

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут бізнесу та сучасних технологій  
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### «Моніторинг якості продовольчих товарів»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 3 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Товарознавство і торговельне підприємництво»
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

**Бірта Габрієлла Олександрівна**

д.с.-г.н., професор

завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-066-907-69-94
Електронна адреса	birta2805@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php">http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

#### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування у майбутніх фахівців розуміння сучасних уявлень про моніторинг якості продовольчих товарів, розвитку практичних навичок з використаних знань у вимірюванні та контролі якості продукції
<b>Тривалість</b>	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичні заняття 20 год., самостійна робота 54 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	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: залік
<b>Базові знання</b>	Вивчення загально біологічних, споживчих та лікувальних властивостей сировини рослинного та тваринного походження, які недостатньо повно вивчаються або не передбачені в загальному курсі «Товарознавства продовольчих товарів», але їх використання має важливе значення для формування продовольчих ресурсів країни, розширення асортименту продовольчих товарів і поліпшення їх властивостей
<b>Мова викладання</b>	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"><li>використовувати базові знання з підприємництва, торгівлі і біржової діяльності й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;</li><li>здатність застосовувати отримані знання в</li></ul>

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності;</li> <li>• мати навички письмової та усної професійної комунікації державною й іноземною мовами;</li> <li>• використовувати сучасні комп'ютерні і телекомунікаційні технології обміну та розповсюдження професійно-спрямованої інформації у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності;</li> <li>• організовувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності;</li> <li>• вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей;</li> <li>• демонструвати підприємливість в різних напрямках професійної діяльності та брати відповідальність за результати;</li> <li>• застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур;</li> <li>• знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової держави;</li> <li>• демонструвати здатність діяти соціально відповідально на основі етичних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства.</li> </ul>	<p>практичних ситуаціях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;</li> <li>• здатність спілкуватися іноземною мовою;</li> <li>• навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;</li> <li>• здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;</li> <li>• здатність працювати в команді;</li> <li>• здатність виявляти ініціативу та підприємливість;</li> <li>• здатність діяти відповідально та свідомо;</li> <li>• здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;</li> <li>• критичне осмислення теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності;</li> <li>• здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур;</li> <li>• здатність здійснювати діяльність у взаємодії суб'єктів ринкових відносин;</li> <li>• здатність застосовувати інноваційні підходи в діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.</li> </ul>

### **Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Продукція рослинного походження</b>		
Тема 1. Визначення і завдання моніторингу якості продукції	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання тестів до теми
Тема №2. Джерела надходження шкідливих речовин в продукцію	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання тестів до теми
Тема 3. Токсичність хімічних і біологічних забруднень продукції	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання тестів до теми
Тема 4. Генетично модифіковані продукти. історія, мета, ризики та шляхи впровадження	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання тестів до теми
Тема 5. Генетично модифіковані продукти. Методи контролю	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання тестів до теми
Тема 6. Фактори якості.	Відвідування занять; обговорення матеріалу	Виконання тестів до теми

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
нормування якості продукції	занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	
Тема 7. Система стандартизації продукції	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання тестів до теми
Тема 8. Структура моніторингу якості продукції	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання тестів до теми
Тема 9. Моніторинг якості продукції	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання тестів до теми
Тема 10. Національне і міжнародне регулювання продовольчої безпеки	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання тестів до теми

### **Інформаційні джерела**

1. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. „Моніторинг якості продовольчих товарів” Курс лекцій для студентів спеціальності 8.050301 “Товарознавство та комерційна діяльність”. – Полтава РВВ ПУЕТ -2011. -81с.
2. Близнюченко О.Г. Степанюк І. В. Розвиток генетики і суспільства. – Полтава: ПДАА, 2005. – 58 с.
3. Вильям Хорвиц и др. Методы анализа пищевых сельскохозяйственных продуктов и медицинских препаратов – М: Пищевая пром-сть, 1974. – 124 с.
4. Вольшанский М.И. Методы анализа пищевых, сельскохозяйственных продуктов и медицинских препаратов – 1974. – 234 с.
5. Дорф Р., Бишоп Р. Современные системы управления. – М.: Лаборатория базовых знаний Юнимедиастайл, 2002. – 832 с.
6. Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. – К.: ВД „Професіонал”, 2007. – 384 с.
7. Екологічний моніторинг: Навч. посібник / Величко О.М., Зеркалов Д.В. – К.: Наук. світ, 2001. – 205 с.
8. Жемела Г.П. Стандартизація та управління якістю продукції рослинництва. – Полтава: ПДАА, 2006. – 212с.
9. Клячко Ю.А., Беленький С.М. Методы анализа пищевых продуктов. – 1988.- 324с.
10. Костиркіна Т.Д. Якість продукції, метрологія та стандартизація – основа якості – Харків: НТУ «ХПІ, 2000 – 204 с.
11. Кулешов А.В., Білик М.О. Фітосанітарний моніторинг і прогноз. – Харків: Еспада, 2008. – 512 с.
12. Майстренко В.Н. Эколого-аналитический мониторинг стойких органических загрязнений. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2004. – 323 с.
13. Павлоцкая Л.Ф., Дуденко Н.В., Евлаш В.В. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки. – К.: Фирма „ИНКОС”, 2007. – 287 с.
14. Политика здорового питания: федеральный и региональный уровни. —Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2002. — 344 с.
15. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – Навчальний посібник. – К.:Лібра, 1999. – 272 с.
16. Посудін Ю.І. Методи неруйнівної оцінки якості та безпеки сільськогосподарських і харчових продуктів. – К.: Арістей, 2005. – 408 с.
17. Седых Н.В., Кристансон М. Ж. Контроль качества в биотехнологии – Рига Зинатне, 1990. – 335 с.
18. Современные методы исследования качества пищевых продуктов / И.А. Снегирёва, Ю.Н. Жванко. – М.:Экономика, 1976. – 222с.
19. Титаренко А.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів. – К.: Центр навч. літ-ри, 2006. – 192 с.
20. Царенко О.М., Руденко В.П. Управління якістю агропромислової продукції. – Суми: Університетська книга, 2006. – 431 с.
21. Экологическая биотехнология / К.Ф. Форстер, Д.В.М. Джонстон, Д. Барнес и др. – Л.: Химия, 1990. – 384с.

## 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 1-10): відвідування лекцій (10 балів), робота на практичному занятті (16 балів), проходження підсумкового тесту до тем (30 балів); завдання самостійної роботи (24 балів); поточна модульна робота (20 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