

 <p>ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ</p>	СИЛАБУС навчальної дисципліни «ТОВАРОЗНАВСТВА»
Рівень вищої освіти	Вища
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	21 Ветеринарна медицина, 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Курс, семестр	6, 1
Трудовісткість	Загальна кількість годин – 120 год. Кількість кредитів – 4. Форма семестрового контролю – залік.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Ветеринарна медицина, паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
Контактні дані розробника	<p><i>Викладач:</i> КОРЧАН Леонід, канд. вет. н., доцент кафедри <i>Контакти:</i> ауд. 69. (паразитологія та інвазійні хвороби) <i>e-mail:</i> parazitologia@pdaa.edu.ua <i>URL:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/korchan-leonid-mykolayovych</p>
Методи вивчення навчальної дисципліни	Дати магістрантам основи знань і навичок у галузі товарознавства товарів народного споживання, необхідних для успішної діяльності фахівців в умовах ринкових відносин; вивчення основ товарознавства харчових продуктів, їх характеристики, згідно чинних нормативних документів.
Компетентності	<p><i>Загальні:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. • Знання та розуміння предметної області та розуміння професії. • Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. <p><i>Спеціальні (фахові, предметні):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості. • Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я». • Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.
Результати навчання	<p>3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.</p> <p>4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.</p> <p>9. Володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.</p> <p>14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної</p>

	сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.
Методи навчання	<p><i>За джерелом знань:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) лекція 2) бесіда <p><i>Практичні методи:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) практичні і лабораторні роботи <p><i>За логікою:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) узагальнення 2) конкретизація <p><i>За ступенем керівництва:</i></p> <p><i>Методи самостійної роботи вдома:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) завдання самостійної роботи
Програма навчальної дисципліни	Товарознавство харчових продуктів рослинного походження. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Навчальні досягнення здобувачів вищої освіти за результатами вивчення тем та курсу оцінюються у відповідності до форм поточного та семестрового оцінювання результатів навчання, які описуються у робочій програмі. Форма підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти згідно з робочим та навчальним планом є залік, який виставляється за поточним оцінюванням впродовж семестру.
Політика навчальної дисципліни	Політику навчальної дисципліни побудована згідно норм законодавства України щодо академічної доброчесності, Статуту, положень Університету, інших нормативних документів, які регламентують організацію освітнього процесу.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	«Ветеринарно-санітарна мікробіологія, мікологія і вірусологія», «Гігієна харчових продуктів», «Ветеринарно-санітарна експертиза», «Патологічна фізіологія».
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	презентації, відеоролики
Рекомендовані джерела інформації	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бірта Г.О. Товарознавство м'яса: навч. посіб. / Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 164 с. 2. Товарознавство (Харчові продукти). Конспект лекцій [Текст] : для студентів ступеня бакалавр / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. підприємн. і торг.; М.Є. Бондарчук – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2016. 298 с. 3. Дітріх І.В. Товарознавство (Харчові продукти. Розділ «Риба та рибні товари») (лабораторний практикум): навч. посіб. / І.В. Дітріх. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. 162 с. 4. Дубініна А.А. Товарознавство смакових товарів : навч. посіб. / А.А. Дубініна, Ю.Т. Жук, В.А. Жук, Н.А. Жестерова. К. : Професіонал, 2004. 240 с. 5. Задорожний І.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти: підруч. / І.М. Задорожний, І.В. Сирохман, Т.М. Растюк. Львів : Коопосвіта, 2000. 380 с. 6. Задорожний І.М. Товарознавство зерноборошняних товарів

	<p>/ І.М. Задорожний, В.П. Гаврилiцин. Львiв: Компакт-ЛВ., 2004. 356 с.</p> <p>7. Коробкіна З.В. Товарознавство смакових товарів / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. К. : КНТЕУ, 2003. 379 с.</p> <p>8. Льовшина Л.Д. Товарознавство плодовоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів : навчальний посібник / Л.Д. Льовшина, В.М. Михайлов, О.В. М'ячиков. К. : Лібра-К, 2010. 388 с.</p> <p>9. Орлова Н.Я. Товарознавство продовольчих товарів. Фрукти, овочі, гриби та продукти їх переробки: підручник / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. К.: КНТЕУ, 2009 414с.</p>
Рiк введення	1