

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«ТАВАРОЗНАВСТВО І ПАКУВАННЯ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	211 Ветеринарна медицина
Тип і назва освітньої програми	Ветеринарна медицина
Курс, семестр	4 курс, 8 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС–4, Загальна кількість годин–120 із яких: лекцій – 16 год., лабораторних – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Ветеринарної медицини паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
Контактні дані розробника (-ів)	<i>Викладач:</i> ЩЕРБАКОВА Наталія, канд. вет. н., доцент <i>Контакти:</i> кафедра паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи <i>e-mail:</i> parazitologia@pdau.edu.ua <i>URL:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/shcherbakovana-taliya-sergiyivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова факультетська
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Біохімія з основами фізичної та колоїдної хімії.
Компетентності	Загальні: ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу. ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії. ЗК 4. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК 5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Фахові: ФК 1. Здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час виконання професійної діяльності. ФК 2. Здатність дотримуватися правил охорони праці, асептики та антисептики під час здійснення фахової діяльності. ФК 3. Здатність організовувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати.

Результати навчання	РН 1. Володіти методами та методиками визначення відповідності 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)	
Опанування дисципліни розвиває у здобувачів вищої освіти здатність логічно і системно мислити.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Метою навчальної дисципліни «Товарознавство і пакування харчових продуктів» є формування системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вирішення основних завдань торговельної діяльності, що пов'язані з організацією роботи і комерційною діяльністю щодо закупівлі і реалізації свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, молочних, яєчних і рибних товарів, харчових жирів відповідного асортименту, рівня якості і купівельної спроможності.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
<p>Тема 1. Вступ, поняття товарознавства, поняття товару.</p> <p>Тема 2. Споживні властивості та характеристика асортименту зерноборошняних товарів.</p> <p>Тема 3. Товарознавча характеристика плодоовочевих товарів.</p> <p>Тема 4. Характеристика кондитерських товарів.</p> <p>Тема 5. Споживні властивості та характеристика асортименту молока та молочних товарів.</p> <p>Тема 6. М'ясо забійних тварин і птиці. Продукти переробки м'яса.</p> <p>Тема 7. Товарознавча характеристика харчових жирів.</p> <p>Тема 8. Риба та водні нерибні об'єкти промислу. Продукти переробки гідробіонтів.</p>	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
Словесні методи: лекція, бесіда; наочні методи: демонстрування; практичні методи: лабораторні заняття; робота з навчально-методичною літературою: узагальнення, конкретизація.	
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	Завдання лабораторних робіт виконуються під час проведення занять, завдання самостійної роботи виконуються відповідно до переліку завдань протягом вивчення відповідної теми. Перескладання відбувається на кафедрі згідно графіку шляхом усного опитування із пропущеної теми.
- щодо академічної доброчесності	студент повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок,

	тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття.
- щодо відвідування занять	Відвідування занять є обов'язковим. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін, пропущені заняття підлягають відпрацюванню.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про 15 академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету..
- щодо оскарження результатів оцінювання	Оскарження результатів оцінювання відбувається шляхом комісійного перескладання заліку.
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Дітріх І.В. Товарознавство (Харчові продукти. Розділ «Риба та рибні товари») (лабораторний практикум): навч. посіб./І.В. Дітріх.- Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015.- 162 с 2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підруч. / Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. - 4-е вид, переробл. і доп. - Київ: Лібра, 2012. - 600 с. 3. Стефаненко С.П. Товарознавство харчових продуктів / С.П. Стефаненко, С.С. Бевза. - Вінниця, 2010. – 536 с 4. Довідник товарознавця. Продовольчі товари : навч. посіб. / Загородній А. Г. та ін. ; за ред. С. В. Князя. Львів : Львівська політехніка, 2016. 340 с. 5. Артюх Т. М., Григоренко І. В. Теоретичні основи товарознавства : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2014. 263 с. URL: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/73.24.pdf 	

Допоміжні

1. Медвідь О. О., Передера Ж. О., Щербакова Н. С., Передера С. Б. Методи встановлення терміну придатності та оцінка процесів зберігання продуктів харчування». Матеріали VIII всеукраїнської науково-практичної Інтернет – конференції Вирішення сучасних проблем у ветеринарній медицині (15 – 16 лютого 2024 року м. Полтава). Полтава ПДАУ, 2024. С. 43-48

2. О. О. Медвідь, Н. С. Щербакова, С. Б. Передера Правові норми європейського союзу щодо попередження харчових лістеріозів, оцінення ризику для споживача, методи діагностики та ідентифікація *listeria spp.* Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки, 26 (114), 33-37. DOI <https://doi.org/10.32718/nvlvet11406>

3. Медвідь О.О., Передера Ж.О., Щербакова Н.С., Передера С.Б. Обовязкове сертифікування харчових продуктів на підприємствах європейського союзу на прикладі італії Актуальні аспекти біології тварин, ветеринарної медицини та ветеринарносанітарної експертизи: матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції викладачів і здобувачів вищої освіти (м. Дніпро, 7-8 червня 2023 р.). – Дніпро, 2023. С. 74-76

4. Медвідь О.О., Передера Ж.О., Щербакова Н.С., Передера С.Б. Вимоги ЄС щодо гігієнічно-санітарних аспектів продуктів рослинного походження категорії IV гами в Італії- Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки, 2023, т 25, № 109 С. 89–94. DOI: <https://doi.org/10.32718/nvlvet10914> (Фахове видання).

5. О. О. Медвідь, Ж. О. Передера, Н. С. Щербакова, С. Б. Передера Добровільне сертифікування, що запроваджується підприємствами європейського союзу. Збірник наукових праць науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу Полтавської державної аграрної академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2022 році (м. Полтава, 17-18 травня 2023 року). – Полтава : РВВ ПДАА, 2023. С. 161-162.

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
протокол від 25 грудня 2025 року № 16

Додаток до силябусу
Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	експрес-опитування	виконання завдань на лабораторних роботах	виконання завдань із самостійної роботи	контрольне опитування	
Тема 1. Вступ, поняття товарознавства, поняття товару.	2		2	10	14
Тема 2. Споживні властивості та характеристика асортименту зерноборошняних товарів.	2	4	2		8
Тема 3. Товарознавча характеристика плодовоовочевих товарів.	2	4	2	10	18
Тема 4. Характеристика кондитерських товарів.	2	4	2		8
Тема 5. Споживні властивості та характеристика асортименту молока та молочних товарів.	2	4	2	10	18
Тема 6. М'ясо забійних тварин і птиці. Продукти переробки м'яса.	2	4	2		8
Тема 7. Товарознавча характеристика харчових жирів.	2	4	2		8
Тема 8. Риба та водні нерибні об'єкти промислу. Продукти переробки гідробіонтів.	2	4	2	10	18
Разом	16	28	16	40	100

Шкала та критерії оцінювання

▪ експрес-опитування

Бали	Критерії оцінювання
2	здобувач вищої освіти опанував матеріал лекції та відповів на питання відповідно програмним результатам навчання
1	здобувач вищої освіти не повністю відповів на питання з теми лекції
0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти

▪ виконання завдань на лабораторній роботі

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	ЗВО повністю виконав завдання лабораторного заняття.
3-2	ЗВО не повністю виконав завдання лабораторного заняття.
1	ЗВО був присутній на лабораторному занятті, але не виконав завдання.
0	ЗВО не був присутній на лабораторному занятті, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

▪ виконання завдань із самостійної роботи

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	ЗВО повністю виконав завдання самостійної роботи.
1	ЗВО виконав 50% завдання самостійної роботи.
0	ЗВО не виконав самостійної роботи, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

▪ контрольне опитування

Кількість балів	Критерії оцінювання
10	здобувач вищої освіти повністю розкрив питання та надав ґрунтовну відповідь відповідно програмним результатам навчання.
9	у відповіді ЗВО є невідповідності, але в загалом питання розкриті
7-8	у відповіді ЗВО не повністю розкриті питання, є деякі невідповідності
4-6	у відповіді ЗВО питання не розкриті, є значні помилки але окремі положення трактуються вірно
1-3	у відповіді ЗВО питання не розкриті, є значні помилки та окремі положення трактуються не вірно
2-0	відповідь не надано, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.