

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Науково-навчальний інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Оцінка відповідності сировини і харчових продуктів»

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 8 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

Горьчова Олена Олександрівна

К.Т.Н., доцент

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-050-065-25-06
Електронна адреса	goryachova0ea@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 9.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Розширення і поглиблення у студентів знань та набуття практичних навичок щодо визначення відповідності сировини і товарів встановленим критеріям з метою підтвердження безпечності та якості.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом із застосуванням методів ситуаційного аналізу, опису, роз'яснення та демонстрування.
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; виконання домашніх завдань; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: ПМК
Базові знання	Наявність знань з безпечності харчових продуктів, стандартизації та сертифікації.
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"> • вміти застосовувати положення нормативних документів, що регламентують порядок сертифікації продукції, атестації виробництва, вимоги до організації систем управління якістю на підприємствах, правила оформлення технічної документації та ведення технологічного процесу базуючись на знаннях, одержаних під час практичної підготовки (ПР04); • 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 формулювати завдання для розробки систем виробництв біотехнологічних продуктів різного призначення 	<ul style="list-style-type: none"> • здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК01); • здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК05); • навички здійснення безпечної діяльності (ЗК06); • здатність здійснювати аналіз нормативної документації, необхідної для здійснення інженерної діяльності у галузі біотехнології (СК03); • здатність проводити аналіз сировини, матеріалів, напівпродуктів, цільових продуктів біотехнологічного виробництва (СК06); • здатність дотримуватись вимог біобезпеки, біозахисту та біоетики (СК15).

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
(ПР21); • вміти враховувати соціальні, екологічні, етичні, економічні аспекти, вимоги охорони праці, виробничої санітарії та пожежної безпеки під час формування технічних рішень (ПР22).	

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Правові основи оцінки відповідності сировини та харчових продуктів		
Тема 1. Предмет, зміст та задачі курсу. Нове харчове законодавство України	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему «Перспективи розвитку ринку харчових продуктів», «Нормативно-правова база при виробництві харчових продуктів», «Порівняльний аналіз нормативної бази оцінки відповідності в Україні та країнах Європейського союзу (на вибір)
Тема 2. Документальне підтвердження відповідності.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.
Тема 3. Органи та форми оцінки відповідності сировини та харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.
Тема 4. Особливості оцінки відповідності експортних, імпорتنих та нових товарів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.
Модуль 2. Оцінка якості та безпечності сировини та харчових продуктів		
Тема 5. Оцінка відповідності за маркуванням та етикетуванням харчової продукції.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.
Тема 6. Оцінка відповідності за органолептичними та фізико-хімічними показниками для сировини та харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.
Тема 7. Оцінка відповідності харчової продукції за мікробіологічними показниками	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.
Тема 8. Оцінка відповідності сировини і харчових продуктів за показниками забруднення	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.
Тема 9. Оцінка відповідності сировини і харчових продуктів за вмістом харчових добавок	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.

Інформаційні джерела

1. Букреева О.С., Рибалко І.В. Основи стандартизації та оцінки відповідності [Електронний ресурс]: електронний навчальний посібник у схемах і таблицях. Харків: ХНАДУ, 2019. – 76 с. Режим доступу: https://dspace.khadi.kharkov.ua/dspace/bitstream/123456789/2532/3/Bykreeva_Rybalko_osnovy_stand_2019.pdf
2. Оцінка відповідності // Комунікативна платформа з технічного регулювання в Україні. Режим доступу: <https://techreg.in.ua/%d1%82%d0%b5%d1%85%d0%bd%d1%96%d1%87%d0%bd%d0%b5%d1%80%d0%b5%d0%b3%d1%83%d0%bb%d1%8e%d0%b2%d0%bd%d0%bd%d1%8f/>
3. Переліки національних стандартів під технічні регламенти // Технічне регулювання / Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України. Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/Documents/List?lang=uk-UA&id=fbe1ad1b-6d48-407ea2bdaae55f31afec&tag=PerelikiNatsionalnihStandartivPidTekhnichniReglamenti>
4. Про акредитацію органів з оцінки відповідності. Закон України. - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2407-14#Text>
5. Про затвердження модулів оцінки відповідності, які використовуються для розроблення процедур оцінки відповідності, та правил використання модулів оцінки відповідності. Постанова Кабінету Міністрів України. - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/95-2016-%D0%BF#Text>
6. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів. Закон України. - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
7. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України. - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
8. Про технічні регламенти та оцінку відповідності. Закон України. - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text>
9. Сенаторов М.В. Промислові стандарти та оцінка відповідності: порівняльна оцінка законодавства України законодавству Європейського права у сфері промислових стандартів та оцінки відповідності – Режим доступу: <https://just.odessa.gov.ua/files/upload/files/32.pdf>
10. Food safety (Безпечність харчових продуктів) // Official website European Union (Офіційний веб-сайт Європейського Союзу). — Режим доступу: http://europa.eu/pol/food/index_en.htm

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «Open Test 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, 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: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>

Порядок ліквідації здобувачів вищої освіти академічної заборгованості: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>

Положення про повторне навчання: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>

- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Не допускається академічний плагіат, фальсифікації, фабрикації. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>

Положення про академічну доброчесність: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>

Положення про запобігання випадків академічного плагіату: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>

- 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 визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перерахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти: <http://puet.edu.ua/publicna-informaciya/>

Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

- Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції: <https://nazk.gov.ua/uk/upovnovazhenym/>

- Політика підтримки учасників освітнього процесу:

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

Студентський омбудсмен ПУЕТ: <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

- Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyialnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (4 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (5 бали); поточна модульна робота (20 балів)	45
Модуль 2 (теми 5-9): відвідування занять (5 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (10 балів); поточна модульна робота (20 балів)	55
Разом	100

За участь у науково-дослідній роботі та в інших заходах здобувачам нараховуються додаткові бали. За додаткові види навчальних робіт здобувач вищої освіти 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 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