

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

**СИЛАБУС**  
навчальної дисципліни  
**«Експертиза харчових продуктів»**  
на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс 8 семестр 2 інт 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	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.tpt.puet.edu.ua/">http://www.tpt.puet.edu.ua/</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>	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.
<b>Тривалість</b>	3 кредитів 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: екзамен
<b>Базові знання</b>	Наявність широких знань з товарознавства, хімії і методів дослідження сировини і матеріалів, основи екології та безпеки ТНС, сенсорний аналіз
<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>Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності (ПР02);</li> <li>Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності (СК05);</li> <li>Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової</li> </ul>

<p>діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці (ПР16);</li> <li>Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх впливів(ПР17);</li> <li>Знати сучасні технічні засоби, інформаційно-комунікаційні технології, прикладне програмне забезпечення галузей митної справи (ПР22).</li> </ul>	<p>діяльності(СК06);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Здатність визначати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які дозволяють однозначно ідентифікувати класифікаційну приналежність продукції(СК 11);</li> <li>Здатність брати участь в розробці проектів стандартів, методичних та нормативних матеріалів, технічної документації і в практичній реалізації розроблених проектів та програм; здійснювати контроль за дотриманням встановлених вимог, діючих норм, правил і стандартів(СК 12);</li> <li>Здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати (СК 13).</li> </ul>
--	---

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. Експертиза харчових продуктів рослинного походження</b>		
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».
<b>Модуль 2. Експертиза харчових продуктів тваринного походження</b>		
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	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання	Підготувати доповідь на тему «Фактори формування відмінних особливостей і якості окремих видів м'яса».

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Експертиза харчових продуктів рослинного походження		
м'ясних товарів	самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему «Умови і терміни зберігання м'яса забійних товарин, 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 копчені риби». Підготувати реферат на тему «Фактори формування відмінних особливостей і якості солоні і копчені 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. 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.
5. Назаренко Л. О. Еспертиза товарів (експертиза продовольчих товарів). Навч. посіб. – К.:Центр учб. літ., 2014 – 312 с.
6. 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
7. 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.
8. Назаренко Л.О. Експертиза товарів («Експертиза продовольчих товарів») [текст] : навч. Посіб. / Л.О. Назаренко. – К.: «Центр учбової літератури», 2014. – 312 с.
9. Назаренко Л.О. Експертиза товарів: слайд-курс (Розділ «Експертиза продовольчих товарів») [текст]: навч. посіб / Л.О. Назаренко. – К.:«Центр учбової літератури», 2013. – 312 с.
10. Смоляр В.І. Харчова експертиза [текст]: навч. посіб /В.І. Смоляр. – К.: Здоров'я, 2005. – 448с.
11. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торговопромислових палат в Україні: К.: ТПП України, 2010. – 120 с.
- 12.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/publiczna-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 (4 балів); завдання самостійної роботи (7 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (5 балів)	40
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (4 балів); завдання самостійної роботи (6 балів); тестування (5 бали); поточна модульна робота (5 балів)	40
Підсумковий контроль: екзамен	20
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