

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Факультет товарознавства, торгівлі та маркетингу
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Експертиза харчових продуктів»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс 4 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Експертиза та 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

Рачинська Зоя Павлівна

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	Метою дисципліни «Експертиза харчових продуктів» є надання студентам знань основних правил організації та порядку проведення експертизи кількості та якості харчових продуктів вітчизняного і закордонного виробництва, особливостей проведення експертизи окремих груп товарів.
Тривалість	3 кредитів ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичні заняття 20 год., самостійна робота 54 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та візні, самостійна робота 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: екзамен
Базові знання	Наявність широких знань з товарознавства, хімії і методів дослідження сировини і матеріалів, основи екології та безпеки ТНС, сенсорний аналіз
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
• Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15)	• Здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати (СК13);

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Експертиза харчових продуктів рослинного походження		
Тема 1. Експертиза борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему «Порядок проведення експертизи якості борошна, крупів». Підготувати реферат на тему «Порядок та методи відбору зразків борошна, крупів».
Тема 2. Експертиза крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему «Умови зберігання крохмалю».
Тема 3. Експертиза свіжих фруктів, овочів, продуктів їх переробки	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Фактори, які впливають на формування і зниження якості фруктів та овочів», «Строки виклику і прибуття експерта».
Тема 4. Експертиза смакових товарів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Підготувати доповіді на теми: «Порядок проведення експертизи якості чаю та кави», «Порядок та методи відбору зразків чаю та кави».
Модуль 2. Експертиза харчових продуктів тваринного походження		
Тема 5. Експертиза харчових жирів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Експертиза документів, що супроводжують партію олії», «Експертиза кількості олії залежно від видів транспортної тари і споживчого упакування».
Тема 6. Експертиза молочних продуктів, яєць і яєчних товарів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Експертиза кількості молока і молочних продуктів залежно від видів транспортної тари і споживчого пакування», «Вимоги до маркування молока і молочних продуктів».
Тема 7. Експертиза м'ясних товарів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему «Фактори формування відмінних особливостей і якості окремих видів м'яса». Підготувати реферат на тему «Умови і терміни зберігання м'яса забійних тварин, їх вплив на зміну якісних та кількісних показників».
Тема 8. Експертиза рибних товарів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Підготувати доповідь на тему «Порядок та методи відбору зразків солоні і копченої риби». Підготувати реферат на тему «Фактори формування відмінних особливостей і якості солоні і копченої риби».

Інформаційні джерела

1. Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів [Текст] : підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, В. В. Євлаш, [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2016. – 532 с.
2. Експертиза товарів [Текст] : практикум : навч. посібник / А. П. Батутіна, І. В. Ємченко, А. О. Троякова. – 2-ге вид., стер. – Львів : Магнолія-2006, 2017. – 396 с. + Електрон. зміст. – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ
3. Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів : Наказ Міністерства аграрної політики України № 28 редакція від

09.08.2013 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.08.2020.

4. Про молоко та молочні продукти : Закон України № 47 редакція від 05.04.2015 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1870-15>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.08.2020.

5. Назаренко Л.О. Експертиза товарів («Експертиза продовольчих товарів») [текст] : навч. Посіб. / Л.О. Назаренко. – К.: «Центр учбової літератури», 2014. – 312 с.

6. Назаренко Л.О. Експертиза товарів: слайд-курс (Розділ «Експертиза продовольчих товарів») [текст]: навч. посіб / Л.О. Назаренко. – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 312 с.

7. Смоляр В.І. Харчова експертиза [текст]: навч. посіб /В.І. Смоляр. – К.: Здоров'я, 2005. – 448с.

9. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торговопромислових палат в Україні: К.: ТПП України, 2010. – 120 с.

10.Бавико О.Є. Експертиза товарів: конспект лекцій / О.Є. Бавико. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 198 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: 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/publicna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
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