

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

Проектне навчання з дисципліни «Експертні дослідження в біотехнології»

на 2021-2022 навчальний рік

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

Хмельницька Євгенія Вікторівна

К.Т.Н.

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

| | |
|------------------------------|--|
| Контактний телефон | +38-066-321-71-30 |
| Електронна адреса | evghmel37112@gmail.com |
| Розклад навчальних занять | http://schedule.puet.edu.ua/ |
| Консультації | очна http://www.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 студентів цілісної системи компетентностей, що стосуються теоретичних і практичних аспектів експертних досліджень |
| Тривалість | 0,5 кредиту ЄКТС/15 годин (практичні заняття 6 год., самостійна робота 9 год.) |
| Форми та методи навчання | Практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом |
| Система поточного та підсумкового контролю | Поточний контроль: відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань Підсумковий контроль: залік (ПМК) |
| Базові знання | Загальна біотехнологія, Процеси і апарати біотехнологічних виробництв, Технологія біовиробництва, 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 застосовувати знання складу та структури клітин різних біологічних агентів для визначення оптимальних умов культивування та потенціалу використання досліджуваних клітин у біотехнології (ПР07);Вміти виділяти з природних субстратів та ідентифікувати мікроорганізми різних систематичних груп. Визначати морфолого-культуральні та фізіолого-біохімічні властивості різних біологічних агентів. (ПР08); | <ul style="list-style-type: none">Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК01);Здатність використовувати ґрунтовні знання з хімії і біології в обсязі, необхідному для досягнення інших результатів освітньої програми (СК02);Здатність працювати з біологічними агентами, використовуваними у біотехнологічних процесах (мікроорганізми, гриби, рослини, тварини; віруси; окремі їхні компоненти) (СК04);Здатність здійснювати експериментальні дослідження з вдосконалення біологічних агентів. Вміння викликати зміни у структурі спадкового апарату та функціональній активності |

| 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); • Використовуючи мікробіологічні, хімічні, фізичні, фізико-хімічні та біохімічні методи, вміти здійснювати хімічний контроль (визначення концентрації розчинів дезінфікувальних засобів, титрувальних агентів, концентрації компонентів поживного середовища тощо), технологічний контроль (концентрації джерел вуглецю та азоту у культуральній рідині упродовж процесу; концентрації цільового продукту); мікробіологічний контроль (визначення мікробіологічної чистоти поживних середовищ після стерилізації, мікробіологічної чистоти біологічного агента тощо), мікробіологічної чистоти та стерильності біотехнологічних продуктів різного призначення (ПР12) | <p>біологічних агентів (СК05);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Здатність проводити аналіз сировини, матеріалів, напівпродуктів, цільових продуктів біотехнологічного виробництва (СК06) |

Тематичний план навчальної дисципліни

| Назва теми | Види робіт | Завдання самостійної роботи у розрізі тем |
|--|--|--|
| Вивчення особливостей відбору проб зразків товару для проведення експертних досліджень та оформлення документів за результатами експертизи | Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи | Вивчення особливостей відбору проб зразків різних груп товарів для проведення експертних досліджень. Оформлення пакету документів за результатами проведених експертних досліджень |

Інформаційні джерела

1. Батутіна А. П. Експертиза товарів : навч. посіб. / А. П. Батутіна, І. В. Ємченко. – Київ : ЦУЛ, 2003. – 278 с.
2. Інструкція про порядок проведення товарознавчої експертизи товарів (продукції) експертами Торгово-промислових палат України. – Київ : ТПП України, 2000. – 24 с. – (Нормативний документ ТПП України. Інструкція).
3. Коломієць Т. М. Експертиза товарів : підручник : у 2 ч. / Коломієць Т. М., Притульська Н. В., Романенко О. Л. – 2-ге вид., допов. та переробл. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 370 с.
4. Методика проведення товарознавчої експертизи товарів експертами Торгово-промислових палат в Україні : МСЯ-01-05. – Офіц. вид. – Київ : ТПП України, 2005. – 35 с. – (Нормативний документ ТПП України. Методика).
5. Козьмич Д. І. Експертиза товарів : навч. посіб. / Д. І. Козьмич, А. Д. Кобищан, Л. О. Назаренко. – РВВ ПУЕТ, 2011. – 373 с.
6. Боршно та хлібобулочні вироби. Нормативні документи : довідник : у 2 т. – Укр. та рос. мовами / за заг. ред. В. Л. Іванова. – Львів : НІЦ «Леонорм», 2000. – Т. 1. – 260 с.
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. 2. – 294 с.
8. 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.
9. Методи визначення фальсифікації товарів : навч. посіб. / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, С. О. Дубініна [та ін.]. – Київ : Видавничий дім «Професіонал», 2010. – 272 с.
10. Назаренко Л. О. Експертиза продовольчих товарів закордонного виробництва : текст лекції / Л. О. Назаренко. – Полтава : РВЦ ПУСКУ, 2007. – 39 с.
11. Назаренко Л. О. Експертиза продовольчих товарів : опорний конспект лекцій / Л. О. Назаренко. – Полтава : РВВ ПУСКУ, 2004. – 96 с.
12. Назаренко Л. О. Експертиза продовольчих товарів : опорний конспект лекцій / Л. О. Назаренко. – Полтава : РВЦ ПУСКУ, 2007. – Ч. 2. – 48 с.

13. Назаренко Л. О. Етапи проведення експертизи : текст лекцій / Л. О. Назаренко. – Полтава : РВВ ПУСКУ, 2001. – 44 с.
14. Назаренко Л. О. Експертиза товарів (Експертиза продовольчих товарів) [текст] : навч. посіб. / Л. О. Назаренко. – Київ : Центр учб. л-ри, 2014. – 312 с.
15. Назаренко Л. О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів : курс лекцій / Л. О. Назаренко. – Полтава : ПУЕТ, 2013. – 314 с.
16. Про захист прав споживачів : Закон України № 1023-ХІІ редакція від 01.01.2016 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>

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/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Види робіт | Максимальна кількість балів |
|--|------------------------------------|
| Відвідування занять (6 балів); обговорення матеріалу занять (6 балів); виконання навчальних завдань (12 балів); самостійна робота (76 балів) | 100 |
| 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 |