

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Експертиза харчових продуктів»

на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 8 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Експертиза в митній справі»
Спеціальність	076 «Підприємництво та торгівля»
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	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	Лекційні заняття: словесні методи навчання (пояснення, розповідь, бесіда); наочні методи навчання (майндмепінг, інфонографіка); практичні заняття (письмові завдання, виконання тестів, творчі роботи), візні 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: 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
<p>ПР06. Вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей.</p> <p>ПР17. Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх впливів.</p> <p>ПР21. Знати правила проведення експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції і оформлювати її результати.</p>	<p>K02 (ЗК02). Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.</p> <p>K07 (ЗК07) Здатність працювати в команді.</p> <p>K14 (СК02). Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних структур.</p> <p>K15 (СК03). Здатність здійснювати діяльність у взаємодії суб'єктів ринкових відносин.</p> <p>(K19 (СК07). Здатність визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних структур.</p> <p>K23 (СК 11). Здатність визначати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які дозволяють однозначно ідентифікувати класифікаційну приналежність продукції.</p> <p>K25 (СК 13). Здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати.</p>

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	Відвідування занять; захист	Підготувати доповіді на теми: «Експертиза

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
молочних продуктів, яєць і яєчних товарів	домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	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

Основні

1. Бавико О.Є. Експертиза товарів: конспект лекцій / О.Є. Бавико. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 198 с.
2. Байдакова, Л. І. Експертиза товарів: підручник / Л. І. Байдакова, С. В. Ягелюк, І. М. Байдакова. – Київ : Слово, 2014. – 392 с.
3. Експертиза товарів навчальний посібник /А. А.Дубініна, І. О. Дудла, М. Р. Мардар та ін.// – Харків: ХДУХТ, 2017. – 420 с.
4. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торговопромислових палат в Україні: Київ: ТПП України, 2010. – 120с.
5. Назаренко Л. О. Еспертиза товарів (експертиза продовольчих товарів). Навч. посіб. – Київ:Центр учб. літ., 2014 – 312 с.
6. Назаренко Л.О. Експертиза товарів («Експертиза продовольчих товарів»): навч.посіб./ Л.О. Назаренко. – Київ: «Центр учбової літератури», 2014. – 312 с.
7. Назаренко Л.О. Експертиза товарів: слайд-курс (Розділ «Експертиза продовольчих товарів»): навч. посіб / Л.О. Назаренко//. – Київ: «Центр учбової літератури», 2013. – 312 с.
8. Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів: Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України № 28 редакція від 09.08.2013: офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 01.09.2023.
9. Про молоко та молочні продукти : Закон України № 47 редакція від 31.03.2023: офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/1870-15#Text>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 01.09.2023.
10. Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів: підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, В. В. Євлаш//. – Харків : Світ книг, 2016. – 532 с.
11. Юдічева О. П., Кузнецова Н.О. Експертиза товарів (Експертиза продовольчих товарів): підручник для студ. спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітньої програми «Товарознавство та експертиза в митній справі» ступеня магістра.– Полтава: ПУЕТ, 2017. – 348 с.

Додаткові

12. Батутіна А.П., Сьмченко І.В. Експертиза товарів. – Київ: ЦУЛ, 2003. – 277 с.
13. Козьмич, Д. І. Експертиза товарів: навч. посібник / Д. І. Козьмич, А. Д. Кобищан, Л. О. Назаренко – Полтава : РВВ ПУЕТ, 2011. – 373 с.
14. Коломієць Т.М., Притульська В.В., Романенко В.Л. Експертиза товарів. – Київ: 2001. – 274 с.
15. Смоляр В.І. Харчова експертиза: навч. посіб /В.І. Смоляр. – Київ: Здоров'я, 2005. – 448 с.
16. Юдічева О. П., Котова З. Я., Кузнецова Н. О., та ін. Експертиза продовольчих товарів: кредитно-модульний курс : навч. посібник– Київ: Ліра-К, 2014. – 248 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань.
3. Дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ:
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1289>

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-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.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_ocinyvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-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 плагіату: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих 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 здобутих 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_pidcontr.pdf

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

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-korupcii/>

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

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (1 бал); обговорення навчального матеріалу (1 бал); виконання навчальних завдань (1 бал); тестування (1 бал); поточна модульна робота (18 балів)	30
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (1 бал); обговорення навчального матеріалу (1 бал); виконання навчальних завдань (1 бал); тестування (1 бал); поточна модульна робота (18 балів)	30
Підсумковий контроль (екзамен)	40
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 науковому гуртку «Експерт»	10
	Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

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 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