

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТОВАРОЗНАВСТВО І ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр

Розробник
Кайнаш Алла –
доцент кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Гарант ОПП
Будник Ніна –
доцент кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

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

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.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	фахові
Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.	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:	
Д (додатковий). Вміти аналізувати й оцінювати структуру асортименту, споживні властивості харчових продуктів залежно від пакування; встановлювати товарний гатунок та оцінювати якість продуктів згідно нормативної документації.	

Програма навчальної дисципліни:

- Тема 1. Теоретичні основи товарознавства
- Тема 2. Товарознавство і пакування зерноборошняних продуктів.
- Тема 3. Товарознавство і пакування свіжих плодів, овочів 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 та рибних продуктів.
- Тема 10. Товарознавство і пакування харчових концентратів.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р.
Рік навчання (курс)	IV
Семестр	8
Лекції (годин)	16,0
Практичні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Конспектування та захист лекційного матеріалу	16,0
Виконання вправ на практичних заняттях	24,0
Розв'язування тестів	14,0
Виконання завдань самостійної роботи	30,0
Підсумкова контрольна робота	16,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C	задовільно	
64-73	D		
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік

Сторінка курсу на платформі Moodle - <https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=5094>



Інформаційні джерела:

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. Рудавська Г. Б., Тищенко Є. В. Харчові концентрати : підруч. Київ : Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2001. 320 с.
6. Сирохман І. В., Раситюк Т. М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підруч. Київ, 2004. 384 с.
7. Сирохман І. В., Раситюк Т. М. Товарознавство смакових товарів : підручник. Львів : Видавництво Львівської комерц. академії, 2003. 428 с.
8. 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.
9. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари : підручник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової л-ри, 2009. 616 с.
10. Тищенко Є. В., Пономарьов Є. В. Товарознавство харчових жирів. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. 226 с.
11. Товарознавство молочних товарів / Рудавська Г. Б., Дейниченко Г. В., Козлов В. М., Дюкарева Г. І. Київ : Видавничий дім «Професіонал», 2004. 312 с.
12. Товарознавство. Продовольчі товари / Бровко О. Г., Булгакова О. В., Гордієнко Г. С. та ін. Київ : Кондор, 2010. 730 с.
13. 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>
14. 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).
15. 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).
16. 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).
17. 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).