



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Маркування харчових продуктів – як читати етикетки

спеціальність	Не обмежується	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітня програма	Не обмежується	факультет	Переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Не обмежується	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 «Технологія харчових продуктів тваринного походження», «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» спеціальності 181 «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

телефон	097 375 01 01	електронна пошта	0973750101@biotechuniv.edu.ua tatagr1201@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle, eFront
---------	---------------	------------------	--	-----------------------	----------------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Одержання компетентностей у сфері маркування харчової продукції відповідно до вимог українського законодавства, а також аналізу та формування інформаційного забезпечення харчових продуктів. Вивчення курсу надає можливість студентам набути необхідного рівня теоретичної та практичної підготовки щодо правил маркування харчової продукції, а також ознайомитися з вимогами та особливостями маркування продукції тваринного та рослинного походження, та законодавчою базою, що її забезпечує
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	<ol style="list-style-type: none">1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері технологій харчових продуктів / аналіз конкретних кейс-завдань.2. Здатність аналізувати склад харчових продуктів та визначати особливості їх технологічної обробки / аналіз конкретних кейс-завдань.3. Здатність надавати оцінку та керувати змінами, що тривають під впливом різних засобів обробки, а також визначати харчову, біологічну та енергетичну цінність харчових продуктів / аналіз конкретних кейс-завдань;4. Вміти розробляти проекти технічних умов та технологічних інструкцій на харчові продукти / круглий стіл5. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів / захист ІНДЗ
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, нестандартне мислення, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1 (Л1)	Характеристика законодавчої бази щодо інформації для споживачів щодо харчових продуктів	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Аудит та аналіз етикеток продукції рослинного походження	Самостійна робота	<ol style="list-style-type: none"> 1. Найважливіші поняття, їх терміни та визначення. 2. Загальні вимоги до інформації про харчові продукти та обов'язки операторів ринку харчових продуктів 3. Обов'язкової інформації про харчові продукти 4. Характеристика інформації про харчові продукти, що надається у добровільному порядку 5. Маркування продукції та інгредієнтів, що спричиняє алергічні реакції або непереносимість 6. Експлуатаційний дозвіл та реєстраційний номер потужностей: різниці та умови використання 7. Спеціальні умови для позначення м'ясної продукції 8. Особливості зазначення певних інгредієнтів
Лекція 2 (Л1)	Характеристика обов'язкової інформації про харчові продукти				
Лекція 3 (Л1)	Характеристика інформації про харчові продукти, що надається у добровільному порядку	Практичне заняття 2 (ПЗ 2)	Аудит та аналіз етикеток продукції тваринного походження		
Лекція 4 (Л1)	Основні вимоги щодо використання тверджень про поживну цінність та користь для здоров'я				
Лекція 5 (Л1)	Способи представлення складу та поживної цінності харчових продуктів	Практичне заняття 3 (ПЗ 3)	Складання маркувальних даних для певних груп харчових продуктів		
Лекція 6 (Л6)	Правила маркування транспортної тари; використання маніпуляційних знаків				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Нормативна база та основна література

1. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»
2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
3. Проект наказу Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження вимог до тверджень про поживну цінність харчових продуктів та тверджень про користь для здоров'я харчових продуктів»
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»
5. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 684 від 14.09.2022 р. «Про затвердження вимог до ідентифікаційної позначки та порядку її нанесення»
5. ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

Методичне забезпечення

1. Гринченко Н.Г. Маркування харчових продуктів – як читати етикетки: робоча програма навчальної дисципліни. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.
2. Гринченко Н.Г. Маркування харчових продуктів – як читати етикетки : методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.
3. Гринченко Н.Г. Маркування харчових продуктів – як читати етикетки: 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