

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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Моніторинг якості продовольчих товарів»

на 2022-2023 навчальний рік

| | |
|--------------------------------|--|
| Курс та семестр вивчення | 3 курс, 5 семестр |
| Освітня програма/спеціалізація | «Експертиза і 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

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 | Формування у майбутніх фахівців розуміння сучасних уявлень про моніторинг якості продовольчих товарів, розвитку практичних навичок з використаних знань у вимірюванні та контролі якості 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 загально біологічних, споживчих та лікувальних властивостей сировини рослинного та тваринного походження, які недостатньо повно вивчаються або не передбачені в загальному курсі «Товарні аспекти якості продукції», але їх використання має важливе значення для формування продовольчих ресурсів країни, розширення асортименту продовольчих товарів і поліпшення їх властивостей |
| 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 (ПР02); оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15). | <ul style="list-style-type: none"> здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел (ЗК06); здатність працювати в команді (ЗК07); здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності (СК06). |

Тематичний план навчальної дисципліни

| Назва теми | Види робіт | Завдання самостійної роботи у розрізі тем |
|--|--|--|
| Модуль 1. Продукція рослинного походження | | |
| Тема 1. Джерела надходження шкідливих речовин в продукцію | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Виконання тестів до теми |
| Тема 2. Токсичність хімічних і біологічних забруднень продукції | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Виконання тестів до теми |
| Тема 3. Генетично модифіковані продукти. історія, мета, ризики та шляхи впровадження | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Виконання тестів до теми |
| Тема 4. Фактори якості. нормування якості продукції | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Виконання тестів до теми |
| Тема 5. Система стандартизації продукції | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Виконання тестів до теми |
| Тема 6. Структура моніторингу якості продукції | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Виконання тестів до теми |
| Тема 7. Моніторинг якості продукції | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Виконання тестів до теми |
| Тема 8. Національне і міжнародне регулювання продовольчої безпеки | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Виконання тестів до теми |

Інформаційні джерела

1. Бараннік В.О. Екологічний моніторинг: Конспект лекцій / Харк. нац. акад. міськ. госп.-ва. – Харків: ХНАМГ, 2021. – 322 с.
2. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г Навчальний посібник для організації навчального процесу за кредитно-модульною системою навчання з курсу «Моніторинг якості продовольчих товарів» для студентів напряму підготовки: 6.051401 «Біотехнологія». – Полтава РВВ ПУЕТ -2016. -48 с.
3. Близнюченко О.Г. Степанюк І. В. Розвиток генетики і суспільства. – Полтава: ПДАА, 2005. – 158 с.
4. Довідник товаровознавця і споживача продовольчих товарів : навч. посібник / С. В. Князь, А. Г. Загородній, М. В. Римар та ін.; за ред. д-ра екон. наук, проф. С. В. Князя. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2021. – 796 с.
5. Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. – Київ: ВД «Професіонал», 2017. – 384 с.

6. Екологічний менеджмент: Навчальний посібник/ За ред. В.Ф. Семенова, О.Л. Михайлик. - Київ, Центр навчальної літератури, 2004. - 516 с.
7. Екологічний моніторинг: Навч. посібник / Величко О.М., Зеркалов Д.В. – Київ: Наук. світ, 2019. – 205 с.
8. Загальні методи визначення якості та безпеки споживчих товарів: навч.-практ. посіб. / Петрова І. А., Петров С. О., Кричковська Л. В., Дубоносів В. Л. Харків: ФОП Крамаренко Ю.М., 2017. – 233с.
9. Методи визначення фальсифікації товарів : підручник / А. А. Дубініна та ін. Київ: Професіонал, 2020. 272с.
10. Товарознавство: підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання] / Т. Ю. Мельник. – Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. – 364с.
11. Berry D. (2017) Improving nutrient density. New Product Development: 60–66pp.
12. Hasler CM (2008) Functional foods: their role in disease prevention and health promotion. A publication of the Institute of Food Technologists’ expert panel on food safety and nutrition. Food Technol 52 (11):63–70pp.
13. Huffer L. (2020) California to vote on GMO labels for foods. New Product Design. October:14–15.
14. Staff R. (2021) Combining nutrients for health benefits. Food Technol 55(2):42–47pp.

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/uk/neformalna-osvita>; http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity.pdf

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Види робіт | Максимальна кількість балів |
|---|-----------------------------|
| Модуль 1 (теми 1–8): обговорення матеріалу практичних занять (2 бали); виконання навчальних завдань (3 бали); тестування (5 балів); поточна модульна робота (20 балів) | 100 |
| 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 проведення повторного підсумкового контролю |
| 0-34 | F | Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю |