

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Експертні дослідження в біотехнології»

на 2022-2023 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.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, виїзні, 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,

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
	напівпродуктів, цільових продуктів біотехнологічного 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», ознайомтеся 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 безпечність 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	Ознайомтеся із допустимими та недопустимими дефектами борошна, круп, макаронних, хлібобулочних виробів і харчових концентратів
Тема 12. Особливості експертизи крохмалю,	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань;	Вивчити гігієнічні вимоги до кондитерських товарів

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
цукру, меду, кондитерських виробів та смакових товарів	завдання самостійної роботи; тестування	
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 переробляння. Визначення відповідності маркування рибних консервів та пресервів

Інформаційні джерела

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. Дубініна А.А., Попова Т.М. Сучасні методи ідентифікації та визначення 16 фальсифікованих товарів [Електронний ресурс] : пакет комплексних контрольних завдань – Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2019. – 320с.
5. Експертиза продовольчих товарів. Кредитно-модульний курс: навчальний посібник. / Юдічева О.П., Котова З.Я., Кузнецова Н.О., Рачинська З.П.// – Київ: Видавництво Ліра-К, 2017. — 248 с.
6. Інструкція про порядок проведення товарознавчої експертизи товарів (продукції) експертами Торгово-промислових палат України. – Київ : ТПП України, 2000. – 24 с. – (Нормативний документ ТПП України. Інструкція).
7. 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.
8. Методи визначення фальсифікації товарів : навч. посіб. / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, С. О. Дубініна [та ін.]. – Київ : Видавничий дім «Професіонал», 2020. – 272 с.
9. 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).
10. Назаренко Л. О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів : курс лекцій / Л. О. Назаренко. – Полтава : ПУЕТ, 2013. – 314 с.
11. Назаренко Л.О. Експертиза товарів: слайд-курс. – Київ : Центр учб. л-ри, 2019. – 250 с.
12. Павлюченко Ю. П. Методи визначення фальсифікації товарів: Навч. посібник. – Київ: Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2020. – 303 с.
13. Петрова І. А., Петров С.О., Кричковська Л.В., Дубоносов В.Л. Загальні методи визначення якості та безпеки споживчих товарів: навч.-практ. посібник. Харків: ФОП Крамаренко Ю.М., 2017. – 233 с.
14. 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
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 бали); 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

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