

ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

АГРОНОМІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Силабус дисципліни “СЕРТИФІКАЦІЯ ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ”

1. Профіль дисципліни

Кафедра технологій у рослинництві	Освітній ступінь – бакалавр Галузь знань: 20 «Аграрні науки та продовольство» Спеціальність: 203 «Садівництво, плодоовочівництво та виноградарство» Освітньо-професійна програма «Садівництво та виноградарство» Кількість кредитів – 4 Загальна кількість годин – 120 Рік підготовки – 4 рік, 8 семестр Компонент освітньої програми: вибірковий Цикл підготовки: професійний Мова викладання: українська
-----------------------------------	---

2. Інформація про викладача

Викладач (-і)	Деребон Ігор Юрійович, доцент кафедри технологій у рослинництві, кандидат с.-г. наук, доцент
Профайл викладачів	https://polissiauniver.edu.ua/%d0%b4%d0%b5%d1%80%d0%b5%d0%b1%d0%be%d0%bd-%d1%96%d0%b3%d0%be%d1%80-%d1%8e%d1%80%d1%96%d0%b9%d0%be%d0%b2%d0%b8%d1%87/
Контактна інформація	Тел. 066-088-47-63, контактний E-mail derebon66@ukr.net
Сторінка курсу в Moodle	http://10.0.2.12/course/view.php?id=2992
Консультації	Онлайн консультація через Zoom, Viber кожен вівторок з 13.00 до 17.00

3. Анотація до дисципліни

Короткий опис курсу та його актуальність

«Сертифікація плодів та овочів» - навчальна дисципліна для підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «бакалавр» спеціальності 203 «Садівництво, плодоовочівництво та виноградарство». Навчальна дисципліна «Сертифікація плодів та овочів» посідає важливе місце в підготовці фахівців за напрямом підготовки та охоплює широке коло проблем у галузі сільськогосподарського виробництва, а тому її вивчення допоможе розширити світогляд і сформувані необхідні теоретичні знання та практичні уміння у майбутніх фахівців із контролю та оцінювання якості, сертифікації та питань раціонального використання продукції плодоовочівництва, оперативного пошуку і застосування на виробництві чинних нормативних документів.

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Сертифікація плодів та овочів» є основні положення державної системи стандартизації та сертифікації продукції плодоовочівництва та основні положення управління та контролю її якості.

Вивчення навчальної дисципліни ґрунтується на знаннях студентів із таких навчальних дисциплін: «Ботаніка». «Фізіологія рослин», «Мікробіологія».

Отримані знання з навчальної дисципліни «Сертифікація плодів та овочів» тісно пов'язані з такими навчальними дисциплінами: «Рослинництво». «Плодівництво». «Садівництво». «Овочівництво». «Переробка продукції рослинництва» і та інше.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістовних модулів:

1. Сертифікація як галузь теоретичної та практичної діяльності встановлення відповідності
2. Контроль якості продукції плодоовочівництва

4. Мета та цілі дисципліни

Мстою навчальної дисципліни «Сертифікація плодів та овочів» є формування у студентів теоретичних знань та практичного вміння застосування на практиці чинної нормативної документації з питань стандартизації та сертифікації продуктів переробки плодоовочевої сировини для підготовки партій продукції до процедури сертифікації.

Програма ґрунтується на вивченні державних чинних нормативних актів, стандартів на продукти переробки та основ процедури сертифікації продукції. Як результат вивчення навчальної дисципліни студенти повинні **знати**:

- показники якості продуктів переробки плодоовочевої сировини, які нормуються в чинній нормативно-технічній документації:

- основні показники, які формують якість продукції плодоовочівництва;
- основні методи оцінювання якості продукції плодоовочівництва;
- показники якості різних культур, які враховуються під час сертифікації;
- показники якості технічної сировини, які враховуються під час сертифікації;
- порядок проведення сертифікації продукції в системі УкрСЕПРО;

Вміти:

- визначати придатність партії плодів та овочів для певного цільового призначення;
- оцінити та підготувати до процедури сертифікації партію продукції плодоовочівництва.

Компетентності, на формування яких націлена дисципліна:

ЗК7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК4. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів плодівих, овочевих рослин і винограду для розв'язання виробничих технологічних задач, у тому числі для їх зберігання і переробки.

СК5. Здатність оцінювати, інтерпретувати і синтезувати теоретичну інформацію та практичні, виробничі і дослідні дані у галузі садівництва та виноградарства.

5. Організація навчання

5.1. Обсяг дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість годин	
	Денна	Заочна
Лекції	20	-
Практичні / лабораторні	28	-
Самостійна робота	72	-

5.2. Формат дисципліни

Формат проведення дисципліни для стаціонару – очний, для студентів заочної форми навчання за бажанням студентів формат дисципліни може бути з елементами дистанційного навчання через систему Moodle за посиланням з п.2. силабусу.

5.3. Тематичний план початкової дисципліни

№ з/п	Тема	Назва теми	Кількість годин	
			денна форма	заочна форма
МОДУЛЬ 1. СЕРТИФІКАЦІЯ ПЛЮДІВ ТА ОВОЧІВ				
ЗМ – 1. Сертифікація як галузь теоретичної та практичної діяльності встановлення відповідності				
1	T1	Сутність оцінювання відповідності. Національна система сертифікації відповідності.	10	-
2	T2	Загальні правила та порядок проведення робіт по сертифікації.	10	-
3	T3	Атестація виробництва. Загальні положення. Ініціація та порядок проведення атестації виробництв.	15	
4	T4	Сертифікація імпортованої продукції.	15	
Разом за ЗМ 1			50	-
ЗМ – 2. Контроль якості продукції плодоовочівництва				
5	T5	Теоретичні та методичні основи контролю якості продукції плодоовочівництва	10	-
6	T6	Принципи побудови і функціонування комплексних систем управління якістю продукції плодоовочівництва	12	-
7	T7	Правове та організаційне забезпечення процесів управління та контролю якості продукції плодоовочівництва	12	-
8	T8	Оцінювання якості та сертифікація основних овочевих культур	12	-
9	T9	Оцінювання якості та сертифікація основних кісточкових та зерняткових культур	12	-
10	T10	Оцінювання якості та сертифікація основних ягідних культур Полісся	12	-
Разом за ЗМ 2			70	-
Разом за модуль 1:			120	-

5.4. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання дисципліни	При вивченні дисципліни застосовується поточний, модульний та підсумковий семестровий форми контролю. Також, передбачено обов'язковий контроль засвоєння навчального матеріалу дисципліни, віднесеного на самостійну роботу. Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю здобувачів вищої освіти, усне опитування, письмовий контроль, тестовий контроль, виконання навчальних та індивідуальних завдань. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних, лабораторних та семінарських занять.
--	--

Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовленості студентів до виконання конкретної роботи.

Система оцінювання навчальних досягнень студентів

Вид заняття	Максимальна кількість балів за одиницю	Модуль 1	
		Кількість одиниць	Максимальна кількість балів
Лекції	1	10	10
Практичні заняття	2	14	28
Самостійна робота	1	12	12
Модульна контрольна робота	5	2	10
Разом			60

Поточний контроль знань здобувачів вищої освіти проводиться в усній, письмовій та дистанційній формах (опитування за результатами опрацьованого матеріалу). Модульний (рубіжний) контроль здійснюється після вивчення студентами логічно завершеної частини програми навчальної дисципліни. Підсумкова кількість балів, набрана студентами за виконання завдань з самостійної роботи, є однією з складових поточної успішності з дисципліни і за виставленні загальної кількості балів за поточну успішність додається з балами, одержаними за виконання інших видів поточної навчальної роботи. Підсумковий семестровий контроль з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень здобувачів вищої освіти. Він проводиться в усній або письмовій формі у вигляді іспиту. Включає екзаменаційні білети, або тестування на платформі Moodle. Екзаменаційні тести та білети охоплюють програму навчальної дисципліни. Терміни проведення підсумкового семестрового контролю встановлюються графіком навчального процесу, а обсяг навчального матеріалу, який виноситься на підсумковий семестровий контроль, визначається робочою програмою дисципліни. Сумарна кількість рейтингових балів за вивчення дисципліни за семестр розраховується як сума балів, отриманих за результатами поточного та підсумкового семестрового контролю. Максимальна сума балів за семестр складає 100 балів. Набрана кількість рейтингових балів є основою для оцінки знань студента за шкалою

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка а ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Умови допуску до підсумкового контролю	Мінімальний пороговий рівень оцінки визначається тим, що студент має певні знання, передбачені в силабусі, володіє основними положеннями, що вивчаються на рівні, який визначається як мінімально допустимий. З використанням основних теоретичних положень, студент з труднощами пояснює правила вирішення практичних/ розрахункових завдань дисципліни. Виконання практичних/ лабораторних/ контрольних/ індивідуальних завдань, курсового проекту/роботи значно формалізовано: є відповідність алгоритму, але відсутнє глибоке розуміння роботи та взаємозв'язків з іншими дисциплінами. Максимальна кількість балів становить 60. Мінімальна кількість балів, набраних студентом, складає 60 % від максимальної кількості балів, отриманих під час вивчення дисципліни – 36 балів. Студент не може бути допущений до складання екзамену, якщо кількість балів, одержаних за результатами перевірки успішності під час поточного та модульного контролю відповідно до змістового модуля впродовж семестру, в сумі не досягла 36 балів.
Критерії оцінювання	Контроль знань та вмій здобувача вищої освіти здійснюється згідно з кредитно-трансферною системою організації освітнього процесу. Рейтинг студента із засвоєння дисципліни визначається за 100-бальною шкалою, тобто він формується з рейтингу виконання навчальної роботи, для оцінювання якої призначається 60 балів, та рейтингу підсумкового контролю – 40 балів. Мінімально можлива кількість балів, отриманих студентом у випадку складання екзамену, дорівнює 24. Максимальна можлива кількість балів, отриманих на екзамені – 40. Підсумкові бали за екзамен складаються із суми балів за відповіді на тестові питання чи питання у білеті. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами поточної та підсумкової перевірки успішності, дорівнює 60 балів.

6. Результати навчання

РН7. Демонструвати знання і розуміння принципів фізіологічних процесів рослин в обсязі, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених освітньою програмою.

РН10. Аналізувати та інтегрувати знання в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі садівництва та виноградарства.

РН17. Володіти знаннями і навичками, необхідними для вирішення виробничих завдань, пов'язаних з професійною діяльністю.

7. Пререквізити

Без обмежень

8. Політики дисципліни

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 контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т. ч. із використанням мобільних девайсів) недопустиме. Самостійна робота, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та мають бути виконані згідно індивідуального завдання виданого викладачем. 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).

Бакалавр повинен дотримуватися академічної доброчесності, виявляти ініціативність, дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні

ситуації повинні відкрито обговорюватися з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводиться до деканату

9. Технічне та програмне забезпечення (за потреби)

Лекційні заняття проводяться в аудиторіях, обладнаних мультимедійними засобами, і передбачають використання презентацій. Практичні заняття проводяться у лабораторіях кафедри.

При проведенні модульного контролю використовуються ПК, а при виконанні практичних робіт з товарознавчої оцінці продукції рослинництва використовують обладнання кафедри технологій у рослинництві (ВДК, вологоміри, діафаноскопи, літрові пурки, лабораторні млини, ваги Парова та ін.). При проведенні занять використовуються наступні ТЗН: мультимедійна установка; друковані роздаткові матеріали; зразки продукції рослинництва по якій проводиться товарознавча оцінка. Метод навчання: при вивченні дисципліни «Товарознавство продукції рослинництва» – лекції та практичні заняття із застосуванням слайдів, прикладних комп'ютерних програм (Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint та ін.), робота в Інтернеті, стандартні методики відбору проб та товарознавчої оцінки продукції рослинництва.

10. Література необхідна для вивчення навчальної дисципліни

Основна

1. Подпратов Г.І., Войцеховський В.І., Кіліан М., Сметанська І.М., Токар А.Ю., Войцехівська О.В., Орловський М.Й. Технології зберігання, переробки та стандартизація сільськогосподарської продукції. Ч.І. Основи післязбиральної доробки, зберігання, переробки та стандартизації плодоовочевої продукції: Навчальний посібник.–К.: ЦІТ Компрінт, 2017.658с.

2. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технохімічний контроль продукції рослинництва: підручник К.: ФОП Ямчинський О.В., 2022. 790 с.

3. 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.

4. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2019. 395 с.

5. Смоляр В.І. Харчова експертиза.: Підручник. К.: Здоров'я, 2015. 448 с.

6. 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.

7. 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.

Додаткова

1. Бичківський Р.В. Управління якістю. Сертифікація : навч. посіб. / Бичківський Р.В., Столярчук І.Г., Сопільник Л.І. / Національний ун-т "Львівська політехніка". - К. : Школа. 2005. - 432 с.

2. Скалецька Л.Ф. Товарознавство продукції рослинництва: Навч. посібник.-К.: Арістей. 2005.--496с.

3. Закон України про стандартизацію.
<http://www.rtt.ua/govsupport/index/lawsone/lang/uk?id=93>

4. Закон України **про** технічні регламенти та оцінку відповідності
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text>

5. Закон України про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

Викладач



Ігор ДЕРЕБОН

Гарант освітньої програми



Наталія ПЕЛЕХАТА

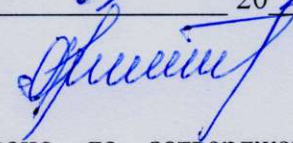
В.о. декана агрономічного факультету



Тетяна КЛИМЕНКО

Силабус затверджений на засіданні кафедри технологій у рослинництві
Протокол № 3 від “11” 09 2023 р.

В.о. завідувача кафедри



Світлана СТОЛЯР

Обговорено та рекомендовано до затвердження навчально-методичною комісією агрономічного факультету

Протокол № 1 від “26” бересня 2023 р.

Голова НМК факультету



Руслан КРОПИВНИЙКИЙ