

СИЛАБУС навчальної дисципліни «МАРКУВАННЯ ТА ЕТИКЕТУВАННЯ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології
Курс, семестр	Курс – 2, семестр – 3.
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0, Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год, лабораторних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: КАЙНАШ Алла, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент Контакти: ауд. 502 (навчальний корпус 5К) ✉: alla.kainash@pdau.edu.ua , kajnash66ap@gmail.com Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Відсутні
Компетентності	<i>фахові:</i> СК. Здатність визначати відповідність маркування сировини та харчових продуктів згідно вимог національних та європейських стандартів.
Програмні результати навчання	РН. Вміти визначати відповідність маркування сировини та харчових продуктів згідно вимог національних та європейських стандартів.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

У процесі вивчення дисципліни формуються комунікативні навички, уміння працювати в команді, брати на себе відповідальність, навички тайм-менеджменту.

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.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Предмет та зміст курсу «Маркування та етикетування сировини та харчових продуктів».

Тема 2. Законодавче регулювання правил маркування та етикетування сировини та харчових продуктів.

Тема 3. Інформаційне, мотиваційне і експлуатаційне маркування сировини та харчових продуктів.

Тема 4. Виробниче та товарне маркування.

Тема 5. Маркування штриховим кодуванням.

Тема 6. Особливості маркування окремих груп продуктів.

Тема 7. Маркування імпортованої сировини та харчових продуктів.

Тема 8. Особливості маркування сировини та харчових продуктів в ЄС.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

- словесні методи: лекція, розповідь-пояснення, бесіда;
- наочні методи: ілюстрування;
- практичні методи навчання: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою;
- дослідницький метод;
- інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій;
- комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, елементів дистанційного навчання.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
---	--------------------------------

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- 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). Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету . https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennya_pro_ocinyuvannya2023.pdf здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.
- щодо академічної доброчесності	Списування під час виконання лабораторних робіт, завдань самостійної роботи заборонені. Мобільні пристрої дозволено використовувати лише під час онлайн-тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist
- щодо відвідування занять	Відвідування лекційних і лабораторних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин, за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше,

	ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaaproneformalnuosvitu.pdf
- щодо оскарження результатів оцінювання	Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaaproocinyuvannya2023.pdf
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-вр#Text (дата звернення: 26.08.2024). 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: 26.08.2024). 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: 28.08.2024).	
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).	
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 02 вересня 2024 року № 1.

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти									
	денної форми навчання					заочної форми навчання				
	опитування	виконання лабораторних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	Разом	опитування	виконання лабораторних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	Разом
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
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	-	10	2	-	12
Тема 3. Інформаційне, мотиваційне і експлуатаційне маркування сировини та харчових продуктів.	2	4	3	-	9	2	-	6	-	8
Тема 4. Виробниче та товарне маркування.	2	8	3	-	13	-	10	2	-	12
Тема 5. Маркування штриховим кодуванням.	2	8	3	-	13	2	-	5	-	7
Тема 6. Особливості маркування окремих груп продуктів.	2	8	3	-	13	-	-	8	-	8
Тема 7. Маркування імпортованої сировини та харчових продуктів	2	8	3	-	13	-	-	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
Шкала та критерії оцінювання
опитування

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма навчання	заочна форма навчання	
1,0-2,0	1,0-2,0	відмінна вичерпна відповідь
0-1,0	0-1,0	відповідь не повна, з помилками або неточностями

Шкала та критерії оцінювання
виконання лабораторних робіт та їх захист

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма навчання	заочна форма навчання	
3,1-4,0	8,1-10,0	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
2,1-3,0	6,1-8,0	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
1,1-2,0	3,1-6,0	здобувач не активно брав участь у виконанні завдань; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті
0-1,0	0-3,0	здобувач не брав участь у виконанні завдань; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

Шкала та критерії оцінювання
виконання завдань самостійної роботи (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання)

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма навчання	заочна форма навчання	
0,6-1,0	0,6-1,0	розкрита відповідь та повне виконання завдання самостійної роботи, завдання, занотовані в робочому зошиті
0-0,5	0-0,5	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

Шкала та критерії оцінювання
контрольної роботи

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма навчання	заочна форма навчання	
8,1-12,0	20,1-30,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
4,1-8,0	10,1-20,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
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