

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  
**«ЕКО- та ГМО-продукти»**  
на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Товарознавство і комерційна діяльність»
Спеціальність	076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Галузь знань	07 «Управління та адміністрування»
Ступінь вищої освіти	магістр

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>	Полягає у придбанні майбутніми фахівцями розуміння суті органічних продуктів харчування та ГМ-продуктів, переваг та ризиків використання такої продукції.
<b>Тривалість</b>	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 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 (ПМК)
<b>Базові знання</b>	Вивчення суті органічного виробництва, землеробства, скотарства; сертифікації та маркування органічної продукції; аналіз перспектив подальшого розвитку органічних продуктів харчування; вивчення досягнення генної інженерії; аналіз використання ГМ-сировини при виробництві продуктів харчування, ризику та переваги; проведення оцінки якості продуктів з ГМО; вивчення методів виявлення ГМО та їх похідних в продуктах харчування; вивчення особливостей маркування харчових продуктів з ГМО-сировини.
<b>Мова викладання</b>	Українська

### Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
• вміти управляти суб'єктами господарювання у	• здатність генерувати нові ідеї (креативність).

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
<p>сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності з метою забезпечення їх ефективності;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• демонструвати вміння вирішувати проблемні ситуації, що виникають в діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур за умов невизначеності і ризиків;</li> <li>• впроваджувати інноваційні проекти з метою створення умов для ефективного функціонування та розвитку підприємницьких, торговельних і біржових структур;</li> <li>• демонструвати здатність до адаптації і дії в новій ситуації, генерувати нові ідеї в області підприємництва, торгівлі та біржової діяльності;</li> <li>• планувати і проводити наукові дослідження, демонструвати результати наукових робіт та готувати їх до оприлюднення;</li> <li>• застосовувати педагогічні технології на рівні достатньому для реалізації розроблених програм навчальних дисциплін у вищих навчальних закладах.</li> <li>• демонструвати навички самостійного опанування новими знаннями, використовуючи сучасні освітні та дослідницькі технології у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності;</li> <li>• моделювати процеси розвитку підприємницьких, торговельних і біржових структур за невизначених умов і вимог.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність спілкуватися професійною іноземною мовою;</li> <li>• вміння виявляти, ставити, вирішувати проблеми та приймати обґрунтовані рішення;</li> <li>• здатність до адаптації та дії в новій ситуації, бути критичним та самокритичним;</li> <li>• здатність до ефективно зовнішньої та внутрішньої комунікації;</li> <li>• здатність до абстрактного мислення, пошуку, опрацювання, аналізу та синтезу інформації;</li> <li>• здатність проводити дослідження з використанням теоретичних та прикладних досягнень в сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності;</li> <li>• здатність проводити оцінювання продукції, товарів і послуг в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності;</li> <li>• здатність до ефективного управління діяльністю суб'єктів господарювання в сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності;</li> <li>• вміння планувати і проводити наукові дослідження, готувати результати наукових робіт до оприлюднення;</li> <li>• вміння застосовувати основи педагогіки і психології у навчально-виховному процесі у вищих навчальних закладах освіти;</li> <li>• здатність застосовувати загальнонаукові та спеціальні методи наукових досліджень для формування пропозицій у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.</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. Поняття органічного виробництва</b>		
Тема 1. Проблема якості сучасних продуктів харчування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь за темою: «Проблема якості сучасних продуктів харчування»
Тема 2. Органічне виробництво	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної	Підготувати доповіді за темами: «Загальна концепція біологічного землеробства», «Цілі, завдання, закони біологічного землеробства», «Принципи біологічного землеробства», «Органічне

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	роботи; тестування	овочівництво», «Органічне виробництво в племінному молочному скотарстві України», «Значення свинарства у виробництві продукції тваринництва: принципи органічного свинарства»
Тема 3. Сертифікація та маркування органічної продукції	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Вимоги міжнародних стандартів щодо сертифікації органічного виробництва та акредитації органів, які її здійснюють», «Інспектування при органічному виробництві», «Відокремлене та паралельне виробництво при органічному фермерстві», «Стандартизація диких рослин», «Акредитація ОС органічного виробництва»
Тема 4. Стан ринку органічної продукції в Україні	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Виробництво органічної продукції у світі», «Реалізація органічної продукції у світі»
<b>Модуль 2. Генно-модифіковані продукти харчування</b>		
Тема 5. Теоретичні основи ГМО. Історія виникнення ГМО. Види ГМО.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Історія створення продуктів з ГМ-сировини», «Світове виробництво продуктів з ГМ-сировини»
Тема 6. Основні напрямки створення ГМ-сировини	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «ГМ-сировина при виробництві продуктів для дитячого харчування», «Вплив ГМО на дитячий організм», «Наслідки вживання дитячих ГМ-продуктів»
Тема 7. Переваги та основні ризики при використанні ГМ-продуктів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Генна інженерія при створенні ГМО-продуктів харчування», «Трансгенні овочі та фрукти», «Трансгенні м'ясні продукти», «Трансгенна риба»
Тема 8. ГМО у харчовому виробництві	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Отримання жирних кислот», «Отримання вуглеводів, вітамінів», «Отримання мікро- та мікроелементів», «Видалення алергенів та антинутрієнтів»
Тема 9. Порядок проведення дослідження харчової продукції з ГМ-сировини на якість та біобезпечність	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Експертиза генетично модифікованих харчових продуктів», «Практичне застосування законодавства щодо ГМО в Україні»
Тема 10. Нормативно-законодавча база суспільного відстеження при використанні ГМ-культур. Маркування харчових продуктів з ГМ-сировини	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Директиви ЄС щодо продуктів з ГМО-сировини», «Поняття нон-ГМО», «Принципи Картахенського протоколу», «Перелік харчових продуктів, щодо яких здійснюється контроль вмісту генетично модифікованих організмів», «Міжнародно-правове регулювання поводження з ГМО»

### **Інформаційні джерела**

1. Баласинович Б. ГМО: виклики сьогодення та досвід правового регулювання / Б. Баласинович, Ю. Ярошевська // Інститут економічних досліджень та політичних консультацій. – Київ: Видавничий дім “АДЕФ-Україна”, 2010. – 256 с.
2. Бегей С.В. Екологічне землеробство: підручник / С.В. Бегей. – Львів: ПП“Новий Світ-2000”, 2010. – 429с.
3. Берлач Н. А. Адміністративно-правові засади формування органічного напрямку у сільському господарстві України: монографія / Н. А. Берлач. – Київ: Новая Идеология, 2010. – 398 с.
4. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Генно-модифіковані організми: за і проти. Навчальний посібник, 2012. – 165 с.
5. Вильям Хорвиц и др. Методы анализа пищевых сельскохозяйственных продуктов и медицинских препаратов – Москва: Пищевая пром-сть, 2004. – 124с.
6. Вольшанский М.И. Методы анализа пищевых, сельскохозяйственных продуктов и медицинских препаратов – Москва: 2004. – 234с.
7. Голубев В.Н., Жиганов И.Н. Пищевая биотехнология. – Москва: Делипринт, 2011. – 123 с.
8. Гудзь В. П. Адаптивні системи землеробства: підручник / В. П. Гудзь, І. Д. Примак та ін. – Київ: Центр учбової л-ри, 2007. – 334 с.
9. Гуттман Б., Гриффите Э., Сузуки Д., Куллис Т. Генетика. — Пер. с англ. О. Перфильева. — Москва: ФАИР-ПРЕСС, 2004. — 448 с.
10. Дорф Р., Бишоп Р. Современные системы управления. – Москва: Лаборатория базовых знаний Юнимедиастайл, 2002. – 832 с.
11. Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. – Київ: ВД „Професіонал”, 2007. – 384с.
12. Жемела Г.П. Стандартизація та управління якістю продукції рослинництва. – Полтава: ПДАА, 2006. – 212 с.
13. Закон України “Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів”. – Відомості Верховної Ради України, 2007, № 35, ст. 484.
14. Закону України «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/425-18>.
15. Клячко Ю.А., Беленький С.М. Методы анализа пищевых продуктов. – Минск: Знание 2008. - 324с.
16. Костиркіна Т.Д. Якість продукції, метрологія та стандартизація – основа якості – Харків: НТУ «ХПІ, 2000 – 204с.
17. Павлоцкая Л.Ф., Дуденко Н.В., Евлаш В.В. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки. – Київ: Фирма „ИНКОС”, 2007. – 287с.
18. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – Навчальний посібник. – Київ: Лібра, 2009. – 272 с.
19. Седых Н.В., Кристансон М. Ж. Контроль качества в биотехнологии – Рига: Зинатне, 2010. – 335 с.
20. Титаренко А.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів. – Київ: Центр навч. літ-ри, 2006. – 192 с.
21. Товарознавство. Харчові продукти з генетично модифікованою сировини. Т.50: навч. посібник / А.А. Дубініна [та ін.]. – Харків: ХДУХТ, 2015. – 267 с.
22. Царенко О.М., Руденко В.П. Управління якістю агропромислової продукції. – Суми: Університетська книга, 2006. – 431 с.
23. Шевелуха В.С., Калашникова Е.А., Дегтярєв С.В. Сельскохозяйственная биотехнология. - Москва: Высшая школа, 2008. – 416 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/publicna-informaciya>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): робота на практичному занятті (10 балів), проходження підсумкового тесту до тем (20 бали); завдання самостійної роботи (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	45
Модуль 2 (теми 5-10): робота на практичному занятті (10 балів), проходження підсумкового тесту до тем (30 бали); завдання самостійної роботи (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	55
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