

**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	4 курс
Освітня програма/спеціалізація	«Експертиза та митна справа»
Спеціальність	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
Галузь знань	07 Управління та адміністрування
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	<a href="mailto:goryachova0ea@gmail.com">goryachova0ea@gmail.com</a>
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php">http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 9.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

#### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	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.
<b>Тривалість</b>	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та візні, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	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)
<b>Базові знання</b>	Наявність базових знань з безпечності харчових продуктів, стандартизації та сертифікації.
<b>Мова викладання</b>	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"> <li>• здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;</li> <li>• застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в професійній діяльності;</li> <li>• мати навички письмової та усної професійної комунікації державною й іноземною мовами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;</li> <li>• здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях;</li> <li>• здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;</li> </ul>

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> <li>• використовувати сучасні комп'ютерні і телекомунікаційні технології обміну та розповсюдження професійно спрямованої інформації;</li> <li>• організувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних;</li> <li>• вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей;</li> <li>• 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;</li> <li>• демонструвати здатність діяти соціально відповідально на основі етичних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства;</li> <li>• знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової держави;</li> <li>• володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур;</li> <li>• оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів;</li> <li>• знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких та торговельних структур і застосовувати його на практиці.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;</li> <li>• здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;</li> <li>• здатність працювати в команді;</li> <li>• здатність виявляти ініціативу та підприємливість;</li> <li>• прагнення до збереження навколишнього середовища;</li> <li>• здатність діяти відповідально та свідомо;</li> <li>• 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;</li> <li>• 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;</li> <li>• здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур;</li> <li>• здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності;</li> <li>• здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності.</li> </ul>

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. Правові основи оцінки відповідності сировини та продовольчих товарів</b>		
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.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. Правові основи оцінки відповідності сировини та продовольчих товарів</b>		
Тема 4. Особливості оцінки відповідності експортних, імпорتنих та нових 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: Процедура 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.
<b>Модуль 2. Оцінка відповідності та безпечності сировини та харчових продуктів</b>		
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/](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

<b>Види робіт</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
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**

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
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