освітньої компоненти (орієнтованої на освітню програму)

СИЛАБУС-ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ			
СТАНДАРТИЗАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА			
спеціальність	204 «технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	факультет	технології виробництва і переробки продукції тваринництва
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології виробництва і переробки продукції тваринництва
ВИКЛАДАЧ			
Васильєва-Юлія Олександрівна			
 Вища освіта — спеціальність зооінженерія Науковий ступінь — кандидат сільськогосподарських наук Вчене звання — доцент кафедри технології переробки і стандартизації продукції тваринництва Досвід роботи — більше 10 років Показники професійної активності з тематики курсу: → авторка більше 5 методичних розробок; → досвід роботи у складі НМК10, підкомісія 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» Сектору вищої освіти Науково-методичної ради МОН України (розробка галузевих стандартів) з 2019 р. по теперішній час; → співавторка стандарту; → співавторка 2 тематичних публікацій; → учасниця наукових і методичних конференцій.			
телефон	0999542492, 0961781900	електронна пошта	nyy202@ukr.net
		дистанційна підтримка	Moodle
До викладання дисципліни долучені: асистент, кандидат с.-г. наук Дидикіна Аліна Ігорівна.			

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)	
Мета	формування компетентностей обирати оптимальні нормативні документи для професійної діяльності у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва, користуватись ними та приймати участь у їх розробці
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, імітаційний проєкт
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- розуміння функціонування системи стандартизації та системи розробки нормативних документів (ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК8, ПРН5, ПРН6, ПРН20) / імітаційний командний проєкт 1 - здатність аналізувати і обрати оптимальні нормативні документи для професійної діяльності (ЗК3, ЗК4, ЗК7, ФК1, ПРН5, ПРН20) / індивідуальні завдання з аналізу нормативної бази - здатність користуватись нормативними документами (ЗК3, ЗК4, ЗК7, ФК1, ПРН1, ПРН5, ПРН6, ПРН20) / індивідуальні практичні завдання - здатність забезпечувати якість тваринницької продукції в процесі виробничої діяльності (ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК7, ФК1, ПРН5, ПРН20) / тренінг, командний проєкт 2 - втілення механізмів збереження навколишнього середовища при розробці нормативних документів та в процесі професійної діяльності (ЗК3, ЗК6, ЗК8, ПРН6, ПРН20) / окремий елемент командного проєкту 1
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 22 годин лекції, 20 годин лабораторно-практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	після засвоєння наступних компонентів: (перелік)....» чи «вільне зарахування»

ДОПОВНУЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ			
Компетентності	ЗК3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.	Програмні результати навчання	
	ЗК4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.		ПРН1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.
	ЗК6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.		ПРН5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.
	ЗК7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.		ПРН6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.
	ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.		ПРН20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.
	ФК1 Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.		

СТРУКТУРА-ОСВІТНЬОЇ-КОМПОНЕНТИ-(ДИСЦИПЛІНИ)я					
Модуль-1.ЗАГАЛЬНА-ХАРАКТЕРИСТИКА-ТА-МЕТОДИЧНІ-ОСНОВИ-СТАНДАРТИЗАЦІЇя					
Лекція-1.я	Загальна- характеристика- стандартизації.я	Лабораторно- практичне- заняття-1я (ЛПЗ-1)я	Класифікація-стандартів.я Структура-нормативних-документів.я	Са-мостій-на-ро-бо-та-я	Організацій-на-система-стандартизації-в-Україні.-види-стандартів.я я Міждержав-на-стандартизація-у-межах-регіону.я я Міжнародні-організації-ISO-і-стандарти-ISO.я я Системи-стандартизації-провідних-країн-світу.я
Лекція-2.я	Мета- і- принципи- стандартизації.- Визначення-понять.я				
Лекція-3.я	Основні- завдання- та- об'єкти- стандартизації.я	ЛПЗ-2я	Порядок-розробки-стандартів.я Класифікація-стандартів.я		
Лекція-4.я	Суб'єкти-стандартизації-та-категорії-нормативних-документів.я				
Лекція-5.я	Організація-робіт-з- стандартизації-і- загальні-вимоги-до-стандартів.я	ЛПЗ-3я	Структура-нормативних-документів.я		
Лекція-6.я	Застосування- і- прийняття- міжнародних- та- регіональних- стандартів.я				
Модуль-2.СТАНДАРТИ-НА-ПРОДУКЦІЮ-ТВАРИННИЦТВА-ТА-ПРОЦЕСИ-УПРАВЛІННЯ-ЯКІСТЮя					
Лекція-7.я	Стандартизація- систем- управління- якістю.я	ЛПЗ-4я	Стандарти- на- молоко- і- молочну- продукцію.я	Са-мостій-на-ро-бо-та-я	Визначити-за-стандартами-на-забійних- тварин-класи-молодняку-молочних-і- молочно-м'ясних-порід-згідно-з- параметрами-живої-маси.я я Категорії-вгодюваності-свиней-та-коней.- Індивідуальні-завдання.я я Розробити-індивідуальні-рішення-по- застосуванню-принципів-Демінга-в- управлінні-якістю-продукції.я я Ефективність-стандартів,-управління- якістю-виробництва-с.-г.-продукції-в- Україні-і-за-кордоном.я
Лекція-8.я	Принципіальні- положення- стандартів-групи-ISO-9000:2000.я	ЛПЗ-5я	Стандарти- на- забійну- худобу- (велика-рогата-худоба,-свині).я		
Лекція-9.я	Управління-якістю-продукції.я	ЛПЗ-6я	Стандарти- на- забійних- тварин- і- птицю- (дрібні- рогаті- худоби,- коней,- кролів,-телят).я		
Лекція-10.я	Стандартизація- систем- управління- ризиками- та- навколишнім- середовищем.я	ЛПЗ-7я	Стандартизація-яєць.я		
Лекція-11.я	Оглядова- лекція- →- стандарти- на- продукцію-тваринництва.я	ЛПЗ-8я ЛПЗ-9,10я	Стандартизація-в-бджільництві.я Системи-управління-якістюя		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ		
Література	1. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник. — К.: Центр навчальної літератури, 2006. — 672 с.	Методичне забезпечення
	2. Крылова Г.Д. Основы стандартизации сертификации метрологии. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2000. — 711 с.	
	3. Стандартизація и управления качеством продукции: Учебник для вузов / В.А. Швандар, В.П. Панов, Е.М. Купряков и др. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2000. — 478 с.	
	4. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. — К.: Європ. ун-т фінансів, ін форм. Систем, менеджм. і бізнесу, 2000. — 174 с.	
	5. Чинні нормативні документи на продукцію тваринництва.	
	1. Васильєва Ю.О. Стандартизація: об'єкти, суб'єкти та нормативні документи: Опорний теоретичний матеріал для закріплення знань студентів. — Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. — 32 с.	
	2. Васильєва Ю.О. Основні засади стандартизації: мета, задачі, принципи: Опорний теоретичний матеріал для закріплення знань студентів. — Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. — 28 с.	
	3. Васильєва Ю.О. Стандартизація продукції тваринництва: Базова контролююча програма з дисципліни. — Х.: РВВ. ДБТУ, 2022. — 30 с.	
	4. Васильєва Ю.О. Організація робіт зі стандартизації та загальні вимоги до стандартів. — Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. — 14 с.	
	5. Васильєва Ю.О. Правила і методи прийняття та застосування міжнародних та регіональних стандартів. — Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. — 16 с.	
	6. Васильєва Ю.О. Управління якістю продукції. — Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. — 40 с.	

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення про організацію освітнього процесу)			
	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 балів ECTS (стандартна)	К-сть	за результатами роботи в семестрі
		К-сть	за результатами поточного та підсумкового оцінювання
Поточне оцінювання	100 балів сумарна	К-сть	відповіді на тестові питання
		К-сть	результат виконання практичних (лабораторних) завдань
		К-сть	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ
Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.

Додаток 3. Силабус вибіркової освітньої компоненти (не орієнтованої на певну освітню програму)



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

СТАНДАРТИЗАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИНИЦТВА

спеціальність	204-технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	факультет	технології виробництва і переробки продукції тваринництва
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології виробництва і переробки продукції тваринництва

ВИКЛАДАЧ

Васильева Юлія Олександрівна



Вища освіта – спеціальність зооінженерія
 Науковий ступінь – кандидат сільськогосподарських наук 06.02.04-Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
 Вчене звання – доцент кафедри технології переробки і стандартизації продукції тваринництва
 Досвід роботи – більше 10 років
 Показники професійної активності з тематики курсу:
 → авторка більше 5 методичних розробок;
 → досвід роботи у складі НМК10, підкомісія 204-Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва-Сектору вищої освіти-Науково-методичної ради МОН України (розробка галузевих стандартів) з 2019-р. по теперішній час;
 → співавторка стандарту;
 → співавторка 2 тематичних публікацій;
 → учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0999542492, 0961781900	електронна пошта	nmy202@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------------------	------------------	----------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: асистент, кандидат с.-г. наук Дидишук Аліна Ігорівна.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей обирати оптимальні нормативні документи для професійної діяльності у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва, користуватись ними та приймати участь у їх розробці
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, імітаційний проєкт
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- розуміння функціонування системи стандартизації та системи розробки нормативних документів (ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК8, ПРН5, ПРН6, ПРН20) / імітаційний командний проєкт 1 - здатність аналізувати і обрати оптимальні нормативні документи для професійної діяльності (ЗК3, ЗК4, ЗК7, ФК1, ПРН5, ПРН20) / індивідуальні завдання з аналізу нормативної бази - здатність користуватися нормативними документами (ЗК3, ЗК4, ЗК7, ФК1, ПРН1, ПРН5, ПРН6, ПРН20) / індивідуальні практичні завдання - здатність забезпечувати якість тваринницької продукції в процесі виробничої діяльності (ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК7, ФК1, ПРН5, ПРН20) / тренінг, командний проєкт 2 - втілення механізмів збереження навколишнього середовища при розробці нормативних документів та в процесі професійної діяльності (ЗК3, ЗК6, ЗК8, ПРН6, ПРН20) / окремий елемент командного проєкту 1
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 22 годин лекції, 20 годин лабораторно-практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	після засвоєння наступних компонентів: (перелік)....» чи «вільне зарахування»

СТРУКТУРА-ОСВІТНЬОЇ-КОМПОНЕНТИ-(ДИСЦИПЛІНИ)я					
Модуль-1.ЗАГАЛЬНА-ХАРАКТЕРИСТИКА-ТА-МЕТОДИЧНІ-ОСНОВИ-СТАНДАРТИЗАЦІЇя					
Лекція-1.я	Загальна- характеристика- стандартизації.я	Лабораторно-практичне- заняття-1я (ЛПЗ-1)я	Класифікація-стандартів.я Структура-нормативних-документів.я	Самостійна-робота-я	Організаційна-система-стандартизації-в- Україні.-види-стандартів.я
Лекція-2.я	Мета- і- принципи- стандартизації.- Визначення-понять.я				Міждержавна-стандартизація-у-межах- регіону.я
Лекція-3.я	Основні- завдання- та- об'єкти- стандартизації.я	ЛПЗ-2я	Порядок-розробки-стандартів.я Класифікація-стандартів.я		Міжнародні-організації-ISO-і-стандарти- ISO.я
Лекція-4.я	Суб'єкти-стандартизації-та-категорії- нормативних-документів.я				Системи-стандартизації-провідних-країн- світу.я
Лекція-5.я	Організація-робіт-з- стандартизації-і- загальні-вимоги-до-стандартів.я	ЛПЗ-3я	Структура-нормативних-документів.я		
Лекція-6.я	Застосування- і- прийняття- міжнародних- та- регіональних- стандартів.я				
Модуль-2.-СТАНДАРТИ-НА-ПРОДУКЦІЮ-ТВАРИННИЦТВА-ТА-ПРОЦЕСИ-УПРАВЛІННЯ-ЯКІСТЮя					
Лекція-7.я	Стандартизація- систем- управління- якістю.я	ЛПЗ-4я	Стандарти- на- молоко- і- молочну- продукцію.я	Самостійна-робота-я	Визначити-за-стандартами-на-забійних- тварин-класи-молодняку-молочних-і- молочном'я-ських-пород-згідно-з- параметрами-живої-маси.я
Лекція-8.я	Принципальні- положення- стандартів-групи-ISO-9000:2000.я	ЛПЗ-5я	Стандарти- на- забійну- худобу- (велика-рогата-худоба,-свині).я		Категорії-вгодованості-свиней-та-коней.- Індивідуальні-завдання.я
Лекція-9.я	Управління-якістю-продукції.я	ЛПЗ-6я	Стандарти- на- забійних- тварин- і- птицю- (дрібні- рогаті- худоби,- коней,- кролів-та-птиці).я		Розробити-індивідуальні-рішення-по- застосуванню-принципів-Демінга-в- управлінні-якістю-продукції.я
Лекція-10:я	Стандартизація- систем- управління- ризиками- та- навколишнім- середовищем.я	ЛПЗ-7я	Стандартизація-яєць.я		
Лекція-11:я	Оглядова- лекція- —- стандарти- на- продукцію-тваринництва.я	ЛПЗ-8я ЛПЗ-9,10я	Стандартизація-в-бджільництві.я Системи-управління-якістюя		Ефективність-стандартів,-управління- якістю-виробництва-с.-г.-продукції-в- Україні-і-за-кордоном.я

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ		
Література	1. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 672 с.	Методичне забезпечення
	2. Крылова Г.Д. Основы стандартизации сертификации метрологии. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2000. – 711 с.	
	3. Стандартизація и управления качеством продукции: Учебник для вузов / В.А. Швандар, В.П. Панов, Е.М. Купряков и др. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2000. – 478 с.	
	4. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. – К.: Європ. ун-т фінансів, ін форм. Систем, менеджм. і бізнесу, 2000. – 174 с.	
	5. Чинні нормативні документи на продукцію тваринництва.	
	6. Васильєва Ю.О. Стандартизація: об'єкти, суб'єкти та нормативні документи: Опорний теоретичний матеріал для закріплення знань студентів. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. – 32 с.	
	7. Васильєва Ю.О. Основні засади стандартизації: мета, задачі, принципи: Опорний теоретичний матеріал для закріплення знань студентів. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. – 28 с.	
	8. Васильєва Ю.О. Стандартизація продукції тваринництва: Базова контролююча програма з дисципліни. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2022. – 30 с.	
	9. Васильєва Ю.О. Організація робіт зі стандартизації та загальні вимоги до стандартів. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. – 14 с.	
	10. Васильєва Ю.О. Правила і методи прийняття та застосування міжнародних та регіональних стандартів. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. – 16 с.	
	11. Васильєва Ю.О. Управління якістю продукції. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. – 40 с.	

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення про організацію освітнього процесу)			
СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 балів ECTS (стандартна)	К-сть	за результатами роботи в семестрі
		К-сть	За результатами поточного та підсумкового оцінювання
Поточне оцінювання	100 балів сумарна	К-сть	відповіді на тестові питання
		К-сть	результат виконання практичних (лабораторних) завдань
		К-сть	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ	
Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.	

РОЗРОБНИКИ:

*ПОЛОЖЕННЯ ПРО СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В
ДЕРЖАВНОМУ БІОТЕХНОЛОГІЧНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ /Ю.О.Васильєва,
А.І.Дидикіна, О.В.Коляда // Державний біотехнологічний
університет – м. Харків, 2022 р. – 14 стор.*