

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут бізнесу та сучасних технологій
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Г. О. Бірта
(підпис) (ініціали, прізвище)

«24» листопада 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни Експертиза харчових продуктів

освітня програма/спеціалізація « Експертиза та митна справа »

спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 07 Управління та адміністрування
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти бакалавр
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «Експертиза харчових продуктів» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

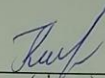
Протокол від «24» листопада 20__ року № 4

Полтава 2020

Укладач: Рачинська З. П., старший викладач кафедри товарознавства,
біотехнології, експертизи та митної справи

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Експертиза та митна справа» спеціальності 076
«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», ступеня бакалавр


_____ О.В. Кириченко _____
(підпис) (ініціали, прізвище)

« 24 » листопада 2020 року

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни Експертиза харчових продуктів

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> Безпека. Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці, Основи нутриціології, Методи хімічного аналізу, Матеріалознавство та основи технологій виробництва товарів, Основи експертної оцінки, Промислова сировина, Харчова сировина. <i>Постреквізити:</i> Захист прав споживачів, Харчові інновації, Промислові інновації	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	2і, 4 семестр, 4 курс 8 семестр	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	4 кредитів, 2 модуля	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр <u>120</u> .		
- лекції: 16 год.		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 32 год.		
- самостійна робота: 72 год.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр <u>90</u> .		
- лекції: 2 семестр <u>6</u> .		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр <u>6</u> .		
- самостійна робота: 2 семестр <u>78</u> .		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 2 семестр <u>екзамен</u>		

Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Метою дисципліни «Експертиза харчових продуктів» є надання студентам знань основних правил організації та порядку проведення експертизи кількості та якості харчових продуктів вітчизняного і закордонного виробництва, особливостей проведення експертизи окремих груп товарів.

Таблиця 2 – Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
<ul style="list-style-type: none"> Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів 	<ul style="list-style-type: none"> Здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
(ПР15)	виробництва і оформлювати її результати (СК13);

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1

ЕКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема 1. ЕКСПЕРТИЗА БОРОШНА, КРУП, МАКАРОННИХ ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Експертиза кількості борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів залежно від видів транспортної тари і споживчого упакування, транспортування і зберігання. Ідентифікаційні ознаки маркування.

Експертиза якості окремих зерно борошняних товарів. Порядок і методи відбору зразків, визначення вихідного і середнього зразка. Вибір показників якості і порядок проведення експертизи. Виявлення дефектів, їх ідентифікація, причини виникнення, основні способи визначення можливої фальсифікації борошна, круп, макаронних виробів. Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 2. ЕКСПЕРТИЗА КРОХМАЛЮ, ЦУКРУ, МЕДУ, КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.

Особливості окремих видів крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів, як об'єктів експертизи. Умови і терміни зберігання, транспортування, їх вплив на зміну кількісних і якісних показників.

Особливості документальної експертизи вітчизняних і іноземних товарів.

Експертиза кількості крохмалю, цукру, меду, кондитерських товарів залежно від видів тари для транспортування і зберігання, вимоги до її маркування. Ідентифікаційні ознаки маркування.

Експертиза якості. Порядок і методи відбору зразків для дослідження якості.

Ознаки асортиментної (видової) і якісної ідентифікації. Порядок і методи визначення якості, виявлення дефектів, їх ідентифікація, причини виникнення.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 3. ЕКСПЕРТИЗА СВІЖИХ ФРУКТІВ, ОВОЧІВ, ПРОДУКТІВ ЇХ ПЕРЕРОБКИ

Особливості свіжих фруктів, овочів, як об'єктів експертизи.

Відмінні особливості помологічних сортів фруктів, господарських сортів овочів, фактори, які впливають на формування і зниження якості фруктів та овочів. Умови і терміни зберігання, транспортування.

Строки виклику і прибуття експерта.

Експертиза супровідних документів партії свіжих фруктів, овочів вітчизняного та іноземного походження.

Експертиза кількості свіжих фруктів, овочів залежно від видів тари для транспортування і зберігання. Особливості затарювання. Вимоги до маркування. Ідентифікаційні ознаки маркування.

Експертиза якості в місцях закупівлі, постачання, на кордоні. Порядок і методи відбору зразків для дослідження якості, методи і обсяги складання вихідного середнього зразка.

Ознаки якісної ідентифікації. Порядок і методи визначення якості свіжих фруктів та овочів. Виявлення дефектів, хвороб, їх ідентифікація, причини виникнення.

Експертиза продуктів переробки фруктів та овочів. Особливості експертизи консервованих фруктів, овочів, ягід, продуктів спеціального призначення.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 4. ЕКСПЕРТИЗА СМАКОВИХ ТОВАРІВ

Особливості окремих видів смакових товарів як об'єктів експертизи. Умови і терміни зберігання, транспортування, їх вплив на зміну кількісних і якісних показників.

Експертиза супровідних документів смакових товарів вітчизняного і іноземного виробництва.

Експертиза кількості смакових товарів залежно від видів транспортної тари споживчого упакування. Особливості затарювання окремих видів. Вимоги до їх маркування. Ідентифікаційні ознаки маркування.

Ознаки асортиментної та якісної ідентифікації, ідентифікація походження. Експертиза окремих видів смакових товарів. Порядок відбору зразків для дослідження якості. Виявлення дефектів, хвороб, їх ідентифікація, причини виникнення. Основні способи можливої фальсифікації смакових товарів та методи їх виявлення.

Документальне оформлення результатів експертизи.

МОДУЛЬ 2

ЕКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема 5. ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ЖИРІВ

Особливості харчових жирів, як об'єктів експертизи. Умови і терміни зберігання, транспортування, їх вплив на зміну кількісних і якісних показників.

Експертиза товарно-супровідних документів.

Експертиза кількості харчових жирів, залежно від видів тари для транспортування і зберігання, вимоги до їх маркування. Ідентифікаційні ознаки маркування.

Експертиза якості окремих видів харчових жирів. Порядок і методи відбору зразків для дослідження якості.

Ознаки асортиментної (видової) і якісної ідентифікації. Порядок і методи визначення якості, виявлення дефектів, їх ідентифікація, причини виникнення.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 6. ЕКСПЕРТИЗА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ, ЯЄЦЬ І ЯЄЧНИХ ТОВАРІВ

Особливості молочних товарів як об'єктів експертизи. Фактори формування відмінних особливостей і якості окремих видів молочних продуктів. Умови і терміни зберігання, транспортування, їх вплив на зміну кількісних і якісних показників.

Експертиза товарно-супровідних документів товарів вітчизняного і іноземного виробництва.

Експертиза кількості молочних продуктів залежно від видів транспортної тари споживчого упакування. Вимоги до їх маркування. Ідентифікаційні ознаки маркування.

Експертиза якості окремих видів молочних продуктів. Порядок і методи відбору зразків для дослідження якості.

Ознаки асортиментної та якісної ідентифікації. Порядок проведення експертизи якості. Виявлення дефектів, їх ідентифікація, причини виникнення.

Експертиза яєць і яєчних товарів.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 7. ЕКСПЕРТИЗА М'ЯСНИХ ТОВАРІВ.

Особливості м'яса і м'ясних товарів як об'єктів експертизи. Фактори формування відмінних особливостей і якості окремих видів м'ясних товарів. Умови і терміни зберігання, транспортування, їх вплив на зміну кількісних і якісних показників.

Строки виклику експерта.

Експертиза товарно-супровідних документів м'ясних товарів вітчизняного та іноземного виробництва.

Експертиза кількості м'яса та м'ясних товарів залежно від видів транспортної тари та споживчого пакування. Особливості їх маркування. Вимоги до маркування. Ідентифікаційні ознаки маркування.

Експертиза якості окремих видів м'ясних товарів.

Порядок відбору зразків, знаки асортиментної та якісної ідентифікації для дослідження якості. Порядок та методи експертизи якості. Виявлення дефектів, їх ідентифікація, причини виникнення. Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 8. ЕКСПЕРТИЗА РИБНИХ ТОВАРІВ

Особливості риби і рибних товарів як об'єктів експертизи. Фактори формування відмінних особливостей і якості окремих видів рибних товарів.

Строки виклику експерта.

Експертиза товарно-супровідних документів рибних товарів вітчизняного та іноземного виробництва.

Експертиза кількості риби і рибних товарів залежно від видів транспортної тари та споживчого пакування, особливості маркування.

Ідентифікаційні ознаки маркування.

Експертиза якості окремих рибних товарів.

Порядок відбору та методи зразків для дослідження якості.

Ознаки асортиментної та якісної ідентифікації. Порядок проведення експертизи якості. Виявлення дефектів, їх ідентифікація, причини виникнення.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Розділ 4 Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4 – Тематичний план навчальної дисципліни Експертиза харчових продуктів

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Експертиза харчових продуктів рослинного походження					
Тема 1. Експертиза борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів 1. Умови приймання зерноборошняних товарів 2. Відбір проб для контролю якості. 3. Особливості приймання	2	Практичне заняття 1. Експертиза зерноборошняних товарів 1. Вивчення особливостей проведення експертизи зерноборошняних товарів. 2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації. 3. Проведення експертизи зерноборошняних товарів	4	Підготувати доповідь на тему «Порядок проведення експертизи якості борошна, крупів». Підготувати реферат на тему «Порядок та методи відбору зразків борошна, крупів».	8
Тема 2. Експертиза крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів 1. Умови приймання кондитерських товарів та відбір проб для контролю якості. 2. Відбір проб для контролю якості. 4. Особливості приймання, експертизи	2	Практичне заняття 2. Експертиза цукру і кондитерських товарів 1. Вивчення особливостей проведення експертизи цукру і кондитерських товарів. 2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації. 3. Проведення експертизи цукру і кондитерських товарів.	4	Підготувати реферат на тему «Умови зберігання крохмалю».	10

Тема 3. Експертиза свіжих фруктів, овочів, продуктів їх переробки	2	<p>Практичне заняття 3. Товарознавча експертиза свіжих і перероблених плодів та овочів</p> <p>1. Вивчення особливостей проведення експертизи свіжих і перероблених плодів і овочів.</p> <p>2. Вивчення правил відбору проб, критеріїв ідентифікації, правил пакування, маркування і зберігання свіжих і перероблених плодів і овочів.</p> <p>3. Проведення експертизи свіжих і перероблених овочів і плодів</p>	4	Підготувати доповіді на теми: «Фактори, які впливають на формування і зниження якості фруктів та овочів», «Строки виклику і прибуття експерта».	10
Тема 4. Експертиза смакових товарів	2	<p>Практичне заняття 4. Експертиза смакових товарів</p> <p>1. Вивчення особливостей проведення експертизи смакових товарів.</p> <p>2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації .</p> <p>3. Проведення експертизи смакових товарів.</p>	4	Підготувати доповіді на теми: «Порядок проведення експертизи якості чаю та кави», «Порядок та методи відбору зразків чаю та кави».	8
Модуль 2. Експертиза харчових продуктів тваринного походження					
Тема 5. Експертиза харчових жирів	2	<p>Практичне заняття 5. Особливості експертизи харчових жирів</p> <p>1. Вивчення особливостей проведення експертизи харчових жирів.</p> <p>2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації .</p> <p>3. Проведення експертизи харчових жирів.</p>	4	Підготувати доповіді на теми: «Експертиза документів, що супроводжують партію олії», «Експертиза кількості олії залежно від видів транспортної тари і споживчого упакування».	10

Тема 6. Експертиза молочних продуктів, яєць і яєчних товарів	2	Практичне заняття 6. Товарознавча експертиза молока і молочних продуктів 1. Вивчення особливостей проведення експертизи молока і молочних продуктів. 2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації . 3. Проведення експертизи молока і молочних продуктів.	4	Підготувати доповіді на теми: «Експертиза кількості молока і молочних продуктів залежно від видів транспортної тари і споживчого пакування», «Вимоги до маркування молока і молочних продуктів».	8
Тема 7. Експертиза м'ясних товарів	2	Практичне заняття 7. Особливості експертизи м'яса і м'ясних товарів 1.Вивчення особливостей проведення експертизи м'яса і м'ясних товарів. 2.Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації . 3.Проведення експертизи м'яса і м'ясних товарів	4	Підготувати доповідь на тему «Фактори формування відмінних особливостей і якості окремих видів м'яса». Підготувати реферат на тему «Умови і терміни зберігання м'яса забійних товарин, їх вплив на зміну якісних та кількісних показників».	8
Тема 8. Експертиза рибних товарів	2	Практичне заняття 8. Особливості експертизи риби і рибних товарів 1.Вивчення особливостей проведення експертизи риби і рибних товарів. 2.Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації . 3.Проведення експертизи риби і рибних товарів	4	Підготувати доповідь на тему «Порядок та методи відбору зразків солоні і копченої риби». Підготувати реферат на тему «Фактори формування відмінних особливостей і якості солоні і копченої риби».	10

Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50

Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань 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 проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні

1. Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів [Текст] : підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, В. В. Євлаш, [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2016. – 532 с.
2. Експертиза товарів [Текст] : практикум : навч. посібник / А. П. Батутіна, І. В. Ємченко, А. О. Троякова. – 2-ге вид., стер. – Львів : Магнолія-2006, 2017. – 396 с. + Електрон. зміст. – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ
3. Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів : Наказ Міністерства аграрної політики України № 28 редакція від 09.08.2013 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.08.2020.
4. Про молоко та молочні продукти : Закон України № 47 редакція від 05.04.2015 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1870-15>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.08.2020.
5. Назаренко Л.О. Експертиза товарів («Експертиза продовольчих товарів») [текст] : навч. Посіб. / Л.О. Назаренко. – К.: «Центр учбової літератури», 2014. – 312 с.
6. Назаренко Л.О. Експертиза товарів: слайд-курс (Розділ «Експертиза

продовольчих товарів») [текст]: навч. посіб / Л.О. Назаренко. – К.:«Центр учбової літератури», 2013. – 312 с.

7. Смоляр В.І. Харчова експертиза [текст]: навч. посіб /В.І. Смоляр. – К.: Здоров'я, 2005. – 448с.

9. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торговопромислових палат в Україні: К.: ТПП України, 2010. – 120 с.

10.Бавико О.Є. Експертиза товарів: конспект лекцій / О.Є. Бавико. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 198 с.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- **Пакет програмних продуктів Microsoft Office.**