



СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТОВАРОЗНАВСТВО І ПАКУВАННЯ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології
Курс, семестр	Курс – 4, семестр – 8.
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин – 120,0, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> Алла КАЙНАШ , доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 507 (навчальний корпус 5К)  : alla.kainash@pdau.edu.ua <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Відсутні
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 безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
Програмні 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).

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
У процесі вивчення дисципліни формуються комплекс соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасного фахівця: критичне мислення і аналіз, толерантність, уміння формувати власну думку, комунікативні та презентаційні навички	
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.	
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.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
- <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 стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності</i>: роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання; - <i>методи усного контролю</i>: опитування; - <i>методи письмового контролю</i>: самостійна робота.	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- 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). Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.
- щодо академічної	Списування під час виконання практичних занять, завдань

доброчесності	самостійної роботи заборонені. Мобільні пристрої дозволено використовувати лише під час онлайн-тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist
- щодо відвідування занять	Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин, за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно узгодженого графіка.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету
- щодо оскарження результатів оцінювання	Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Горач О. О., Новікова Н. В. Товарознавство харчових продуктів : навч. посіб. для вузів. Херсон : ХДАЕУ, 2023. 345 с.
2. 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 «Астра», 2021. 106 с.
3. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей). Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
4. Теоретичні основи товарознавства : навч. посіб. до самостійного вивчення та виконання лабораторних завдань з дисципліни / С. В. Сорокіна, В. О. Акмен, В. В. Колесник, В. В. Полупан., Н. М. Пенкіна. Харків: ДБТУ, 2024. 328 с.
5. 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: 01.09.2024).

4. Льовшина Л. Д., Михайлов В. М., Мячиков О. В. Товарознавство плодовоовочевих 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: 01.09.2024).
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: 01.09.2024).
3. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1990 р. №1023-XII, в редакції Закону № 5463-17 від 02.12.2012 р. <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>. (дата звернення: 01.09.2024).
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: 01.09.2024).

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від 02 вересня 2024 року № 1.

Додаток до силябусу
СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				
	денної форми здобуття освіти				
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	Разом
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	2	-	3	-	5
Тема 2. Товарознавство і пакування зерноборошняних продуктів.	2	4	3	-	9
Тема 3. Товарознавство і пакування свіжих плодів, овочів, грибів і продуктів їх переробки.	2	8	3	-	13
Тема 4. Товарознавство і пакування крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів.	2	8	2	-	12
Тема 5. Товарознавство і пакування смакових продуктів.	2	8	3	-	13
Тема 6. Товарознавство і пакування жирових продуктів.	-	4	4	-	8
Тема 7. Товарознавство і пакування молока та молочних продуктів.	2	8	2	-	12
Тема 8. Товарознавство і пакування м'яса та м'ясних продуктів.	2	8	3	-	13
Тема 9. Товарознавство і пакування риби, рибних і нерибних водних продуктів.	2	-	3	-	5
Тема 10. Товарознавство і пакування харчових концентратів.	-	-	4	-	4
Підсумкова контрольна робота	-	-	-	6	6
Разом	16	48	30	6	100

Шкала та критерії оцінювання

Шкала та критерії оцінювання
опитування

Кількість балів	Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	
1,0-2,0	здобувач у повному обсязі уміє описати методику проведення досліджень харчових продуктів, оцінювати їх кількість, якість та безпечність, робити відповідні висновки для прийняття рішень, оформлювати результати проведення досліджень, аргументувати свої думки.
0-1,0	здобувач намагається показати вміння застосовувати методику проведення досліджень харчових продуктів, оцінювати їх кількість, якість та безпечність, робити відповідні висновки для прийняття рішень, оформлювати результати проведення досліджень.

**Шкала та критерії оцінювання
виконання вправ на практичних заняттях**

Кількість балів денна форма здобуття освіти	Критерії оцінювання
4,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті
3,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті
2,0	здобувач не активно брав участь у виконанні робіт; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
0-1,0	здобувач не брав участь у виконанні робіт; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті

**Шкала та критерії оцінювання
виконання завдань самостійної роботи
(0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання)**

Кількість балів денна форма здобуття освіти	Критерії оцінювання
0,6-1,0	розкрита відповідь та повне виконання завдання самостійної роботи, завдання, занотовані в робочому зошиті
0-0,5	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

**Шкала та критерії оцінювання
підсумкової контрольної роботи**

Кількість балів денна форма здобуття освіти	Критерії оцінювання
4,1-6,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
2,1-4,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
0-2,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань