

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Органічні харчові продукти

спеціальність	076 «Підприємництво та торгівля»	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітня програма		факультет	Управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
освітній рівень	магістр	кафедра	торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

ВИКЛАДАЧ

Полупан Валентин Вадимович



Вища освіта за спеціальністю:

- товаровознавство та експертиза в митній справі, магістр з товаровознавства та експертизи в митній справі (Харківський державний університет харчування та торгівлі).
- менеджер зовнішньоекономічної діяльності (Харківський державний університет харчування та торгівлі).

Науковий ступінь: кандидат технічних наук із спеціальності 05.18.16 «Технологія харчової продукції».

Вчене звання: доцент

Досвід роботи на посаді: більше 10 років

Показники професійної активності з курсу:

- автор методичних розробок за напрямком дисципліни;
- Член Міжнародного товариства товаровознавців і технологів (International Association of Commodity Science and Technology– IGWT);
- співавтор тематично спрямованих статей;
- учасник наукових та методичних конференцій

телефон	0937762193	електронна пошта	pvalvad@gmail.com	дистанційна підтримка	Google Meet Zoom
---------	------------	------------------	--	-----------------------	---------------------

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Формування у здобувачів освіти знань та навичок щодо особливостей органічного виробництва, процедури сертифікації, вимог до обігу, маркування, реалізації та практичних навичок оцінки споживних властивостей і асортименту органічної продукції.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях (ЗК1, ЗК2, СК3, СК5, ПРН11, ПРН2, ПРН13) / практичні завдання, індивідуальні завдання, тестування; • Здатність визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог, оцінювати споживні властивості товару (ЗК2, СК2, СК7, ПРН6, ПРН8) / практичні завдання, індивідуальні завдання, тестування. • Здатність застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію щодо продовольчих товарів в професійній діяльності (ЗК1, СК2, ПРН7, ПРН8) / практичні завдання, індивідуальні завдання, тестування. • Вміння виявляти дефекти товарів та визначати можливість подальшої реалізації товару або його використання, оцінювати вплив на вартість товару (ЗК4, СК2, СК3, СК5, ПРН6, ПРН8) / практичні завдання, індивідуальні завдання, тестування. • Вміння визначати чинники, що впливають на якість товарів під час їх використання, зберігання, та оцінювати їх вплив (ЗК2, ЗК4, СК2, СК7, ПРН6, ПРН8, ПРН11) / практичні завдання, індивідуальні завдання, тестування. • Вміння ініціювання та реалізації інноваційних проектів у підприємницькій діяльності, адаптації виробництва до сучасних тенденцій галузі (ЗК2, ЗК4, СК2, СК5, СК7, ПРН6, ПРН8, ПРН11, ПРН12, ПРН13) / практичні завдання, індивідуальні завдання, тестування.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (120 годин): 16 годин лекції, 14 годин практичні заняття; поточний контроль; підсумковий контроль – залік. Рейтинг студента визначається за накопичувальною 100 бальною шкалою і складається з поточного контролю знань, за усіма видами аудиторних занять, самостійної роботи та підсумкового контролю
Вимоги викладача	Відвідування занять, вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<p>ЗК 1. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>ЗК 2. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).</p> <p>СК 2. Здатність проводити оцінювання продукції, товарів і послуг в підприємницькій та/або</p>	Програмні результати навчання	<p>ПРН 6. Вміти розробляти та впроваджувати заходи для забезпечення якості виконуваних робіт і визначати їх ефективність.</p> <p>ПРН 8. Оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких та/або торговельних структурах, і робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень.</p> <p>ПРН 11. Впроваджувати інноваційні проекти з метою створення умов для ефективного функціонування та розвитку</p>
-------------	--	-------------------------------	--

торговельній діяльності
 СК 3. Здатність до ефективного управління діяльністю суб'єктів господарювання в сфері підприємництва та/або торгівлі.
 СК 5. Здатність до ініціювання та реалізації інноваційних проектів в підприємницькій та/або торговельній діяльності.
 СК7. Здатність оцінювати конкурентоспроможність підприємств, виявляти фактори її формування, визначати конкурентні переваги організації.

підприємницьких та/або торговельних структур.
 ПРН 12. Визначати та впроваджувати стратегічні плани розвитку суб'єктів господарювання у сфері торгівлі з використанням сучасних методів і технологій.
 ПРН 13. Здійснювати аналіз конкурентних переваг підприємства та визначати ті, що мають бути досягнуті в майбутньому для поліпшення його конкурентоспроможності.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1	Загальне поняття та характеристика органічної харчової продукції, її асортимент та переваги. Тенденції розвитку ринку органічної продукції.	ПЗ-1	Загальне поняття та характеристика органічної харчової продукції, її асортимент та переваги. Тенденції розвитку ринку органічної продукції.	Самостійна робота	Поняття органічних продуктів харчування. Асортимент. Відмінні особливості та харчова цінність органічних харчових продуктів. Переваги. Доцільність розвитку виробництва органічних харчових продуктів в Україні. Основні напрямки розвитку органічної харчової індустрії з врахуванням попиту споживачів. Законодавче та нормативне забезпечення виробництва, обігу органічних харчових продуктів. Тенденції розвитку ринку органічної продукції в Україні та за кордоном.
Лекція 2	Особливості виробництва органічних харчових продуктів	ПЗ-2	Особливості виробництва органічних харчових продуктів		Галузі органічного виробництва. Принципи органічного сільського господарства. Загальні вимоги до органічного виробництва. Перелік речовин, що дозволяється використовувати у процесі органічного виробництва. Поняття перехідного періоду. Вимоги до органічного виробництва під час перехідного періоду.
Лекція 3	Державна політика у сфері органічного виробництва. Суб'єкти ринку органічної продукції	ПЗ-2	Державна політика у сфері органічного виробництва. Суб'єкти ринку органічної продукції		Принципи та напрями державної політики у сфері органічного виробництва. Шляхи державного регулювання у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції. Державне управління галузі. Суб'єкти ринку органічної продукції. Права та обов'язки операторів ринку. Права та обов'язки органів сертифікації.

Лекція 4	Сертифікація органічного виробництва / обігу	ПЗ-3	Сертифікація органічного виробництва / обігу	Поняття сертифікації органічного виробництва / обігу. Органічні сертифікаційні органи в Україні. Порядок набуття статусу оператора у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції. Алгоритм сертифікації у галузі органічного виробництва. Особливості чинності та дії сертифіката. Процес отримання статусу орган сертифікації. Органи іноземної сертифікації.
Лекція 5	Обіг, маркування та реалізація органічної продукції	ПЗ-4	Обіг, маркування та реалізація органічної продукції	Вимоги до зберігання, транспортування органічної продукції. Алгоритм маркування органічної продукції операторів. Принципи маркування. Вимоги до маркування органічної продукції українського виробництва. Обов'язкові елементи маркування. Державний логотип, вимоги до нього. Недобросовісна реклама. Вимоги до маркування імпортованої органічної продукції. Вимоги до реалізації органічної продукції в Україні. Вимоги до імпорту/експорту органічної продукції.
Лекція 6	Державний нагляд (контроль) за операторами, за органами сертифікації. Звітність. Відповідальність.	ПЗ-5	Державний нагляд (контроль) за операторами, за органами сертифікації. Звітність. Відповідальність.	Поняття та схема державного нагляду (контролю). Особливості державного нагляду за операторами. Особливості державного нагляду за органами сертифікації. Звітність операторів ринку / органів сертифікації. Відповідальність операторів ринку / органів сертифікації. Відповідальність осіб, що реалізують органічну продукцію.
Лекція 7	Органічна продукція рослинного походження. Органічна перероблена продукція.	ПЗ-6	Органічна продукція рослинного походження. Органічна перероблена продукція.	Особливості виробництва Перелік речовин, що дозволяється використовувати у процесі органічного виробництва. Асортимент органічної продукції рослинного походження. Вимоги до якості, безпеки та споживні властивості. Контроль якості.
Лекція 8	Органічна продукція тваринного походження. Органічна перероблена продукція.	ПЗ-7	Органічна продукція тваринного походження. Органічна перероблена продукція.	Особливості виробництва Перелік речовин, що дозволяється використовувати у процесі органічного виробництва. Асортимент органічної продукції тваринного походження. Вимоги до якості, безпеки та споживні властивості. Контроль якості.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<ol style="list-style-type: none"> Скрипчук П.М., Гуменюк Г.Д., Шпак Г.М. Науково-практичні засади виробництва органічної продукції., Рівне: Червінко А.В., 2015. 216 с. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – Навчальний посібник. – Київ:Лібра, 1999. – 272 с. Соколенко А.І., Піддубний В.А. Фізико-хімічні методи обробки сировини і харчових продуктів. Підр., 2021 р. 324 с. Федулова І.В. Збалансування продовольчого ринку в контексті забезпечення продовольчої безпеки: монографія, 2021. 398 с. 	Нормативне та методичне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> Закон України від 10.07.2018 № 2496-VIII "Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції". Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження державного логотипа для органічної продукції» №67 від 22 лютого 2019. "Порядок (детальні правила) органічного виробництва та обігу органічної продукції", затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 23 жовтня 2019 р. № 970. "Порядок сертифікації органічного виробництва та/або обігу органічної продукції", затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 21 жовтня 2020 р. № 1032

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки при поточному контролі
		до 40	Підсумковий контроль
Поточний контроль та оцінювання знань	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на аудиторних заняттях
		до 20	відповіді на тестові питання
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Учасники освітнього процесу керуються принципами низкою положень з академічної доброчесності та якості освітнього процесу, відповідно до діючих у ДБТУ положень (діючі положення <http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normativna-baza/>): «Про організацію освітнього процесу в ДБТУ», «Про академічну мобільність здобувачів освіти ДБТУ», «Про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій між учасниками освітнього процесу», «Про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин», «Про організацію і порядок перевірки наявності текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти», «Про групу сприяння академічній доброчесності у ДБТУ», тощо