

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Маркування та споживча інформованість у харчовій індустрії

спеціальність	G13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітня програма	Не обмежується	факультет	Переробних і харчових виробництв ДБТУ
освітній рівень	Другий (магістерський)	кафедра	Технології м'яса

ВИКЛАДАЧ

Гринченко Наталя Геннадіївна



Вища освіта – спеціальність Технології харчування

Науковий ступень – доктор технічних наук 05.18.16 Технологія харчової продукції

Досвід роботи – понад 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- гарант освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» спеціальності G 13 «Харчові технології» другого (магістерського) освітнього рівня;
- Лауреат Премії Президента України для молодих вчених
- співавторка понад 50 методичних розробок;
- співавторка навчальних посібників, монографій, патентів та статей;
- учасник понад 20 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- учасниця наукових і методичних конференцій
- керівник та учасник проектів з розроблення та поставлення на виробництво харчової продукції
- сертифікований аудитор системи HACCP

телефон	097 375 01 01	електронна пошта	0973750101@biotechuniv.edu.ua tatagrin1201@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	--	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Одержання компетентностей у сфері маркування харчової продукції відповідно до вимог українського та європейського законодавства, а також аналізу та формування інформаційного забезпечення харчових продуктів. Вивчення курсу надає можливість студентам набути необхідного рівня теоретичної та практичної підготовки, а також системного уявлення про нормативно-правові, інформаційні та технологічні засади маркування харчових продуктів як інструменту забезпечення прозорості, безпеки, якості та довіри в ланцюзі «виробник – споживач».
Формат	Лекції, практичні та лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, імітаційний проект, круглий стіл, кейс-завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	1. Системно аналізувати нормативно-правові вимоги до маркування харчових продуктів, зокрема чинне законодавство України та регламенти ЄС, і застосовувати їх у професійній діяльності / аналіз конкретних кейс-завдань, тестування. 2. Розробляти та оформлювати етикетку харчового продукту відповідно до вимог обов'язкового та добровільного маркування, включаючи інформування про склад, алергени, поживну цінність, умови зберігання, походження тощо / аналіз конкретних кейс-завдань, захист ІНДЗ. 3. Оцінювати достовірність функціональних і харчових тверджень на маркуванні (health claims, nutrition claims) з урахуванням доказової бази та регламентуючих обмежень / аналіз конкретних кейс-завдань, тестування. 4. Володіти знаннями щодо цифрових технологій маркування (QR-коди, RFID, блокчейн, смарт-етикетки) та вміти застосовувати їх для розширення інформування та прозорості для споживача / аналіз конкретних кейс-завдань. 5. Виявляти типові порушення та фальсифікацію маркування, аналізувати ризики для споживачів і пропонувати шляхи контролю якості та відповідності інформації / аналіз конкретних кейс-завдань, круглий стіл. 6. Розуміти значення маркування як інструменту формування довіри споживача, просування сталого харчування та відповідальної споживчої поведінки, а також забезпечення конкурентоспроможності підприємства/ аналіз конкретних кейс-завдань. 7. Уміти адаптувати підходи до маркування у сфері HoReCa, кейтерингу та online-продажів із урахуванням новітніх форматів подання інформації / аналіз конкретних кейс-завдань, захист ІНДЗ.
Обсяг і форми контролю	5 кредити ECTS (150 годин): 16 годин лекції, 24 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, нестандартне мислення, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції		Результати навчання	
	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості, зокрема промислових та крафтових підприємствах м'ясопереробної галузі, відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів, зокрема м'яса та м'ясопродуктів, під час впровадження технологічних інновацій на промислових та крафтових підприємствах галузі. СК 7 Здатність розробляти, удосконалювати та впроваджувати інноваційні техніко-технологічні рішення з виробництва промислових і крафтових м'ясопродуктів, з урахуванням сучасних науково-технічних досягнень, принципів безпечності, якості, автентичності, ресурсозбереження та запитів ринку.		РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, з зосередженням на промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій, з особливостями технологій м'ясопереробної галузі, як промислових, так і крафтових. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств м'ясної галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій з поглибленням у промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, зокрема м'ясних продуктів промислового та крафтового виробництва РН 12 Обґрунтовувати алгоритми розробки та механізми впровадження інноваційних технологічних рішень у виробництві м'ясопродуктів, враховуючи їх функціональні властивості, технологічну доцільність, відповідність стандартам якості, безпечності, а також тенденціям розвитку харчової галузі.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1 (Л1)	Роль маркування у системі інформування споживача	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Аналіз маркування харчових продуктів згідно з вимогами Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»	Самостійна робота	1. Законодавча база маркування харчових продуктів в Україні та ЄС: порівняльний аналіз вимог. 2. Обов'язкові елементи маркування: інтерпретація, значення та вплив на вибір споживача. 3. Добровільне маркування та твердження про користь для здоров'я: вимоги та маркетингові підходи. 4. Еволюція етикетки: від паперових до цифрових рішень (QR, RFID, смарт-пакування). 5. Алергени в харчових продуктах: вимоги до маркування та особливості сприйняття споживачем. 6. Маркування в системі HoReCa: інформування в меню, стандарти безпеки для споживача. 7. Інформація на етикетці як інструмент сталого харчування та екологічної відповідальності. 8. Фальсифікації та маніпуляції у маркуванні: приклади, наслідки, шляхи запобігання. 9. Маркування як механізм підвищення прозорості в ланцюзі поставок харчових продуктів. 10. Майбутнє маркування: персоналізована інформація, Smart Packaging, інтерактивна етикетка.
Лекція 2 (Л1)	Законодавче регулювання маркування в Україні та ЄС				
Лекція 3 (Л1)	Характеристика інформації про харчові продукти, що надається в обов'язковому та добровільному порядку	Практичне заняття 2 (ПЗ 2)			
Лекція 4 (Л1)	Основні вимоги щодо використання тверджень про поживну цінність та користь для здоров'я (<i>health claims ma nutrition claims</i>)				
Лекція 5 (Л1)	Правила маркування транспортної тари; використання маніпуляційних знаків		Практичне заняття 3 (ПЗ 3)		
Лекція 6 (Л6)	Цифрове маркування та комунікація зі споживачем у F&B-індустрії				
Лекція 7 (Л7)	Етикетування як чинник сталого розвитку та свідомого харчового вибору	Практичне заняття 4 (ПЗ 4)	Складання та оформлення етикетки відповідно до нормативних вимог (практичне макетування)		
Лекція 8 (Л8)	Типові порушення та тенденції розвитку	Практичне заняття 5 (ПЗ 5)	Вивчення цифрових інструментів маркування: QR-коди, RFID, відстеження ланцюга постачання		
		Практичне заняття 6 (ПЗ 6)	Виявлення порушень у маркуванні: складання експертного висновку		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Нормативна база та основна література	1. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text 2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text 3. Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 15.05.2020 № 1145 «Про затвердження вимог до тверджень про поживну цінність харчових продуктів та тверджень про користь для здоров'я харчових продуктів», https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0745-20#Text 4. Постанова Кабінету міністрів України № 1193 від 16 грудня 2015 р. «Про затвердження Технічного регламенту щодо деяких товарів, які фасуються за масою та об'ємом у готову упаковку», https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1193-2015-%D0%BF#Text 5. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 684 від 14.09.2022 р. «Про затвердження вимог до ідентифікаційної позначки та порядку її нанесення», https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1143-22#Text 5. ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов 6. GS1 Global Standards for Barcodes, QR-codes and Food Labelling. https://www.gs1.org	Методичне забезпечення	1. Гринченко Н.Г. Маркування та споживча інформованість у харчовій індустрії: робоча програма навчальної дисципліни. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024. 2. Гринченко Н.Г. Маркування та споживча інформованість у харчовій індустрії: методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024. 3. Гринченко Н.Г. Маркування та споживча інформованість у харчовій індустрії: збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.
---------------------------------------	---	------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність