МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Перший проректор
_____ Дмитро БАБЕНКО
(підпис)
«30» 06 2023 р.
Гарант освітньої програми
_____ Сергій ЛУГОВИЙ
(підпис)
«29» 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Експертиза бджолиної продукції»

Галузь знань	20 «Аграрні науки та продовольство»
Спеціальність	204 «Технологія виробництва і переробка продукції тваринництва»
Освітньо-професійна та освітньо-наукова програма	«Технологія виробництва і переробка продукції тваринництва»
Освітній ступінь	«Доктор філософії»
Семестр	3
Форма здобуття освіти	денна/заочна
Викладачі	Петрова Олена Іванівна, доцент, к.с.-г. наук, oipetrova@ukr.net

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій
Протокол № 13 від « 16 » 06 2023 року.
Завідувач кафедри Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № 11 від « 26 » 06 2023 року.
Голова науково-методичної комісії ГалинаКАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № 11 від « 27 » 06 2023 року.
Голова вченої ради Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2023

1. Призначення навчальної дисципліни	Навчальна дисципліна «Експертиза бджолиної продукції» є необхідною складовою у системі підготовки фахівців і спрямована на формування морально-етичних принципів у майбутніх фахівців і науковців при успішному виконанні своїх професійних завдань та для виконання науково-дослідної роботи.
2. Мета навчальної дисципліни	Метою навчальної дисципліни «Експертиза бджолиної продукції» є ознайомлення бакалаврів з державною системою стандартизації в Україні, особливостей стандартизації продукції тваринництва та технологічних процесів її виробництва, кормів, питань контролю та управлінням якістю виробництва тваринницької продукції
3. Компетентності	**Інтегральна компетентність.** Здатність розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері технології виробництва та переробки продукції тваринництва, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та здійснення інновацій щодо виробничої діяльності. ***Загальні компетентності:*** ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність спілкуватися українською та іноземною мовами як усно, так і письмово ЗК4. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні та генерувати нові ідеї (креативність) ЗК5. Здатність працювати автономно ЗК9. Прагнення до збереження навколишнього природного середовища ***Спеціальні (фахові) компетентності:*** ФК1. Здатність планувати, організовувати наукові дослідження, формувати структуру дисертаційної роботи та рубрикації її змістовного наповнення ФК2. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, які створюють нові знання у сфері технології виробництва та переробки продукції тваринництва та дотичних до неї міждисциплінарних напрямах і можуть бути опубліковані у провідних наукових виданнях
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:

знати:	– ПРН1. Розуміти загальні принципи та методи технології виробництва і переробки продукції тваринництва як науки, а також методологію наукових досліджень та аналізу даних, застосувати їх у власних дослідженнях у сфері спеціальності та у науково-педагогічній діяльності – ПРН2. Визначати, формулювати та вирішувати проблеми професійного та/або дослідницького характеру в сфері селекції та розведення тварин, годівлі тварин та технології кормів, технології виробництва та переробки продукції тваринництва, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. – ПРН3 Виконувати оригінальні дослідження у виробничих та лабораторних умовах, досягати наукових результатів, які створюють нові знання у технології виробництва і переробки продукції тваринництва та дотичних міждисциплінарних напрямах – ПРН4. Використовувати іноземну мову у науковій, освітній, інноваційній діяльності та у презентації результатів досліджень

5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них - лекції - практичні заняття - самостійна робота - консультації	150/5,0 18/0,6 28/0,8 52/1,7 52/1,7

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	сам робота
1	Продукти бджільництва	4	2	6
2.	Експертиза харчових продуктів бджільництва	10	18	46
3.	Експертиза нехарчових продуктів бджільництва	4	8	
Всього		18	28	52

***Примітка** Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	Контроль знань з дисципліни здійснюється шляхом індивідуальних опитувань студентів, тестування та контрольних письмових робіт До складання заліку допускаються аспіранти які повністю виконали програму з дисципліни: – відвідали всі лекції та лабораторно-практичні заняття протягом семестру; – оволоділи практичними навичками, передбаченими програмою дисципліни; – виконали передбачені програмою письмові роботи

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max

1 Аудиторна робота в т.ч.: - усне опитування - тестування 2 Самостійна робота в т.ч.: - тестування	 2 2 2	 10 10 10	 15 15 20	 20 20 20	 30 30 40
Разом по дисципліні				60	100

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

7. Політика курсу	Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку, - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.
8. Інформаційні джерела	**Основа:** 1. Адамчук Л.О. Ефективність оцінювання меду органолептичним методом / Адамчук Л.О. - // Біоресурси і природокористування. 2014. № 3-4. С.112-117. 2. 2. Вакуленко В. Л. Основні суб'єкти аграрного ринку України в сучасних умовах [Текст] : Зб. наук. пр. Луганського нац. аграр. ун-ту / В. Л. Вакуленко. – Луганськ : Вид-во ЛНАУ, 2006 – № 62 (85). – С. 147–150. – (Сер. «Економічні науки»). 3. 3. Ветеринарно-санітарна експертиза. Практикум. Навчальний посібник (перевидання) / Зажарська Н.М., Куцак Р.С., Бібен І.А., Кунєва Л.В. – Дніпро : 2017 – 184 с. – ISBN 978-617-7384-64-8 **Додаткова:**

	4. Іванова В.Д. Технологія виробництва продуктів бджільництва: Курс лекцій. – Миколаїв: МДАУ, 2009. – 245 с. 5. Мед натуральний. Технічні умови. ДСТУ 4497:2005. – [Чинний від 2007-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2007. – 22 с. – (Національні стандарти України) 6. Мед і продукти бджільництва. Готування проб і розведень для мікробіологічного досліджування. ДСТУ 8684:2016. – [Чинний від 2017-10-01]. - К. : Держспоживстандарт України, 2017. – 13 с. – (Національні стандарти України). 7. Мед і продукти бджільництва. Методи виявлення та визначення кількості колі форм : ДСТУ 8716:2017. – [Чинний від 2019-01-01]. - К. : Держспоживстандарт України, 2019 – (Національні стандарти України).
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою оболонки Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/).
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни, її силабус та навчально-методичний комплекс дисципліни з необхідним його накопиченням розташовано на оболонці Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/) офіційного сайту Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua).

Силабус навчальної дисципліни розроблено:
Доцент **Олена ПЕТРОВА**