

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Товарні аспекти якості продукції»
на 2025-2026 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс
Освітня програма/спеціалізація	«Біотехнологія»
Спеціальність	162 «Біотехнологія та біоінженерія»
Галузь знань	16 «Хімічна та біоінженерія»
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,

Рачинська Зоя Павлівна

науковий ступінь і вчене звання,

посада старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-050-982-76-45, +38-067-105-16-25
Електронна адреса	Zojar87@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.tpt.puet.edu.ua/ 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 здобувачів вищої освіти цілісної системи знань і умінь з питань формування товарних аспектів якості продукції, що є основою забезпечення і підвищення конкурентоспроможності та управління поліпшенням їх товарних характеристик.
Тривалість	5 кредитів ЕКТС / 150 год.ин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми: лекція-візуалізація, практичне заняття, самостійна робота поза розкладом, консультація. Методи: лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, сторітеллінг, дискусійний); практичні (частково-пошуковий, дискусійний, імітаційний); самостійна робота (дослідницький, метод самоконтролю).
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: ПМК
Базові знання	Знання з хімії, загальної біології, методи хімічного аналізу
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
ПР04. Вміти застосовувати положення нормативних документів, що регламентують порядок проведення сертифікації продукції, атестації виробництва, вимоги до організації	ЗК02. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях. ЗК05. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

систем управління якістю на підприємствах, правила оформлення технічної документації та ведення технологічного процесу базуючись на знаннях, одержаних під час практичної підготовки. ПР05. 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. ПР25. Вміти самостійно організовувати і проводити наукові дослідження, критично оцінювати одержані результати, формулювати висновки, оцінювати їхнє теоретичне, практичне і комерційне значення.	СК03. Здатність здійснювати аналіз нормативної документації, необхідної для здійснення інженерної діяльності в галузі біотехнології.
---	---

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1 Товарні аспекти якості продукції рослинного походження		
Тема 1. Чинники формування якості продукції	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне тестування. Підготовка рефератів на теми: «Процеси, які відбуваються під час збігання», «Функції пакування», підготувати доповідь на тему «Радуризація».
Тема 2. Товарні аспекти якості зерноборошняних товарів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, доповіді з рефератами та їх обговорення, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування Підготовка доповідь на тему «Показники борошномельних якостей зерна».
Тема 3 Товарні аспекти якості продуктів переробки фруктів та овочів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування. Самостійне вивчення питань теми «Основний критерій відбору сортів овочів для переробки », «Надання специфічного присмного смаку замороженій продукції»
Тема 4. Товарні аспекти якості кондитерських товарів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування, поточна модульна робота	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування. Підготовка рефератів на теми: «Особливості приготування тіста для цукрового печива», «Особливості пшеничного борошна, що використовується під час

		виробництва зтяжного печива».
Тема 5. Товарні аспекти якості смакових товарів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування, поточна модульна робота	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування. Самостійне вивчення питань теми «Скручування листя чайної рослини», «Егалізація», «Розпад цукрів у вині», «Процес обсмаження кави»
Модуль 2 Товарні аспекти якості продукції тваринного походження		
Тема 6. Товарні аспекти якості харчових жирів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування. Підготувати доповіді на теми: «Нейтралізація вільних жирних кислот», «Жир-сирець 2-ї групи», «Сучасні види консервантів».
Тема 7. Товарні аспекти якості молочної продукції	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування. Підготувати доповідь на тему «Бродильна проба», підготувати реферат на тему «Ацедофільні палички».
Тема 8. Товарні аспекти якості м'ясної та рибної продукції	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування. Підготувати доповіді на теми: «Особливості властивостей м'яса за ступенем свіжості», «Паразити риб», підготувати доповідь «Сортування яловичини для ковбасного виробництва», «Ламістер».

Інформаційні джерела

1. Товарні аспекти якості продукції: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни здобувачами вищої освіти спеціальності 076 Підприємництво, торгівля і біржова діяльність освітні програми «Товарознавство і комерційна діяльність», «Експертиза та митна справа» ступеня бакалавра ПУЕТ / В. О. Назаренко, О. О. Горячова, З. П. Рачинська. – Полтава : ПУЕТ, 2021. – 80 с.
2. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій [текст]: підручник / І.В. Сирохман, Т. М. Лозова, О. І. Гирка, М. І. Філь, М.-М. В. Калимон. – Львів: "ЛТЕУ", 2020. – 504 с.
3. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. – Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. – 436 с.
4. Безпечність і якість харчових продуктів (проблеми сьогодення) : підручник / І.В. Сирохман, О.І. Гирка, М.-М. Калимон. – Львів. Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2019. – 396 с.
5. European Commission. General Food Law URL: <https://ec.europa.eu/food/safety/general-food-law-en>. (дата звернення: 07.02.2022).
6. Про встановлення загальних принципів і вимог у продовольчому праві, про створення європейського органу з питань безпечності харчових продуктів і про встановлення процедури забезпечення: Регламент №178/2002 Європейського парламенту і Ради Європейського Союзу URL: <https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es178-2002.pdf>. (дата звернення: 07.02.2022).
7. European Food Safety Authority URL: <http://www.efsa.europa.eu/>. (дата звернення: 07.02.2022).
8. European Commission. Food Hygiene URL: <https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food-hygiene-en>. (дата звернення: 07.02.2022)

9. Контроль за продуктами тваринного походження // Вимоги / Офіс з просування експорту в Україні. Режим доступу: <https://helpdesk.epo.org.ua/article/kontrol-za-produktamy-tvarynnogopohodzhennya-0> (дата звернення: 07.02.2022).
10. Контроль наявності забруднювачів // Вимоги / Офіс з просування експорту в Україні. Режим доступу: <https://helpdesk.epo.org.ua/article/kontrol-nayavnosti-zabrudnyuvachiv> (дата звернення: 07.02.2022)
11. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» URL <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>
12. Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain ISO 35 22000:2018 – International Organization for Standardization, 2018. –37 p.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office, MD Office (MD Info, MD Explorer, MD Declaration)
- Дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. 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).

Положення про організацію освітнього процесу: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти:

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості:
<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidaciyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.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 щодо академічної доброчесності. 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. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагиату: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, зданих в іноземних та вітчизняних закладах освіти: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання зданих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>;

Інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта): <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції: <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ: <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції: <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці

«Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Масимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (10 балів) та контрольне опитування (10 балів), обговорення матеріалу занять та виконання навчальних завдань (10 балів), завдання самостійної роботи (10 балів), тестування (10 балів), поточна модульна робота (10 балів)	60
Модуль 2 (теми 6-8): відвідування занять (6 бали) та контрольне опитування (5 балів), обговорення матеріалу занять та виконання навчальних завдань (6 балів), завдання самостійної роботи (3 балів), тестування (10 балів), поточна модульна робота (10 балів)	40
Підсумковий контроль залік (ПМК)	
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	Участь у наукових гуртках	10
	Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	10

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань 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

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
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