

**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 | «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 |