

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(вибіркова фахова навчальна дисципліна)

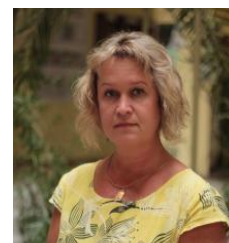
ТОВАРОЗНАВСТВО І ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр
скорочений термін навчання

Розробник

Алла КАЙНАШ,

доцент кафедри харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент



Гарант ОПІ

Ніна БУДНИК,

завідувач кафедри харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент



Полтава
2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ТОВАРОЗНАВСТВО І ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти	вибіркова фахова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: КАЙНАШ Алла , кандидат технічних наук, доцент Контакти: ауд. 502 К, (корпус 5-К)  : alla.kainash@pdaa.edu.ua ,  : +380666074584, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність Освітня програма	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Попередні умови для вивчення дисципліни	Не передбачено

Заплановані результати навчання:

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 та зберігання харчових продуктів у сферах виробництва, товарообігу та споживання.

Основні завдання навчальної дисципліни: формування системного уявлення про сутність товарознавства; засвоєння понять, термінів, визначень, принципів класифікації; вивчення асортименту, факторів формування споживних властивостей і якості харчових продуктів; знання класифікаційних ознак, функцій та видів тари й пакувальних матеріалів для харчових продуктів; вивчення методів оцінки якості харчових продуктів, тари й пакувальних матеріалів відповідно до нормативної документації; засвоєння умов і правил пакування, маркування, зберігання і транспортування харчових продуктів.

Компетентності:

загальні:

ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

фахові:

СК. Здатність використовувати спеціальні знання про класифікацію, асортимент і принципи сортування харчових продуктів; формування споживних властивостей та якості харчових продуктів; вплив пакування на збереження якості харчових продуктів у сферах виробництва, товарообігу та споживання.

Програмні результати навчання:

ПРН. Вміти аналізувати й оцінювати структуру асортименту, споживні властивості харчових продуктів залежно від пакування; встановлювати товарний ґатунок та оцінювати якість продуктів згідно нормативної документації.

Програма та структура навчальної дисципліни**Структура (тематичний план) навчальної дисципліни**

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма			
	181ХТ_бд_2022[1] (стн)			
	усього	у тому числі		
л		практ	с.р.	
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	8	2	-	6
Тема 2. Товарознавство і пакування зерноборошняних продуктів.	10	2	2	6
Тема 3. Товарознавство і пакування свіжих плодів, овочів і продуктів їх переробки.	10	2	2	6
Тема 4. Товарознавство і пакування крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів.	10	2	2	6
Тема 5. Товарознавство і пакування смакових продуктів.	10	2	2	6
Тема 6. Товарознавство і пакування жирових продуктів.	8	-	2	6
Тема 7. Товарознавство і пакування молока та молочних продуктів.	10	2	2	6
Тема 8. Товарознавство і пакування м'яса та м'ясних продуктів.	10	2	2	6
Тема 9. Товарознавство і пакування риби та рибних продуктів.	8	2	-	6
Тема 10. Товарознавство і пакування харчових концентратів.	6	-	-	6
в т.ч. індивідуальні завдання (контрольна робота для здобувачів заочної форми навчання)				
Усього годин	90	16	14	60

Оцінювання результатів навчання**Форми контролю результатів навчання**

Програмні результати навчання	Форма контролю				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
ПРН.	16	42	30	12	100

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
1	2	3	4	5	6
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	2	-	3	-	5
Тема 2. Товарознавство і пакування зерноборошняних продуктів.	2	6	3	-	11
Тема 3. Товарознавство і пакування свіжих плодів, овочів і продуктів їх переробки.	2	6	3	-	11
Тема 4. Товарознавство і пакування крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів.	2	6	3	-	11
Тема 5. Товарознавство і пакування смакових продуктів.	2	6	3	-	11

1	2	3	4	5	6
Тема 6. Товарознавство і пакування жирових продуктів.	-	6	3	-	9
Тема 7. Товарознавство і пакування молока та молочних продуктів.	2	6	3	-	11
Тема 8. Товарознавство і пакування м'яса та м'ясних продуктів.	2	6	3	-	11
Тема 9. Товарознавство і пакування риби та рибних продуктів.	2	-	3		5
Тема 10. Товарознавство і пакування харчових концентратів.	-	-	3	12	15
Разом	16	42	30	12	100

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання:

- опитування (0-2,0 бали): 0-1,0 бал - питання не розкрито або не в повному обсязі; 1,0-2,0 бали - вичерпний виклад змісту питання;

- підсумкова контрольна робота (0-12,0 балів): 0-4,0 бали - частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань; 4,1-8,0 бали - задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання 8,1-12,0 балів - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання;

- виконання вправ на практичних заняттях (0-6,0 бали): 0-2,0 бали - відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, результати роботи частково занотовані в робочому зошиті; 2,1-4,0 бали - задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті; 4,1-6,0 балів - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті;

- виконання завдань самостійної роботи (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання): 0-0,5 бали - питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності; 0,6-1,0 бал - розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи.

Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти у Полтавському державному аграрному університеті

Оцінка за 100-бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою	Оцінка за 2-бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	екзамен, диференційований залік	залік	Оцінка ЄКТС	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73	задовільно		D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63			E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента)

Трудовіткість:

Загальна кількість годин – 120 год. Кількість кредитів – 4,0
Форма семестрового контролю – залік.

Політика навчальної дисципліни

○ *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).

○ *Політика щодо академічної доброчесності:* списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

○ *Політика щодо відвідування:* відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики.



Рекомендовані джерела інформації:

Основні

1. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних товарів : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 314 с.
2. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Товарознавство і пакування харчових продуктів : навч.-метод. посіб. для здобувачів вищої освіти ступеня бакалавр денної та заочної форм навчання освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності 181 «Харчові технології». Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2021. 106 с.
3. 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.
4. Орлова М. Я., Пономарьов Т. Х. Товарознавство продовольчих товарів. Т.3. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їх переробки : підруч. Київ, 2002. 360 с.
5. Товарознавство. Продовольчі товари / Бровко О. Г., Булгакова О. В., Гордієнко Г. С. та ін. Київ : Кондор, 2010. 730 с.
6. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари : підручник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової л-ри, 2009. 616 с.

Допоміжні

1. Рудавська Г. Б., Тищенко Є. В. Харчові концентрати : підруч. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. 320 с.
2. Сирохман І. В., Раситюк Т. М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підруч. Київ, 2004. 384 с.
3. Сирохман І. В., Раситюк Т. М. Товарознавство смакових товарів : підручник. Львів : Видавництво Львівської комерц. академії, 2003. 428 с.
4. Сирохман І. В., Лозова Т. М. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : підручник. 2-е вид., переробл. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2008. 616 с.
5. Тищенко Є. В., Пономарьов Є. В. Товарознавство харчових жирів. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. 226 с.
6. Товарознавство молочних товарів / Рудавська Г. Б., Дейниченко Г. В., Козлов В. М., Дюкарева Г. І. Київ : Видавничий дім «Професіонал», 2004. 312 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. 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>
2. 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: 04.09.2019).
3. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР, в редакції Закону № 406-15 від 11.08.2013 р. URL: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>. (дата звернення: 14.09.2020).
4. 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: 14.09.2020).
5. 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: 14.12.2019).