

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Науково-навчальний інститут бізнесу та сучасних технологій
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Оцінка відповідності сировини та продовольчих товарів»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс
Освітня програма/спеціалізація	«Біотехнологія»
Спеціальність	162 «Біотехнології та біоінженерія»
Галузь знань	16 «Хімічна та біоінженерія»
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Горячова Олена Олександрівна

К.Т.Н., доцент

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-050-065-25-06
Електронна адреса	goryachova0ea@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 9.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Продовольча продукція володіє такими характеристиками як якість, екологічні параметри, безпечність, корисність, ефективність та ін. Процес, що дозволяє продемонструвати що ці властивості відповідають вимогам нормативних документів та правил є оцінка відповідності. Тож, метою вивчення навчальної дисципліни є набуття майбутніми фахівцями знань та практичних навичок щодо підготовки та визначення відповідності сировини і харчових продуктів встановленим критеріям з метою підтвердження безпечності та якості.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин, денна форма навчання
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та візні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; виконання домашніх завдань; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
Базові знання	Наявність базових знань з безпечності харчових продуктів, стандартизації та сертифікації.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> • здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; • застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в професійній діяльності; • мати навички письмової та усної професійної комунікації державною й іноземною мовами; • використовувати сучасні комп'ютерні і телекомунікаційні 	<ul style="list-style-type: none"> • здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; • здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях; • здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово; • навички використання інформаційних і

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>технології обміну та розповсюдження професійно спрямованої інформації;</p> <ul style="list-style-type: none"> • організувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних; • вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей; • застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур; • демонструвати здатність діяти соціально відповідально на основі етичних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства; • знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової держави; • володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур; • оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів; • знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких та торговельних структур і застосовувати його на практиці. 	<p>комунікаційних технологій;</p> <ul style="list-style-type: none"> • здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; • здатність працювати в команді; • здатність виявляти ініціативу та підприємливість; • прагнення до збереження навколишнього середовища; • здатність діяти відповідально та свідомо; • здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні; • здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя; • здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур; • здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності; • здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Правові основи оцінки відповідності сировини та продовольчих товарів		
Тема 1. Предмет, зміст та задачі оцінки відповідності сировини та продовольчих товарів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; написання доповідей та рефератів.
Тема 2. Документальне підтвердження відповідності	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів: Документи, що підтверджують відповідність продовольчої сировини та товарів встановленим нормам; Характеристика документів, що встановлюють вимоги до якості та безпечності товарів; Порядок оформлення документів, що підтверджують відповідність.; Форми підтвердження відповідності.
Тема 3. Органи та форми оцінки відповідності сировини та продовольчих товарів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів: Форми оцінки відповідності; Добровільна і обов'язкова оцінка відповідності; Органи оцінки відповідності – їх функції, задачі і особливості діяльності; Гармонізація процедур оцінки відповідності та взаємного визнання результатів.
Тема 4. Особливості	Відвідування занять; захист домашнього	Самостійна робота: з навчально-методичною

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Правові основи оцінки відповідності сировини та продовольчих товарів		
оцінки відповідності експортних, імпорتنих та нових товарів	завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів: Процедури контролю, інспектування та ухвалення відповідності товарів, що призначені для експорту; Особливості процедури контролю, інспектування та ухвалення відповідності продовольчих товарів закордонного виробництва; Процедура оцінки, контролю та ухвалення відповідності нових товарів, забезпечення їх якості та безпечності.
Модуль 2. Оцінка відповідності та безпечності сировини та харчових продуктів		
Тема 5. Оцінка відповідності за маркуванням та етикетуванням продовольчої продукції.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання рефератів: Основні терміни та поняття, що використовуються при упакуванні та маркуванні продовольчої продукції; Правила маркування та етикетування продовольчої продукції; Оцінка відповідності маркування та етикетування продукції.
Тема 6. Оцінка відповідності за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками для сировини та продовольчих товарів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів: Нормування органолептичних та фізико-хімічних показників якості для різних груп продовольчих товарів; Характеристика лімітуючих показників якості; Показники, що визначаються при оцінці відповідності за мікробіологічною безпечністю. Фактори, що впливають на мікробіологічну безпечність продовольчої продукції.
Тема 7. Оцінка відповідності сировини і продовольчих товарів за показниками забруднення.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів: Поняття забруднення харчових продуктів та його складові; Показники, що визначаються при оцінці відповідності за забрудненістю сировини та продовольчих товарів; Фактори, що впливають на забрудненість продовольчої продукції.
Тема 8. Оцінка відповідності продовольчої продукції за вмістом харчових добавок	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів: Класифікація харчових добавок; Кодування харчових добавок; Основні напрямки використання харчових добавок в технологіях виробництва продовольчих товарів; Особливості застосування різних груп харчових добавок.

Інформаційні джерела

1. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Прес-центр. Новини. - Режим доступу: <http://www.consumer.gov.ua/newsContents.aspx?HID=4317>
2. Закон України "Про підтвердження відповідності" - Відомості Верховної Ради України, 2008, N 12, С.97.
3. Закон України „Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності” - Відомості Верховної Ради України, 2006, N 12, С.101.
4. Кодекс Алиментариус. Пищевые добавки и контаминанты / Пер. с англ. – М.: Издательство «Весь мир», 2007. – 496 с.
5. Кодекс Алиментариус. Системы контроля и сертификация импорта и экспорта пищевых продуктов. Объединенные тексты/ Пер. с англ., ФАО, ВОЗ – М.: Издательство «Весь мир», 2006. – 96 с.
6. Международный стандарт ИСО/МЭК 17000:2004 «Оценка соответствия Словарь и общие принципы».

7. Основні вимоги законодавства ЄС до безпеки та якості товарів / Представництво України при ЄС та Європейського співтовариства з Атомної енергії: [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ukraine-eu.mfa.gov.ua/ua/Ukraine+-+EU+export-import+helpdesk+/Non-tariff+regulation>
8. Політика адаптації вітчизняного законодавства в галузі норм і стандартів до європейських вимог : [Електронний ресурс] / Біла книга. МЦПД. 2019. – Режим доступу : <http://www.icps.com.ua/files/articles /45/19/White%2009%20-%20Technical%20Regulation%20Committee%20U.pdf>
9. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України із змінами від 06.12.2018 № 2639–VIII / Верховна рада України. Режим доступу: https://taxlink.ua/ua/normative_acts/zakon-ukraini-pro-osnovni-principi-tavimogi-do-bezpechnosti-ta-yakosti-harchovih-produktiv/
10. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів, затверджений наказом 28.10.2010 №487 11 лютого 2011 р. за №183/18921.
11. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.mygfsi.com/>

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (10 бали); поточна модульна робота (20 балів)	50
Модуль 2 (теми 6-10): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (10 бали); поточна модульна робота (20 балів)	50
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни