

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально – науковий інститут денної освіти  
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### « Основи ідентифікації товарів »

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс 6 семестр
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

**Хмельницька Євгенія Вікторівна**

К.Т.Н.,

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-066-321-71-30
Електронна адреса	evghmel37112@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.puet.edu.ua/">http://www.puet.edu.ua/</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
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>	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, щодо методологічних аспектів ідентифікації та фальсифікації, способів і методів виявлення фальсифікації товарів
<b>Тривалість</b>	5 кредитів 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, виїзні заняття, самостійна робота поза розкладом, дискусія, диспут, метод мозкового штурму, ділові ігри, експеримент.
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: ПМК (залік)
<b>Базові знання</b>	Загальна біотехнологія, Процеси і апарати біотехнологічних виробництв, Технологія біовиробництв, Біотехнологія та здоров'я людини
<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>Вміти застосовувати знання складу та структури клітин різних біологічних агентів для визначення оптимальних умов культивування та потенціалу використання досліджуваних клітин у біотехнології (ПР07);</li><li>Вміти виділяти з природних субстратів та ідентифікувати мікроорганізми різних систематичних груп. Визначати морфолого-культуральні та фізіолого-біохімічні властивості</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК05);</li><li>Здатність працювати з біологічними агентами, використовуваними у біотехнологічних процесах (мікроорганізми, гриби, рослини, тварини; віруси; окремі їхні компоненти (СК04);</li><li>Здатність проводити аналіз сировини, матеріалів, напівпродуктів, цільових продуктів біотехнологічного виробництва (СК06);</li><li>Здатність складати апаратурні схеми виробництв біотехнологічних продуктів різного призначення (СК11);</li></ul>

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>різних біологічних агентів. (ПР08);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Вміти проводити експериментальні дослідження з метою визначення впливу фізико-хімічних та біологічних факторів зовнішнього середовища на життєдіяльність клітин живих організмів (ПР10); Використовуючи мікробіологічні, хімічні, фізичні, фізико-хімічні та біохімічні методи, вміти здійснювати хімічний контроль (визначення концентрації розчинів дезінфікувальних засобів, титрувальних агентів, концентрації компонентів поживного середовища тощо), технологічний контроль (концентрації джерел вуглецю та азоту у культуральній рідині упродовж процесу; концентрації цільового продукту); мікробіологічний контроль (визначення мікробіологічної чистоти поживних середовищ після стерилізації, мікробіологічної чистоти біологічного агента тощо), мікробіологічної чистоти та стерильності біотехнологічних продуктів різного призначення (ПР12)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Здатність оцінювати ефективність біотехнологічного процесу (СК13);</li> <li>Здатність дотримуватись вимог біобезпеки, біозахисту та біоетики (СК15).</li> </ul>

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. Загальні положення ідентифікації товарів.</b>		
Тема 1. Види і засоби, способи і методи ідентифікації	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Представити у вигляді схеми методи проведення ідентифікації товарів
Тема 2. Забезпечення ідентифікації товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Дати характеристику структурі та видам маркування товарів, скласти схему класифікації інформаційних знаків
Тема 3. Світова практика щодо контролю та поліпшення якості харчової продукції	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Опрацювання основних положень стандарту харчової галузі BRC
Тема 4. Національна система технічного регулювання та споживчої політики України	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вивчення державної програми стандартизації з питань створення нормативної бази на основі міжнародних та європейських стандартів
Тема 5. Законодавство Європейського Парламенту та Ради ЄС у сфері якості харчової продукції та ступінь врахування його вимог в законодавчій та нормативно-правовій базі України	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування поточна модульна робота	Опрацювання стандартів на харчові продукти Кодексу Аліментарус
<b>Модуль 2. Способи і методи проведення ідентифікації окремих груп товарів</b>		
Тема 6. Способи і методи проведення ідентифікації зерноборошних товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вивчити правила ідентифікації хліба і хлібобулочних виробів
Тема 7. Способи і методи проведення ідентифікації кондитерських та смакових товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вивчити правила ідентифікації алкогольних напоїв
Тема 8. Способи і методи	Відвідування занять; обговорення матеріалу	Представити у вигляді схеми методу

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
проведення ідентифікації фруктово-овочевої продукції	занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	проведення ідентифікації фруктово-овочевої продукції.
Тема 9. Способи і методи проведення ідентифікації молока та молочних продуктів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування;	Вивчити правила ідентифікації сухих молочних продуктів і морозива
Тема 10. Способи і методи проведення ідентифікації харчових жирів, яєць і яєчних товарів, харчових концентратів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вивчити правила ідентифікації оливкової олії, желе фруктового та перепелиних яєць
Тема 11. Способи і методи проведення ідентифікації м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вивчити правила ідентифікації ікряних товарів і нерибних продуктів моря
Тема 12. Ідентифікація непродовольчих товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування поточна модульна робота	Дати характеристику організаційному забезпеченню ідентифікації товарів. Та занотувати повноваження органів та служб, що здійснюють ідентифікацію товарів

### Інформаційні джерела

1. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування: Маркування об'єктів ідентифікації. Порядок присвоєння, реєстрації, перегляду та скасування кодів EAN на продукцію: ДСТУ 3356-96. — [Введен 1997-01-01]. — М. : Изд-во стандартів, 1997. — 12 с.
2. Полікарпов І. С. Ідентифікація товарів / І. С. Полікарпов, А. П. Закусілов. – К. : Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.
3. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України № 1393-XIV редакція від 16.10.2020 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>
4. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України №2639-VIII прийняття від 06.12.2018 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>
5. Про охорону прав на знаки для товарів і послуг: Закон України № 3689-XII редакція від 14.10.2020 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>
6. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України № 2809-IV редакція від 06.09.2005 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office (MS Word, MS PowerPoint)
- Дистанційний курс дисципліни в середовищі (Moodle)
- Тестовий контроль знань студентів за допомогою програмного засобу «OpenTest 2.0»

### 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), або шляхом набору додаткових балів за інші види робіт. Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю, посилання на джерела інформації, дотримання норм законодавства на авторське право і суміжні права, надання достовірної інформації про результати власних навчальних та наукових досліджень. Дотримання базових нормативних документів: Положення про академічну доброчесність

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf), Положення про запобігання академічного плагіату  
[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zapobigannya\\_vypadkiv\\_akademichnogo\\_plagiatu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf), Кодексу честі студента [http://puet.edu.ua/sites/default/files/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/kodeks_chesti_studenta.pdf) , Положення про корпоративну культуру [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_korporatyvnu\\_kulturu\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_korporatyvnu_kulturu_2020.pdf)

- 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>, [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahunannya\\_rezultatativ\\_neformalnoyi\\_osvity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahunannya_rezultatativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf), <http://www.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 1-5): відвідування лекцій (5 балів); наявність опрацьованого матеріалу з теми лекції (5 балів); відвідування занять та обговорення матеріалу занять (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (15 балів)	45
Модуль 1 (теми 6-12): відвідування лекцій (7 балів); наявність опрацьованого матеріалу з теми лекції (7 балів); відвідування занять та обговорення матеріалу занять (7 балів); виконання навчальних завдань (7 балів); завдання самостійної роботи (7 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (15 балів)	55
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