

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО І ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Курс, семестр	Курс – 4, семестр – 8.
Трудовісність	Загальна кількість годин – 120,0. Кількість кредитів – 4,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: КАЙНАШ Алла , доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент Контакти: ауд. 507 (навчальний корпус 5к)  : alla.kainash@pdau.edu.ua Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	надання здобувачам вищої освіти спеціальних знань щодо товарознавства і пакування харчових продуктів; набуття умінь і навичок щодо формування асортименту, споживних властивостей і якості харчових продуктів, вимог до пакувальних матеріалів, тари; проведення оцінки якості харчових продуктів; вимог до зберігання харчових продуктів у сферах виробництва, товарообігу та споживання.
Компетентності	<i>загальні:</i> ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення <i>фахові:</i> СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
Результати навчання	ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
Методи навчання	- <i>словесні методи</i> : лекція, пояснення; - <i>наочні методи</i> : демонстрування; - <i>практичні методи</i> : практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування; тезування; - <i>комп'ютерні і мультимедійні методи</i> : використання мультимедійних презентацій та дистанційної платформи Moodle; - <i>методи формування пізнавальних інтересів</i> : метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти; - <i>методи усного контролю</i> : опитування;

	- <i>методи письмового контролю</i> : самостійна робота.
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Теоретичні основи товарознавства Тема 2. Товарознавство і пакування зерноборошняних продуктів. Тема 3. Товарознавство і пакування свіжих плодів, овочів, грибів і продуктів їх переробки. Тема 4. Товарознавство і пакування крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів. Тема 5. Товарознавство і пакування смакових продуктів. Тема 6. Товарознавство і пакування жирових продуктів. Тема 7. Товарознавство і пакування молока та молочних продуктів. Тема 8. Товарознавство і пакування м'яса та м'ясних продуктів. Тема 9. Товарознавство і пакування риби, рибних і нерибних водних продуктів. Тема 10. Товарознавство і пакування харчових концентратів.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> (16 балів для денної форми; 10 - для заочної форми); <i>виконання та захист практичних робіт</i> (48 балів для денної форми; 30 балів для заочної форми); <i>виконання та захист самостійних робіт</i> (30 балів для денної форми; 30 балів для заочної форми); <i>виконання та захист контрольної роботи</i> (6 балів для денної форми; 30 балів для заочної форми). Форма семестрового контролю – залік.
Політика навчальної дисципліни	1. Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). 2. Політика щодо академічної доброчесності: неприпустимим є списування виконаних завдань практичного заняття / самостійної роботи у інших здобувачів вищої освіти та видавання їх за свої. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ. URL: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist 3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно узгодженого наперед графіка.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Відсутні
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеофільми
Рекомендовані джерела інформації	Основні - Горач О. О., Новікова Н. В. Товарознавство харчових продуктів : навч. посіб. для вузів. Херсон : ХДАЕУ, 2023. 345 с. - Кайнаш А. П., Будник Н. В. Товарознавство і пакування харчових продуктів : навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти ступеня бакалавр денної та заочної форм навчання освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності 181 «Харчові технології». Полтава : Видавництво ПП «Астроя», 2021. 106 с. - Мельник Т. Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей). Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.

	4. Товарознавство харчових продуктів : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. В. С. Кушнірук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 130 с. Допоміжні 1. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних товарів : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 314 с. 2. Мардар М. Р., Камінський А. Я., Дубровін Ф. Є. Товарознавство. Товари тваринного походження : навч. посіб. / За ред. М.Р. Мардар. Львів : «Магнолія 2006», 2011. 295 с. 3. Кайнаш А. П. Товарознавча характеристика ковбасних виробів з рослинними добавками : монографія. Полтава : РВВ ПУЕТ, 2012. 143 с. http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/6696 (дата звернення: 01.09.2023). 4. Льовшина Л. Д., Михайлов В. М., Мячиков О. В. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2010. 388 с. 5. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари : підручник 2-ге вид. Київ : Центр учбової л-ри, 2009. 616 с. 6. Товарознавство (Харчові продукти) [Текст] : метод. вказ. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. підприємн. і торгівлі. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. 52 с. 7. Товарознавство. Продовольчі товари / Бровко О. Г., Булгакова О. В., Гордієнко Г. С. та ін. Київ : Кондор, 2010. 730 с. Інформаційні ресурси 1. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України // Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 7, ст.41. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19. (дата звернення: 01.09.2023). 2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр (дата звернення: 01.09.2023). 3. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1990 р. №1023-ХІІ, в редакції Закону № 5463-17 від 02.12.2012 р. http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1023-12. (дата звернення: 01.09.2023). 4. FAO. 2020 Food Outlook - Biannual Report on Global Food Markets: June 2020. Food Outlook, 1. Rome. URL: https://reliefweb.int/sites/reliefweb.int/files/resources/CA9509EN.pdf (дата звернення: 01.09.2023).
Рік введення	2027 р.