



Уманський національний
університет садівництва

Інженерно-технологічний
факультет

Кафедра
харчових технологій

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ЗЕРНА ЗА ЕКСПОРТНО-ІМПОРТНИХ ОПЕРАЦІЙ»

Рівень вищої освіти:	<u>магістр</u>
Спеціальність:	<u>201 Агрономія</u>
Освітня програма:	<u>другого (магістерського) рівня вищої освіти</u>
Навчальний рік, семестр:	<u>2023-2024 н.р., семестр 1</u>
Курс (рік навчання)	<u>2 (2)</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>3</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова / вибіркова:	<u>вибіркова</u>

Лектор курсу	Олена ГЕРАСИМЧУК
Профайл лектора	https://ft.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/herasymchuk-olena-petrivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	elena.gerasim4uk@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=891
Консультації	Щочетверга з 15 ⁰⁰ по 16 ⁰⁰ в аудиторії №9 навчального корпусу №1

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Освітня програма	<u>Агрономія</u>
Перелік загальних компетентностей	ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу.
Перелік фахових компетентностей	ФК 3. Здатність створювати нові технології та застосовувати сучасні технології агрономії, враховуючи їх особливості та користуючись передовим досвідом їх впровадження, розробляти наукові основи технологій вирощування сільськогосподарських культур.
Перелік програмних результатів навчання	ПРН 6. Оцінювати та аналізувати сучасний асортимент мінеральних добрив, хімічних засобів захисту рослин, продуктів біотехнологій з метою розробки науково обґрунтованих систем їхнього застосування. ПРН 8. Управляти робочими процесами, які є складними, непередбачуваними, приймати ефективні рішення, оцінювати та порівнювати альтернативи, аналізувати ризики. ПРН 13. Надавати консультації з питань інноваційних технологій в агрономії.

Опис дисципліни

Структура навантаження студентів	Кількість годин – 90 Кількість лекційних годин – 14 Кількість лабораторних/практичних занять – 16 Кількість годин для самостійної роботи студентів – 60 Форма підсумкового контролю – екзамен
Методи навчання	В рамках вивчення дисципліни передбачено проведення: - лекцій. За структурою заплановані лекції поділяються на вступні, тематичні, заключні, оглядові, установчі. Для проведення лекцій використовується мультимедійний комплекс для наочного відображення представленого матеріалу; - лабораторні/практичні заняття. На заняттях використовується теоретичне й практичне вивчення товарознавчої експертизи зерна, основних

	експертних методів, їх класифікація і характеристика, а також перелік товаросупровідних документів. Для покращення засвоєння матеріалу планується використання тестів, підготовка презентацій, вирішення ситуаційних задач тощо. За окремими темами планується проведення занять із залученням фахівців із виробництва.
Мета курсу	Формування знань з методології товарознавчої експертизи зерна, володіння практичними навичками експертизи продукції з можливостями їх використання під час ідентифікаційної, класифікаційної та експертизи якості.
Завдання курсу	Оволодіти основами товарознавчої експертизи зерна, знати основні експертні методи, їх класифікацію і характеристику, перелік товаросупровідних документів. Оцінювати якість зерна на основі товарознавчої експертизи під час експортно-імпортних операцій. Знати технологію проведення товарознавчої експертизи зерна за експортно-імпортних операцій. Використовувати сучасні методики визначення відповідності показників якості зерна вимогам державних стандартів і міжнародних нормативних документів для експортно-імпортних операцій.
Зміст дисципліни	
Тематика лекцій	<p>МЕТОДИ ЕКСПЕРТИЗИ ЗЕРНА ТА ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ</p> <p>Тема 1. Поняття, мета і завдання товарознавчої експертизи. Класифікація експертиз.</p> <p>Тема 2. Роль торгово-промислових палат у формування міжнародної торгівлі.</p> <p>Тема 3. Основні експертні методи. Класифікація і характеристика експертних методів.</p> <p>Тема 4. Інформаційні засоби експертизи. Характеристика товаросупровідних документів.</p> <p>ЕТАПИ ТА ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ЗЕРНА ТА ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ</p> <p>Тема 5. Організація проведення товарознавчої експертизи.</p> <p>Тема 6. Технологія проведення товарознавчої експертизи.</p> <p>Тема 7. Санітарно-епідеміологічна, екологічна і фітосанітарна експертизи.</p> <p>Тема 8. Експортно-імпортні операції зернових і зернобобових в Україні.</p> <p>Тема 9. Вимоги до якості зерна для експорту на ринок ЄС.</p> <p>Тема 10. Процес оформлення експорту/імпорту зерна.</p>
Політика дисципліни	
Організація навчання	Регулярне відвідування лекцій, активна участь на заняттях, активність, вмотивованість та креативність під час обговорення проблемних питань, своєчасність виконання самостійної роботи. Організація навчання відбувається згідно розкладу http://mkr.udau.edu.ua/
Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни здобувач може набрати максимально 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки презентацій або есе до семінарських занять, проведення контрольних заходів студенти повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. У випадку таких подій – реагування відповідно до Кодексу доброчесності Уманського НУС: https://mon.udau.edu.ua/assets/files/normativni/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf .

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота										Підсумковий контроль (екзамен)	Сума
ЗМ 1					ЗМ 2					30	100
T1	T2	T3	T4	MK1	T1	T2	T3	T6	MK2		
5	5	5	5	15	5	5	5	5	15		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C		
64 – 73	D	задовільно	
60 – 63	E		
35 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0 – 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Методичне забезпечення

Конспект лекцій, навчальні посібники, монографії, дов. й ін. література.

1. Методичні вказівки для проведення лабораторній занять з курсу «Товарознавча експертиза зерна за експортно-імпортних операцій» для здобувачів вищої освіти спеціальності 201 Агрономія денної форми навчання ступеня вищої освіти «Магістр» факультету агрономії Умань: Редакційно- видавничий відділ УНУС, 2021. 57 с.

2. Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи з курсу «Товарознавча експертиза зерна за експортно-імпортних операцій» для здобувачів вищої освіти спеціальності 201 Агрономія денної форми навчання ступеня вищої освіти «Магістр» факультету агрономії Умань: Редакційно- видавничий відділ УНУС, 2021. 21 с.

Рекомендована література

Базова

1. Смоляр В. І. Харчова експертиза. К. : Здоров'я, 2005. 448 с.
2. Полікарпов І. С., Закусілов А. П. Ідентифікація товарів. К.: Центр навчальної літератури, 2005. 344 с.
3. Павлов В. І., Опьонова О. В., Павліха Н. В. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікація товарів. К.: Кондор, 2014. 258 с.
4. Павлова В. А., Титаренко Л. Д., Залигіна В. Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів. Київ: Центр навчальної літератури, 2016. 192 с.
5. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О. та ін. Методи визначення фальсифікації товарів К.: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с.
6. Осокіна Н.М., Герасимчук О.П., Матвієнко Н.П. Технологія зберігання і переробки зерна. К.: ННЦ «ІАЕ», 2012. 312 с.
7. Осокіна Н.М., Мостов'як І.І., Герасимчук О.П., Єремєєва О.А., Костецька К.В., Любич В.В., Новак Л.Л., Новіков В.В., Ткаченко Г.В., Железна В.В., Євчук Я.В. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання. К.: ТОВ «ТРОПЕА», 2021. 456 с.
8. Діючі стандарти та інша діюча нормативна документація.

Допоміжна

1. Белінська С., Орлова Н., Мотузка Ю. Концептуальні засади гарантій безпечності харчових продуктів. Товари і ринки. 2011. № 1. С. 176–182.
2. Шубін О. О., Малигіна В. Д. Регулювання якості і безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів у контексті вимог світового ринку. Академічний огляд. 2011. № 2 (35). С. 176–184.
3. Ємченко І. В., Сімонов Р. Р. Запровадження планового моніторингу української продукції

щодо вмісту токсичних елементів – шлях до ринків ЄС. Товарознавство та інновації. 2009. № 1. С. 177–181.

4. Пономарьова П. Х. Генетично модифікована продовольча сировина і харчові продукти, вироблені з її використанням. К.: Центр учбової літератури, 2009. 124 с.

5. Анищенко І., Рудик Т. Безпечність харчових продуктів на основі принципів НАССР: проблеми та шляхи їх вирішення. Стандартизація, сертифікація, якість. 2009. № 1. С. 35–38.

6. Осокіна Н.М., Мостов'як І.І., Герасимчук О.П., Єремєєва О.А., Костецька К.В., Любич В.В., Матвієнко Н.П.. Технологія зберігання зерна з основами захисту від шкідників. К.: ТОВ «СІК ГРУП УКРАЇНА», 2016. 248 с.

7. Osokina N., Kostetska K., Gerasymchuk O., Voziiian V., Telezhenko L., Priss O., Zhukova V., Verholantseva V., Palyanichka N., Stepanenko D. Justify the use of plants to enrich bread // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. Vol. 4. Issue 11 (88). P. 16–22. Scopus.

8. Осокіна Н.М., Господаренко Г.М., Герасимчук О.П., Матвієнко Н.П. Вплив режимів живлення на борошномельні властивості пшениці озимої сорту Подолянка. Вісник Уманського НУС. Вип. 2. 2017. С. 110–168.

9. Osokina, N., Kostetska K., Gerasymchuk H., Voziiian V., Telezhenko L., Priss O. et. al. Development of recipes and estimation of raw material for production of wheat bread. EUREKA: Life Sciences. 2017. Issue 4. P. 26–34.

10. Герасимчук О.П., Улянич І.Ф., Воробйова Н.В., Новіков В.В. Формування технологічних властивостей зерна пшениць залежно від абіотичних та біотичних чинників. Збірник наукових праць Уманського НУС. Вип.92. 2018. С. 158–175.

11. Осокіна Н.М., Герасимчук О.П., Стратуца Я.С. Технологічні властивості зерна кукурудзи залежно від особливостей гібриду. Вісник Уманського національного університету. Випуск 1. 2019. С. 58–67.

12. Костецька К. В., Герасимчук О. П. Оцінювання якості насіння сої різних фракцій. Збірник наукових праць Уманського НУС. 2022. № 1. С. 188–197.

13. Костецька К. В., Герасимчук О. П. Підвищення якості сої фракціонуванням насіння. Вісник Уманського НУС. 2022. № 1. С. 70–76.

14. O.P.Gerasymchuk, K.V.Kostetska. Formation technological properties of winter wheat grain with introduction of different doses and terms of nitrogenic nutrition elements. Вісник Уманського НУС, 2022. Вип. 1., С. 145-154.

Інформаційні ресурси

1. Міністерство аграрної політики України.

<https://minagro.gov.ua/>

2. Бібліотека УНУС

<http://library.udau.edu.ua>

3. Офіційний сайт УНУС

<http://www.udau.edu.ua>

4. Інформаційний пакет ЄКТС

<https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html?level=master>

5. Кафедра харчових технологій

<https://ft.udau.edu.ua/>