

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Харчова сировина»
на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 5 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Товарознавство і торговельне підприємництво»
Спеціальність	076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Галузь знань	07 «Управління та адміністрування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Бірта Габрієлла Олександрівна

д.с.-г.н., професор

завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-066-907-69-94
Електронна адреса	birta2805@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у майбутніх фахівців системи спеціальних теоретичних знань щодо споживних властивостей, асортименту та практичних навичок оцінки споживних та технічних властивостей різних видів сировини матеріалів і засобів виробництва
Тривалість	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Лекційні заняття: словесні методи навчання (пояснення, розповідь, робота з книгою, бесіда); практичні заняття (письмові завдання, виконання тестів, творчі роботи, виїзні заняття; самостійна робота студентів поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
Базові знання	Засвоїти понятійний апарат, що застосовується в товарознавстві харчової сировини, матеріалів та засобів виробництва; вивчення стану та перспектив розвитку сировинної бази та особливостей виробництва найважливіших видів промислової сировини та матеріалів в Україні; отримання знань про вихідні матеріали та сировину, як основу формування властивостей товарів; вивчення класифікації, зовнішніх відмінних ознак, асортименту, властивостей та сфери застосування основних видів сировини та матеріалів; аналіз умов зберігання, маркування, транспортування та ідентифікація сировини і матеріалів.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності (ПР02); оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15). 	<ul style="list-style-type: none"> здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел (ЗК06); здатність працювати в команді (ЗК07); здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності (СК06).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 1. Зернові та зернобобові культури	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Посівні площі зернових культур в країні, їх динаміка за останні роки», «Питома вага окремих зернових культур в посівних площах і валовому зборі зерна», «Вплив природних факторів на формування якості і технологічних властивостей зерна озимої і ярої пшениці», «Технологічні властивості сортів твердої ярої і озимої пшениці, зони їх поширення»
Тема 2. Олійні та ефіроолійні культури	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Споживні властивості окремих видів олії», «Вплив сировини на формування якості і асортименту олії», «Вплив способів виробництва на якість і властивості олії», «Промислове використання олії», «Відходи олійного виробництва»,
Тема 3. Цукрові буряки	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Склад цукру та вплив окремих речовин на його властивості», «Дефекти цукру», «Світове виробництво цукру з цукрових буряків», «Виробництво бурякового цукру країнами ЄС»
Тема 4. Хміль, тютюн та махорка	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Вплив сировини на формування якості шишок хмелю», «Вміст поживних речовин в свіжозібраних шишках хмелю», «Основна мета технології післязбиральної обробки хмелю», «В яких галузях виробництва використовують хміль», «Хімічний склад відокремлених листків махорки»
Тема 5. Рослинна лікарсько-технічна сировина	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Склад сировини у лікарських рослин групи квіти: бузина чорна, глід колючий, деревій звичайний», «Склад сировини лікарських рослин: конвалія звичайна, липа серцелиста, ромашка лікарська, нагідки лікарські, полин звичайний», «Причини втрати якості плодів в процесі сушіння і тривалого зберігання»
Тема 6. Одержання сировини тваринного походження та ветеринарно-санітарні заходи	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Класифікація основних тканин м'яса, їх різновидності і основні відмінності за харчовою цінністю», «Будова і харчова цінність тканин: м'язової, сполучної, жирової, кісткової та хрящової», «Речовини, що обумовлюють смакові якості м'яса, охарактеризуйте їх»

Інформаційні джерела

1. Бірта Г. О. Бургу Ю.Г. Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва. Розділ 1 „Товарознавство рослинної і тваринної сировини”: курс лекцій - Полтава: РВЦ ПУСКУ, 2007. – 95с.
2. Бірта Г. О. Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва. Розділ 1. Рослинна лікарсько-технічна сировина: курс лекцій. - Полтава: РВЦ ПУСКУ, 2007. – 88с.
3. Бірта Г.О. Якість м'ясо-сальної продукції різних генотипів свиней. – Навчальний посібник. Полтава: ПУСКУ, 2009.-244с.
4. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство м'яса. Навчальний посібник. - Київ: Центр учбової літератури, 2011. – 164 с.
5. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство сировини, матеріалів і засобів виробництва (Розділ 1. Товарознавство рослинної і тваринної сировини). - Київ: Центр учбової літератури, 2012. – 386 с.
6. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва (розділ 1). Лікарсько-технічна сировина.-Монографія.- Полтава: РВЦ ПУЕТ, 2012. – 168с.
7. Жемела Г.П., Шеманьов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. – Полтава, 2003.-386с.
8. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Продовольчі товари і продовольча сировина. – Львів: ЛКА, 2002.- 274 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-6): робота на практичному занятті (24 бали), проходження підсумкового тесту до тем (32 бали); завдання самостійної роботи (20 балів); поточна модульна робота (24 бали)	100
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни