

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет Біолого-технологічний
Кафедра біохімії та біотехнології

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

«Стандартизація продукції рибництва»


(обов'язковий)


Реалізується в межах освітньої програми **«ВОДНІ БІОРЕСУРСИ ТА АКВАКУЛЬТУРА»**

за спеціальністю **207 Водні біоресурси та аквакультура**

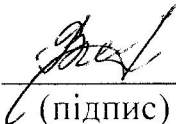
на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти


Суми – 2021



Розробник:  Л. В. Бондарчук, к. с.-г. н., доцент. зав. кафедрою біохімії та біотехнології

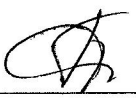
Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри Біохімії та біотехнології	протокол від <u>14.06.2021</u> .№ <u>14</u>
	Завідувач кафедри <u></u> Л. В. Бондарчук

Погоджено:

Гарант освітньої програми  (підпис) Вечера В.В. (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма  (підпис) Вечера В.В. (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана:  (ПІБ) Борисюнова А.Г.
 (ПІБ) Рубцов І.О.

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації  (підпис) Бодішине Р.С. (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 14.06 2021 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

2.	Назва ОК	Стандартизація продукції рибництва							
3.	Факультет/кафедра	Біолого-технологічний/Біохімії та біотехнології							
4.	Статус ОК	Обов'язковий							
5.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК	Водні біоресурси та аквакультура / 207 Водні біоресурси та аквакультура							
6.	ОК може бути запропонований для (для вибіркових ОК)	-							
7.	Рівень НРК	6 рівень							
8.	Семестр та тривалість вивчення	7 семестр, 8 тижнів							
9.	Кількість кредитів ЄКТС	5							
10.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні		Лабораторні			
		денна	заоч.	денна	заоч.	денна	заоч.	денна	заоч.
		30	-	-	-	30	-	90	-
11.	Мова навчання	Українська							
12.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Бондарчук Лариса Володимирівна, к. с.-г. н., зав. каф. біохімії та біотехнології, ауд. 51В.							
11.1	Контактна інформація	Ел. пошта bondlara10@gmail.com , т., 0962822483 Консультації: щопонеділка 12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰							
13.	Загальний опис освітнього компонента	Дисципліна Стандартизація продукції рибництва спряє підготовці фахівців, здатних розв'язувати практичні проблеми професійної діяльності у галузі водних біоресурсів та аквакультури, визначати роль стандартів у підвищенні якості продукції, яка закладається на етапі розробки, та забезпечуваній на етапі виробництва і підтримуваній на етапі експлуатації, користуватися нормативною документацією визначити категорії та види стандартів та іншої нормативної документації, визначити відповідність якості продуктів рибництва вимогам діючої нормативної документації, перевіряти та оформляти належну документацію з питань якості продукції в галузях рибного господарства України.							
14.	Мета освітнього компонента	Формування у студентів знань, умінь, практичних навичок, щодо вибору та використання засобів вимірювання, обробки результатів вимірювань, особливостей стандартизації продукції рибництва в Україні, використовувати інформацію, що міститься в науково-технічній документації, знати вимоги маркування товарів, кодування інформації в різних галузях рибної промисловості, Освітній компонент спрямований на досягнення фахових програмних компетентностей, що реалізуються через дисциплінарні результати навчання, зокрема застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності, втілювати на практиці досягнення сучасної стандартизації, метрології та сертифікації для одержання якісної продукції із гідробіонтів сучасному рівні відповідної галузі.							

15.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на ОК6 Теоретичні основи рибництва та ОК10 Гідроекологія
16.	Політика академічної доброчесності	<p>Політика академічної доброчесності у СНАУ регулюється Кодексом академічної доброчесності http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/kodeks_akadem_dobrochesnosti.pdf</p> <p>У відповідності до нього вимоги до студента щодо дотримання академічної доброчесності під час вивчення освітнього компонента наступні:</p> <p>відповідально ставитись до своїх обов'язків, вчасно та добросовісно виконувати завдання, передбачені навчальною програмою; бути присутнім на усіх заняттях; виконувати самостійну роботу; чесно та відповідально готуватись до поточного, модульного та підсумкового контролю; подавати на оцінювання лише самостійно виконану роботу.</p> <p>Є неприйнятним для студента:</p> <p>виявляти нешанобливе та некоректне ставлення до викладача; запізнюватись на заняття та пропускати їх без поважних причин; під час навчального процесу використовувати підказки, роботи інших осіб, телефони; надавати та одержувати допомогу від третіх осіб при проходженні поточного, модульного та підсумкового контролю; отримувати або пропонувати хабар за отримання будь-яких переваг у навчальній діяльності.</p> <p>За порушення правил академічної доброчесності студенти можуть бути притягнуті до наступних форм відповідальності:</p> <ul style="list-style-type: none"> – повторне проходження оцінювання (контрольної роботи, іспиту, заліку тощо); – повторне проходження навчального курсу; – попередження;
17.	Посилання на курс у системі Moodle	https://oldcdn2.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=2262

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)		Як оцінюється РНД
	ПРН 10	-	
ДРН 1 Охарактеризувати структури Державної системи стандартизації в Україні, її завданням та основоположні стандарти.	x		Індивідуальне завдання, атестація
ДРН 2. Здобути навички в умінні користуватися інформацією, що міститься в НТД, до вимог маркування товарів, , кодування інформації в різних галузях рибної промисловості	x		Презентація, проміжна атестація
ДРН 3. Застосувати методи і експериментально визначити якість представлених зразків свіжої, охолодженої або мороженої риби	x		Індивідуальне завдання, атестація
ДРН 4 Застосувати методи і експериментально визначити якість представлених зразків солonoї риби і ікри	x		Індивідуальне завдання, атестація
ДРН 5. Застосувати методи і експериментально визначити якість представлених зразків сушеної і в'яленої риби	x		Індивідуальне завдання, атестація
ДРН 6. Застосувати методи і експериментально визначити якість представлених зразків рибних консервів	x		Індивідуальне завдання, атестація

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу								Рекомендована література
	Аудиторна робота						Самостійна робота		
	Лк		Пз		Лаб.				
	ден.	заоч.	де н.	заоч.	ден.	заоч.	денн а	заоч.	
Тема 1. Органи і система стандартизації продукції рибництва в Україні План. 1. Державна система стандартизації. 2. Основоположні стандарти	4	-		-	4	-	10		2,3,4,5 Періодичні видання
Тема 2. Принципи побудови стандартів та іншої нормативної документації на	4				4	-	10		2,3,4,5 періодичні видання

сировину та харчові продукти План. 1. Категорії нормативно-технічної документації 2. Побудова та викладення технічних умов									
Тема 3. Дослідження якості свіжої охолодженої, мороженої риби відповідно стандарту План. 1. Експериментальне визначення якості	6				6	-	20		1, Нормативно-технічна документація (стандарти, ТУ)
Тема 4. Дослідження якості соленої риби і ікри відповідно стандарту План. 1. Експериментальне визначення якості	6				6	-	20		1, Нормативно-технічна документація (стандарти, ТУ)
Тема 5. Дослідження якості сушеної і в'яленої риби відповідно стандарту План. 1. Експериментальне визначення якості	6				6	-	20		1, Нормативно-технічна документація (стандарти, ТУ)
Тема 6. Дослідження якості консервів відповідно стандарту План. 1. Експериментальне визначення якості	4				4	-	10		Нормативно-технічна документація (стандарти, ТУ)
Всього	30	-	-	-	30	-	90	-	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1	Лекція, лабораторна робота	8	Опрацювання конспекту, літературних джерел, виконання індивідуальної роботи	10
ДРН 2	Лекція, лабораторна робота	8	Опрацювання конспекту, літературних джерел, підготовка презентації	10
ДРН 3	Лекція, лабораторна робота	12	Опрацювання конспекту, літературних джерел, презентація.	20
ДРН 4	Лекція, лабораторна робота	12	Опрацювання конспекту, літературних джерел, виконання індивідуальної роботи.	20
ДРН 5	Лекція, лабораторна робота	12	Опрацювання конспекту,	20

			літературних джерел, виконання індивідуальної роботи	
ДРН 6	Лекція, лабораторна робота	8	Опрацювання конспекту, літературних джерел, виконання індивідуальної роботи	10

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Тема 1. Індивідуальне завдання	15 балів / 15%	7 семестр, 2 тиждень
2.	Презентація, індивідуальне завдання до теми 2	10 балів / 30%	7 семестр, 4 тиждень
3.	Тема 3. Індивідуальне завдання	10 балів / 10%	7 семестр, 6 тиждень
4.	Проміжна атестація: контролюючий тест.	15 балів / 15%	7 семестр, 8 тиждень
5.	Тема 4. Індивідуальне завдання	10 балів / 10%	7 семестр, 10 тиждень
6.	Тема 5. Індивідуальне завдання	5 балів / 10%	7 семестр, 12 тиждень
7.	Тема 6. Індивідуальне завдання	5 балів / 10%	7 семестр, 15 тиждень
8.	Екзамен – тест множинного вибору.	30 балів / 30%	7 семестр, 17/18 тиждень

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
	<9 балів	9-11 балів	12-14 балів	14-15 балів
Індивідуальне завдання з Теми 1	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні, або не достатньо розкриті відсутній аналіз індивідуального завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано вільне володіння матеріалом	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано високий рівень знань основоположних стандартів
Презентація, Індивідуальне	<5 балів	5-7 балів	7-9 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо	Більшість	Виконано усі	Виконано усі

завдання з Теми 2	завдання не виконано	вимог виконано, але окремі питання розкриті неповністю, студент володіє матеріалом не в повній мірі	вимоги завдання, продемонстровано вільне володіння матеріалом	вимоги завдання, продемонстровано високу обізнаність у даній темі, студент орієнтується в системі побудови стандартів та іншої нормативної документації
Індивідуальне завдання з Теми 3	<i><5 балів</i>	<i>5-7 балів</i>	<i>7-9 балів</i>	<i>9-10 балів</i>
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, вибрані помилкові рішення	Виконано вимоги завдання частково	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано високу уміння користування інформацією, що міститься в НТД, запропоновано використання сучасних НД
Індивідуальне завдання з Теми 4	<i><5 балів</i>	<i>5-7 балів</i>	<i>7-9 балів</i>	<i>9-10 балів</i>
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але, відсутній аналіз отриманих даних	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано високі знання з визначення якості представленої продукції, зроблено пропозиції щодо поліпшення управління якістю відповідної продукції
Проміжна атестація 1 семестр	<i><9 балів</i>	<i>9-11 балів</i>	<i>12-14 балів</i>	<i>14-15 балів</i>
	Менше 6 вірних відповідей на питання тесту	6-7 вірних відповідей на питання тесту	8 вірних відповідей на питання тесту	9-10 вірних відповідей на питання тесту
Індивідуальне завдання з Теми 5	<i>1 балів</i>	<i>2-3 балів</i>	<i>3-4 балів</i>	<i>4-5 балів</i>
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі питання розкриті не повністю, відсутній аналіз отриманих даних	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано високі знання з визначення якості представленої продукції

	<i>1 балів</i>	<i>2-3 балів</i>	<i>3-4 балів</i>	<i>4-5 балів</i>
Індивідуальне завдання з Теми 6	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі питання розкриті не повністю, відсутній аналіз отриманих даних	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано високі знання з визначення якості представленої продукції
Екзамен	<i><18 балів</i>	<i>18-22 балів</i>	<i>22-27 балів</i>	<i>27-30 балів</i>

5.2. Формативне оцінювання

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усне опитування після вивчення тем	На наступному лабораторному занятті після викладення матеріалу за темою
2.	Усний зворотній зв'язок від викладача під час роботи над індивідуальним завданням протягом занять	Протягом семестру
3.	Усний зворотній зв'язок від викладача після виконання індивідуального завдання	На наступному занятті після здачі студентом виконаного завдання
4.	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації завдання	Безпосередньо після завершення презентації

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

6.1.1. Підручники, посібники

1. Бредихина О.В., Новикова М.В., Бредихин С.А. Научные основы производства рыбопродуктов. - Колосс ООО, - 2009. - 152 с.
2. Біленька І.Р., Верхівкер Я.Г., Дяконова А.К. Метрологія, стандартизація та управління якістю в харчовій промисловості /За заг.ред. І.Р.Біленької. –Одеса: Поліграф, 2008 – 276 с.
3. 6. Законодательные акты Украины по вопросам стандартизации, метрологии и сертификации, К, 1993 год.
4. Верховна Рада України. Закон «Про стандартизацію» від 17.05.2001 № 2408-III. 2. Верховна Рада України. Міжнародний документ, Закон від 06.12.1997 «Модельний закон про стандартизацію».
5. Закон України "О стандартах, технических регламентах и процедурах оценки соответствия" от 01.12.2005 N 3164-IV. 4. Відомості Верховної Ради України про внесення змін у Закон України "О стандартах, технических регламентах и процедурах оценки соответствия" № 23, 06 июня 2008, С. 618-620 5. <http://dlib.eastview.com/browse/doc/18518875>
- ДСТУ 3326 – 96 «Риба, морські безхребетні, водорості та продукти їх перероблення. Терміни та визначення». 29 с.
- ГОСТ 1551-93 «Рыба вяленая. Технические условия» / <http://ostapbenderx.parod.ru/Index/35/3562.htm>- с. 6-11
- ГОСТ 7452-80 «Консервы рыбные натуральные. Технические условия».
- ГОСТ 13865-68 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия».
- ГОСТ 16978-89 «Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия».
- ГОСТ 7453-86 «Пресервы из разделанной рыбы. Технические условия».
- ГОСТ 20845-75 «Креветки мороженые. Технические условия».
- ГОСТ 1304-76 «Жиры рыб и морских млекопитающих. Технические условия» от 01.05.2001.
- ГОСТ 2116-82 «Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных. Технические условия» от 01.07.83.

6.1.2. Методичне забезпечення

1. Стандартизація продукції рибництва. Методичні рекомендації щодо проведення лабораторно-практичних занять.- Суми,2015.-с.37
2. Стандартизація продукції рибництва: Конспект лекцій.- Суми,2015.-с.57

6.2. Додаткові джерела

1. Декрет кабинета министров Украины про стандартизацию и сертификацию от 11.06.97 с изменениями, внесенными законом Украины № 333/97-ВР.
2. Закон України про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них.31.07.2006. (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2003, N 15, ст.107) (Із змінами, внесеними згідно із Законом N 1461-IV (1461-15) від 05.02.2004, ВВР, 2004, N 19, ст.273.
3. Закон України "Про якість і безпеку харчової продукції та продовольчої сировини"1998 р. Відомості Верховної Ради України (ВВР), Закон України «Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності» 2006, N 12, ст.101

2. Наукові та науково-виробничі журнали:

- Вісник аграрної науки
- Тваринництво України
- Пропозиція
- Рыбохозяйственная наука Украины