

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«ЕКО- та ГМО-продукти»
на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 1 семестр
Ступінь вищої освіти	магістр

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

Флока Людмила Валеріївна

К.С.-Г.Н., ДОЦЕНТ

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-099-95-33-287
Електронна адреса	flokaliudmyla@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 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Полягає у придбанні майбутніми фахівцями розуміння суті органічних продуктів харчування та ГМ-продуктів, переваг та ризиків використання такої продукції.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекційні заняття: словесні методи навчання (пояснення, розповідь, робота з книгою, бесіда); наочні методи навчання (інфографіка, ілюстрування); практичні заняття (письмові завдання, виконання тестів, творчі роботи (реферати, наукові роботи), виїзні заняття; самостійна робота студентів поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
Базові знання	Вивчення суті органічного виробництва, землеробства, скотарства; сертифікації та маркування органічної продукції; аналіз перспектив подальшого розвитку органічних продуктів харчування; вивчення досягнення генної інженерії; аналіз використання ГМ-сировини при виробництві продуктів харчування, ризику та переваги; проведення оцінки якості продуктів з ГМО; вивчення методів виявлення ГМО та їх похідних в продуктах харчування; вивчення особливостей маркування харчових продуктів з ГМО-сировини.
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"> • застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності; • знати правила проведення експертизи з визначення 	<ul style="list-style-type: none"> • здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; • здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності;

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції і оформлювати її результати;</p> <ul style="list-style-type: none"> • вміти розробляти проекти стандартів, методичних та нормативних матеріалів, технічної документації; здійснювати контроль за дотриманням встановлених вимог, діючих норм. 	<ul style="list-style-type: none"> • здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Особливості органічного виробництва		
Тема 1. Органічне виробництво	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Загальна концепція біологічного землеробства», «Цілі, завдання, закони біологічного землеробства», «Принципи біологічного землеробства», «Органічне овочівництво», «Органічне виробництво в племінному молочному скотарстві України», «Значення свинарства у виробництві продукції тваринництва: принципи органічного свинарства»
Тема 2. Сертифікація та маркування органічної продукції	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Вимоги міжнародних стандартів щодо сертифікації органічного виробництва та акредитації органів, які її здійснюють», «Інспектування при органічному виробництві», «Відокремлене та паралельне виробництво при органічному фермерстві», «Стандартизація диких рослин», «Акредитація ОС органічного виробництва»
Тема 3. Стан ринку органічної продукції в Україні	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Виробництво органічної продукції у світі», «Реалізація органічної продукції у світі»
Модуль 2. Особливості генно-модифікованих продуктів харчування		
Тема 4. Теоретичні основи ГМО. Історія виникнення ГМО. Види ГМО.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Історія створення продуктів з ГМ-сировини», «Світове виробництво продуктів з ГМ-сировини»
Тема 5. Основні напрямки створення ГМ-сировини	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «ГМ-сировина при виробництві продуктів для дитячого харчування», «Вплив ГМО на дитячий організм», «Наслідки вживання дитячих ГМ-продуктів»
Тема 6. ГМО у харчовому виробництві	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Отримання жирних кислот», «Отримання вуглеводів, вітамінів», «Отримання мікро- та мікроелементів», «Видалення алергенів та антинутрієнтів»
Тема 7. Порядок проведення дослідження харчової продукції з ГМ-	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних	Підготувати доповіді за темами: «Експертиза генетично модифікованих харчових продуктів», «Практичне застосування законодавства щодо ГМО

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
сировини на якість та біобезпечність	завдань; завдання самостійної роботи; тестування	в Україні»
Тема 8. Нормативно-законодавча база суспільного відстеження при використанні ГМ-культур. Маркування харчових продуктів з ГМ-сировини	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Директиви ЄС щодо продуктів з ГМО-сировини», «Поняття нон-ГМО», «Принципи Картагенського протоколу», «Перелік харчових продуктів, щодо яких здійснюється контроль вмісту генетично модифікованих організмів», «Міжнародно-правове регулювання поведінки з ГМО»

Інформаційні джерела

1. Баласинович Б.О., Ярошевська Ю.А. ГМО: виклики сьогодення та досвід правового регулювання. Київ: Видавничий дім «АДЕФ-Україна», 2010. – 256с.
2. Берлач Н. А. Адміністративно-правові засади формування органічного напрямку у сільському господарстві України: монографія / Н. А. Берлач. – Київ: Новая Идеология, 2010. – 398 с.
3. Бірта Г.О. Еко- та ГМ-продукти [Текст] : навчальний посібник / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу, Л. В. Флока, та ін. – Полтава: ПУЕТ, 2020. – 275 с.
4. Бірта Г.О. Перспективи використання нетрадиційної сировини в технології пивоваріння / Г.О. Бірта, Ю.Г.Бургу, Л.В. Флока, Ю.С.Олійник // Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів: матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (25–26 березня 2021 року). – Полтава: ПУЕТ, 2021. – С.55-57.
5. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Генно-модифіковані організми: за і проти. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 128с.
6. Гудзь В. П. Адаптивні системи землеробства: підручник / В. П. Гудзь, І. Д. Примак та ін. – Київ: Центр учбової л-ри, 2007. – 334 с.
7. Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. – Київ: ВД «Професіонал», 2007. – 384с.
8. Закон України «Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів». – Відомості Верховної Ради України, 2007, № 35, ст. 484.
9. Закону України «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/425-18>.
10. Титаренко А.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів. – Київ: Центр навч. літ-ри, 2006. – 192 с.
11. Товарознавство. Харчові продукти з генетично модифікованої сировини. Т 50 : навч. посібник / А.А. Дубініна [та ін.]. – Харків: ХДУХТ, 2015. – 267 с.
12. Федерація органічного руху України [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.organic.com.ua/>
13. Флока Л.В. Дослідження якості органічного морозива / Л.В.Флока, С.О. Залогіна // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік (м.Полтава, 30-31 березня 2021року). – Полтава: ПУЕТ, 2021. – С. 82-84.
14. Флока Л.В. Перспективи розвитку органічного молока на світовому ринку / Л.В.Флока, Т.Г.Бондарець // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік (м.Полтава, 30-31 березня 2021року). – Полтава: ПУЕТ, 2021. – С.76-78.
15. Харчова біотехнологія [Текст]: підручник / Т. П. Пирог, М. М. Антонюк, О. І. Скроцька, Н. Ф. Кігель. – Київ: Ліра-К, 2016. – 408 с.
16. Clive J. Global Status of Commercialized Biotech / GM Crops: 2013 [Electronic resource] / James Clive. – ISAAA Brief N 46. Executive summary. – NY: Ithaca. – 2021. – 279 p.
17. Cockburn A. Assuring safety of genetically modified (GM) foods: the importance of an holistic, integrative approach // J.Biotechnol, 2019. Vol.98, №1. P.79-106.

18. WHO/FAO. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation on food derived from biotechnology: Safety aspects of genetically modified foods of plant origin. – WHO, 2020, 45 p.

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: студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf); 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/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity.pdf,
<http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1–3): обговорення матеріалу практичних занять та виконання навчальних завдань (2 бали); тестування (2 бали); поточна модульна робота (26 балів)	46
Модуль 2 (теми 4-8): обговорення матеріалу практичних занять та виконання навчальних завдань (2 бали); тестування (2 бали); поточна модульна робота (30 балів)	54
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