

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Експертні дослідження в біотехнології»
на 2023-2024 навчальний рік

| | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Курс та семестр вивчення | 4 курс, 1,2 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

Офіленко Наталія Олександрівна
К.С.-Г.Н.,

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

| | |
|------------------------------|--|
| Контактний телефон | +38-050-284-42-92 |
| Електронна адреса | n.ofilenko@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 10.00-15.00 |
| Сторінка дистанційного курсу | https://el.puet.edu.ua/ |

Опис навчальної дисципліни

| | |
|---|---|
| Мета вивчення навчальної дисципліни | Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок з організації та порядку проведення експертизи кількості та якості продовольчих товарів вітчизняного й закордонного виробництва, особливостей проведення експертизи окремих груп товарів. |
| Тривалість | 6 кредитів ЄКТС/180 годин (лекції 32 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 108 год.) |
| Форми та методи навчання | Лекції та практичні заняття в аудиторії, виїзді, ділові ігри, самостійна робота поза розкладом, інтерактивна дискусія. |
| Система поточного та підсумкового контролю | Поточний контроль: відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: 1-й семестр - ПМК (залік); 2-й семестр - Екзамен |
| Базові знання | Загальна біотехнологія, Процеси і апарати біотехнологічних виробництв, Технологія біовиробництв, Біотехнологія та здоров'я людини |
| 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 проводити експериментальні дослідження з метою визначення впливу фізико-хімічних та біологічних факторів зовнішнього середовища на життєдіяльність клітин живих організмів (ПР10);Вміти самостійно організувати і проводити наукові дослідження, критично оцінювати одержані результати, формулювати висновки, оцінювати їхнє теоретичне, практичне і комерційне значення (ПР25) | <ul style="list-style-type: none">Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК01);Здатність здійснювати аналіз нормативної документації, необхідної для здійснення інженерної діяльності в галузі біотехнології (СК03);Здатність здійснювати експериментальні дослідження з вдосконалення біологічних агентів. Вміння викликати зміни у структурі спадкового апарату та функціональній активності біологічних агентів (СК05);Здатність проводити аналіз сировини, матеріалів, напівпродуктів, цільових продуктів біотехнологічного |

| | |
|--------------------------------------|---|
| Програмні результати навчання | Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач |
| | виробництва (СК06). |

Тематичний план навчальної дисципліни

| Назва теми | Види робіт | Завдання самостійної роботи у розрізі тем |
|--|---|---|
| Модуль 1. Основи й технологія проведення експертизи | | |
| Тема 1. Поняття, мета й завдання експертизи товарів | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Вивчіть законодавче регулювання експертної діяльності організації і підприємства, що здійснюють експертизу товарів |
| Тема 2. Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Ознайомлення із класифікацією експертиз, характеристикою загальних видів експертиз та їх застосуванням |
| Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Вивчення вимог до порядку одержання, використання, поширення та зберігання інформації, а також системи створення інформації, її джерела, статус учасників інформаційних відносин, доступ до інформації та її охорону |
| Тема 4. Організація проведення експертизи | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Вивчення типових помилок під час проведення експертизи. |
| Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Вивчіть особливості експертизи товарів із пошкодженим пакуванням |
| Тема 6. Санітарно-гігієнічна, ветеринарна, екологічна експертизи товарів | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Використовуючи Закон України «Про ветеринарну медицину», вивчіть порядок видачі гігієнічних висновків |
| Тема 7. Товарознавча судова експертиза | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота | Використовуючи Закон України «Про судову експертизу» та «Інструкцію про призначення та проведення судових експертиз та експертних досліджень», ознайомтесь з основними завданнями судової товарознавчої експертизи, орієнтовним переліком вирішуваних питань. |
| Модуль 2. Експертиза продовольчої сировини та харчових продуктів | | |
| Тема 8. Фітосанітарна експертиза | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Вивчити особливості ідентифікації окремих видів карантинних організмів. |
| Тема 9. Технологічна експертиза харчових продуктів | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Вивчення впливу технології виготовлення й обладнання на якість і безпеку готової продукції. Санітарні вимоги до виробничих цехів, сировини, матеріалів та обладнання. |
| Тема 10. Ідентифікація та фальсифікація товарів | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Вивчити види фальсифікації та їх характеристику |
| Тема 11. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних, хлібобулочних виробів і харчових концентратів | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Ознайомтесь із допустимими та недопустимими дефектами борошна, круп, макаронних, хлібобулочних виробів і харчових концентратів |
| Тема 12. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду, | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Вивчити гігієнічні вимоги до кондитерських товарів |

| Назва теми | Види робіт | Завдання самостійної роботи у розрізі тем |
|---|---|---|
| кондитерських виробів та смакових товарів | | |
| Тема 13. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Вивчення критеріїв ідентифікації плодоовочевих товарів. |
| Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Вивчення дефектів яєць і яєчних товарів |
| Тема 15. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних та рибних товарів | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота | Вивчення особливостей маркування м'яса птиці та продуктів її перероблення. Визначення відповідності маркування рибних консервів та пресервів |

Інформаційні джерела

Основні

1. Біотехнології в екології : навч. посібник / А.І. Горова, С.М. Лисицька, А.В. Павличенко, Т.В. Скворцова. – Д. : Національний гірничий університет, 2020. – 184 с.
2. Методи визначення фальсифікації товарів : навч. посіб. / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, С. О. Дубініна [та ін.]. - Київ : Видавничий дім «Професіонал», 2019. - 272 с.
3. Харчова біотехнологія [Електронний ресурс] : метод. рекомендації до вивч. дисц. та викон. контрол. роботи для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр". спец. 162 "Біотехнології та біоінженерія" освіт.–проф. програми "Біотехнологія" заоч. форми навч. / уклад. : В. П. Стабніков ; Нац. ун–т харч. технол. –Київ : НУХТ, 2019. – 24 с.
4. Біотехнологія : навч. посіб. / О. О. Воронкова та ін. – Дніпро : Ліра, 2022. – Т. 1. – 200 с.

Додаткові

5. Інструкція про порядок проведення товарознавчої експертизи товарів (продукції) експертами Торгово-промислових палат України. - Київ : ТИП України, 2000. - 24 с. - (Нормативний документ ТПП України. Інструкція).
6. Методика проведення товарознавчої експертизи товарів експертами Торгово -промислових палат в Україні : МСЯ-01-05. - Офіц. вид. - Київ : ТИП України, 2005. - 35 с. - (Нормативний документ ТПП України. Методика).
7. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи : довідник : у 3 т. / за заг. ред. Б. М. Куртка, Р. П. Симонова. - Львів : НІЦ «Леонорм», 2000. Т. 3 - 290 с.
8. Про захист прав споживачів : Закон України № 1023-ХІІ редакція від 01.01.2020 [Електронний ресурс] : офіційний веб -портал Верховна Рада України. Нормативно - правова база України. - Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Банк тестів за курсом, які розміщені у програмній оболонці Open test.
2. Супровід лекцій за курсом з використанням Microsoft PowerPoint Presentation.
3. Хмельницька Є.В, Кайнаш А.П., Н.О.Офіленко Експертні дослідження в біотехнології: дистанційний курс // Є.В. Хмельницька, А.П. Кайнаш, Н.О. Офіленко [Електронний ресурс] : Головний центр дистанційного навчання Полтавський університет економіки і торгівлі. – Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2942>

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 перезрахування 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/publiczna-informaciya/>

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

- Політика вирішення конфліктних ситуацій:

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

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

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Види робіт | Максимальна кількість балів |
|---|-----------------------------|
| Модуль 1 (теми 1-7): відвідування лекцій (8 балів); наявність опрацьованого матеріалу з теми лекції (8 балів); відвідування занять (10 балів); обговорення матеріалу занять (10 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (20 балів); тестування (10 балів); поточна модульна робота (24 бали) | 100 |
| Разом | 100 |
| Модуль 2 (теми 8-15): відвідування лекцій (4 балів); наявність опрацьованого матеріалу з теми лекції (4 балів); відвідування занять (4 балів); обговорення матеріалу занять (4 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (8 балів); поточна модульна робота (20 балів) | 60 |
| Екзамен | 40 |
| Разом | 100 |

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

| Форма роботи | Вид роботи | Бали |
|---------------------|--|------|
| 1 Навчальна | Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності | 10 |
| 2. Науково-дослідна | а) Участь у наукових гуртках | 10 |
| | б) Участь у наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних | 20 |

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 |

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