

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«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 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс
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 товарознавця 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