

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра харчових технологій

СИЛАБУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(факультетська вибіркова навчальна дисципліна)

МАРКУВАННЯ ТА ЕТИКЕТУВАННЯ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Розробник:
Алла КАЙНАШ,
доцент кафедри харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент



Полтава 2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	МАРКУВАННЯ ТА ЕТИКЕТУВАННЯ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<i>Викладач:</i> КАЙНАШ Алла, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 502 (навчальний корпус 5А)  : alla.kainash@pdaa.edu.ua , kajnash66ap@gmail.com  : +380666074584 <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології / 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Освітня програма	ОПП Харчові технології / ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Відсутні

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: надання здобувачам вищої освіти спеціальних теоретичних знань щодо маркування та етикетування сировини й харчових продуктів згідно вітчизняних та європейських стандартів; практичних навичок аналізу відповідності інформаційного забезпечення харчових продуктів.

Основні завдання навчальної дисципліни: формування необхідного комплексу знань щодо вміння самостійно аналізувати відповідність маркування та етикетування сировини та харчових продуктів залежно від країни походження; аргументувати висновки; використовувати отримані знання в практичній діяльності.

Компетентність:

фахова:

СК. Здатність визначати відповідність маркування сировини та харчових продуктів згідно вимог національних та європейських стандартів.

Результат навчання:

РН. Вміти визначати відповідність маркування сировини та харчових продуктів згідно вимог національних та європейських стандартів.

Програма та структура навчальної дисципліни

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	денна форма (ЗС (ТВППТ)_мд_2022 (ФК))				заочна форма (ЗС (ТВППТ)_мз_2022 (ФК))			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	п	с.р.		л	п	с.р.
Тема 1. Предмет та зміст курсу «Маркування та етикетування сировини та харчових продуктів»	12	2	-	10	14	2	-	12
Тема 2. Законодавче регулювання правил маркування та етикетування сировини та харчових продуктів	14	2	2	10	14	-	-	14
Тема 3. Інформаційне, мотиваційне і експлуатаційне маркування сировини та харчових продуктів.	16	2	4	10	14	-	2	12
Тема 4. Виробниче та товарне маркування.	16	2	4	10	16	2	-	14
Тема 5. Маркування штриховим кодуванням.	16	2	4	10	16	-	2	14
Тема 6. Особливості маркування окремих груп продуктів	16	2	4	10	14	2	-	12
Тема 7. Маркування імпортованої сировини та харчових продуктів	14	2	2	10	16	-	-	16
Тема 8. Особливості маркування сировини та харчових продуктів в ЄС	16	2	4	10	16	-	-	16
У т.ч. індивідуальні завдання (контрольна робота для здобувачів заочної форми навчання)	-	-	-	-	-	-	-	12
Усього годин	120	16	24	80	120	6	4	110

Оцінювання результатів навчання

Форми контролю результатів навчання *

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
Денна форма					
РН	16	48	24	12	100
Заочна форма					
РН	6	20	44	30	100

* - для максимальної кількості балів

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти									
	денної форми навчання					заочної форми навчання				
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	Разом	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	Разом
Тема 1. Предмет та зміст курсу «Маркування та етикетування сировини та харчових продуктів»	2	-	3	-	5	2	-	5	-	7
Тема 2. Законодавче регулювання правил маркування та етикетування сировини та харчових продуктів	2	4	3	-	9	-	-	8	-	8
Тема 3. Інформаційне, мотиваційне і експлуатаційне маркування сировини та харчових продуктів.	2	8	3	-	13	-	10	2	-	12
Тема 4. Виробниче та товарне маркування.	2	8	3	-	13	2	-	6	-	8
Тема 5. Маркування штриховим кодуванням.	2	8	3	-	13	-	10	1	-	11
Тема 6. Особливості маркування окремих груп продуктів	2	8	3	-	13	2	-	6	-	8
Тема 7. Маркування імпортованої сировини та харчових продуктів	2	4	3	-	9	-	-	8	-	8
Тема 8. Особливості маркування сировини та харчових продуктів в ЄС	2	8	3	-	13	-	-	8	-	8
Контрольна робота	-	-	-	12	12	-	-	-	30	30
Разом	16	48	24	12	100	6	20	44	30	100

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання:

- опитування (0-2,0 бали) (здобувачі денної та заочної форм навчання отримують: 0-1,0 бал - відповідь не повна, з помилками; 1,0-2,0 бали - вичерпна відповідь);

- виконання вправ на практичних заняттях:

Денна форма навчання (бали)	Заочна форма навчання (бали)	Критерії оцінювання
0-1,0	0-3,0	здобувач не брав участь у виконанні вправ; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
1,1-2,0	3,1-5,0	здобувач не активно брав участь у виконанні вправ; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
2,1-3,0	5,1-7,0	здобувач брав активну участь у виконанні вправ; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті
3,1-4,0	7,1-10,0	здобувач брав активну участь у виконанні вправ; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті

- контрольна робота:

Денна форма навчання (бали)	Заочна форма навчання (бали)	Критерії оцінювання
0-4,0	0-10,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань
4,1-8,0	10,1-20,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
8,1-12,0	20,1-30,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання

- виконання завдань самостійної роботи (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання) (здобувачі денної та заочної форм навчання отримують: 0-0,5 бали - питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності; 0,6-1,0 бал – розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи).

**Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти у
Полтавському державному аграрному університеті**

Оцінка за 100-бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою	Оцінка за 2-бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	екзамен, диференційований залік	залік	Оцінка ЄКТС	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73	задовільно		D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63			E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента)

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0.

Форма семестрового контролю – залік.

Політика навчальної дисципліни:

○ Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

○ Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

○ Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

○ Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.

○ На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання,

набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики.



Рекомендовані джерела інформації:

Основні

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами [№2468-IX від 28.07.2022](#). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-vp#Text> (дата звернення: 26.08.2022).
2. Про затвердження Порядку і спеціальних вимог до маркування харчових продуктів, а також Переліку харчових продуктів, для яких обов'язковим є зазначення країни походження або місця походження : наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 01.04.2021 № 679 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0601-21#Text> (дата звернення: 26.08.2022).
3. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : закон України (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 7, ст.41) зі змінами, внесеними згідно із Законом [№ 2572-IX від 06.09.2022](#). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (дата звернення: 28.08.2022).

Допоміжні

1. Полікарпов І. С., Шумський О. В. Товарна інформація : підручник. Київ : Центр навч. л-ри, 2012. 616 с.
2. Полікарпов І. С., Закусілов А. П. Ідентифікація товарів. Київ : ЦНЛ, 2005. 344 с.
3. ДСТУ 4260:2003. Тара і пакування спожиткові. Маркування. Загальні вимоги. [Чинний від 2004-10-01]. Київ, 2005. 16 с. (Інформація та документація).

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Щодо питання маркування імпортованих товарів державною мовою. URL: https://minjust.gov.ua/m/str_31905 (дата звернення: 01.09.2022).
2. Харчові продукти. Портал споживача. URL: <https://www.gpp.in.ua/kharchovi-produkti.html> (дата звернення: 01.09.2022).