

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

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

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### « Основи ідентифікації товарів »

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 2 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

**Офіленко Наталія Олександрівна**  
к.с.г.н.

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-050-28-44-292
Електронна адреса	n.ofilenko@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 товарів, способів і методів ідентифікації 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 та виїзні, самостійна робота поза розкладом
<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>	Органічна хімія, основи екології та безпеки товарів, хімічні методи дослідження сировини матеріалів, продукції, фізичні методи дослідження сировини матеріалів
<b>Мова викладання</b>	Українська

#### Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
- Вміти здійснювати якісний та кількісний аналіз речовин неорганічного, органічного та біологічного походження, використовуючи відповідні хімічні методи (ПР02); - Вміти аналізувати нормативні документи (державні та галузеві стандарти, технічні умови, настанови тощо), складати окремі розділи технологічної документації на біотехнологічні продукти різного призначення, аналізувати технологічні ситуації, обирати раціональні технологічні рішення (ПР05); - Вміти самостійно організувати і проводити наукові дослідження, критично оцінювати одержані результати, формулювати висновки, оцінювати їхнє теоретичне, практичне і комерційне значення (ПР25).	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК01); - Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК05) - Здатність здійснювати аналіз нормативної документації, необхідної для здійснення інженерної діяльності в галузі біотехнології (СК03); - Здатність проводити аналіз сировини, матеріалів, напівпродуктів, цільових продуктів біотехнологічного виробництва (СК06); - Здатність проводити експериментальні дослідження з використанням широкого спектру сучасних біотехнологічних, мікробіологічних, біохімічних, генетичних методів (СК18).

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<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 зерноборошняних 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 проведення ідентифікації фруктово-овочевої продукції	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Представити у вигляді схеми методику 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 ікр'яних 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. Методи визначення фальсифікації товарів. Лабораторний практикум / [А. А. Дубініна, Т. М. Летуґа, С. О. Дубініна, І. Ф. Овчіннікова]. – К. : Видавничий дім «Професіонал», 2009. – 336 с.
3. Методи визначення фальсифікації товарів/ [А. А. Дубініна, І. Ф. Овчіннікова, С. О. Дубініна, Т. М. Летуґа, М. О. Науменко]. – К. : Видавничий дім «Професіонал», 2010. – 272 с.
4. Полікарпов І. С. Ідентифікація товарів / І. С. Полікарпов, А. П. Закусілов.– К. : Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.
5. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України № 1393-XIV редакція від 18.12.2017 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>
6. Про охорону прав на знаки для товарів і послуг: Закон України № 3689-XII редакція від 21.05.2015 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>
7. 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>
8. Титаренко Л. Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів / Л. Д. Титаренко, В. А. Павлова, В. Д. Малигіна. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 192 с.

## 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](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://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>  
[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultativ\\_neformalnoyi\\_osvity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf)

## 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**

<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

### 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