

ЗАТВЕРДЖЕНО

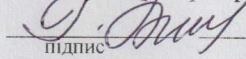
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н

Форма № П-2.04/1

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**Навчально-науковий інститут бізнесу та сучасних технологій
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



підпис

Г.О. Бірта

ініціали, прізвище

«03» 09 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни	<i>Харчова сировина</i>
освітня програма/спеціалізація	<i>«Товарознавство і торговельне підприємництво»</i>
	<i>«Експертиза та митна справа»</i>
спеціальність	<i>076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»</i>
галузь знань	<i>07 «Управління та адміністрування»</i>
ступінь вищої освіти	<i>бакалавр</i>

Полтава 2020

Укладачі:

Бірта Г.О., завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ВНЗ Укоопспілки Полтавського університету економіки і торгівлі, д.с.-г.н., професор

Флока Л.В., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ВНЗ Укоопспілки Полтавського університету економіки і торгівлі, к.с.-г.н.

Робоча програма навчальної дисципліни «Харчова сировина» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Протокол від « 3 » вересня 2020 року № 1

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Товарознавство і торговельне підприємництво»
спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
ступеня бакалавр

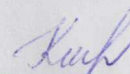

підпис

Ю.Г.Бурду
ініціали, прізвище

« 03 » 09 2020 року

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Експертиза та митна справа»
спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
ступеня бакалавр


підпис

О.В.Кириченко
ініціали, прізвище

« 03 » 09 2020 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика дисципліни «Харчова сировина»	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни	10
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни	12
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів	18
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу	19
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.	20

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Харчова сировина»

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Харчова сировина» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітня програма «Експертиза та митна справа».

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки : нормативна дисципліна, є базовою для вивчення таких дисциплін: «Харчові інновації», «Промислова сировина», «Ідентифікація та методи визначення фальсифікації товарів».
2. Кількість кредитів за ЄКТС <u>3</u> .
3. Кількість модулів: <u>1</u>
4. Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану (<i>вказати</i>) <u>обов'язкова</u>
5. Курс - <u>1</u>
6. Семестр - <u>1</u>
7. Кількість годин: – загальна кількість: <u>1 семестр - 90 год.</u>
- лекції: 1 семестр <u>16 год.</u>
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр <u>20 год</u>
- самостійна робота: <u>1 семестр – 54 год.</u>
- вид підсумкового контролю (<i>вказати</i> : ПМК (залік), екзамен): <u>1 семестр ПМК</u>

Таблиця 1.1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Харчова сировина» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітня програма «Товарознавство і торговельне підприємництво».

8. Місце в структурно-логічній схемі підготовки : нормативна дисципліна, є базовою для вивчення таких дисциплін: «Харчові інновації», «Промислова сировина», «Ідентифікація та методи визначення фальсифікації товарів».
9. Кількість кредитів за ЄКТС <u>3</u> .
10. Кількість модулів: <u>1</u>
11. Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану (<i>вказати</i>) <u>обов'язкова</u>
12. Курс - <u>1</u>
13. Семестр - <u>1</u>
14. Кількість годин: – загальна кількість: <u>1 семестр - 90 год.</u>
- лекції: 1 семестр <u>16 год.</u>
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр <u>20 год</u>
- самостійна робота: <u>1 семестр – 54 год.</u>
- вид підсумкового контролю (<i>вказати</i> : ПМК (залік), екзамен): <u>1 семестр ПМК</u>

Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни

Метою дисципліни – являється 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.

Основним завданням дисципліни є:

- 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;
- вивчення класифікації, видового асортименту, технічних параметрів, умов зберігання, маркування і транспортування, засобів виробництва;
- отримання практичних навичок формування асортименту, оцінки якості, проведення ідентифікації та формування ресурсів сировини, матеріалів та засобів виробництва.

Вивчення дисципліни надасть фахівцям необхідні знання з загальної специфіки сировини рослинного та тваринного походження окремих регіонів України, а також світового виробництва, раціонального використання і формування ресурсів, впливу різних факторів на виробництво продукції і відтворення сировини рослинного та тваринного походження.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання для студентів освітньої програми «Товарознавство і торговельне підприємництво»

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності		
1	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
2	Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях	Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в

		підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.
3	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	Мати навички письмової та усної професійної комунікації державною й іноземною мовами
4	Здатність спілкуватися іноземною мовою	
5	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій	Використовувати сучасні комп'ютерні і телекомунікаційні технології обміну та розповсюдження професійно спрямованої інформації у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності
6	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	Організовувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.
7	Здатність працювати в команді	Вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей.
8	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.	Демонструвати підприємливість в різних напрямках професійної діяльності та брати відповідальність за результати.
9	Прагнення до збереження навколишнього середовища	Застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур
10	Здатність діяти відповідально та свідомо	Демонструвати здатність діяти соціально відповідально на основі етичних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства.
11	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.	Знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової держави
12	Здатність зберігати та примножувати	

	ти моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя	
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
1	Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.	Володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.
2	Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності.	Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів.
3	Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності.	Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці.

Таблиця 2.1. Перелік компетентностей та програмні результати навчання для студентів освітньої програми «Експертиза та митна справа»

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності		
1	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
2	Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях	Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.
3	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	Мати навички письмової та усної професійної комунікації державною й

4	Здатність спілкуватися іноземною мовою	іноземною мовами
5	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій	Використовувати сучасні комп'ютерні і телекомунікаційні технології обміну та розповсюдження професійно спрямованої інформації у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності
6	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	Організовувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.
7	Здатність працювати в команді	Вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей.
8	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.	Демонструвати підприємливість в різних напрямках професійної діяльності та брати відповідальність за результати.
9	Прагнення до збереження навколишнього середовища	Застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур
10	Здатність діяти відповідально та свідомо	Демонструвати здатність діяти соціально відповідально на основі етичних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства.
11	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.	Знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової держави
12	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та законності	

	рностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя	
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
13	Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності	Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів
14	Здатність визначати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які дозволяють однозначно ідентифікувати класифікаційну приналежність продукції	Застосовувати знання й уміння для забезпечення ефективної організації зовнішньоекономічної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур з урахуванням ринкової кон'юнктури і діючих правових норм.
15	Здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати.	

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Програма навчальної дисципліни «Харчова сировина» затверджена Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», протокол від «31» 08 2010 року № 1.

Тема 1. Зернові та зернобобові культури.

Стан та перспективи збільшення виробництва зерна в Україні. Ботанічна класифікація зернових культур. Основні напрями використання окремих зернових культур. Анатомічна будова зернівки злаків. Хімічний склад окремих анатомічних частин зернівки. Ознаки, покладені в основу товарної класифікації пшениці.

Тема 2. Олійні та ефіроолійні культури.

Значення соняшнику як провідної олійної культури. Зони і області виробники насіння соняшнику, динаміка посівних площ і валового збору насіння в країні. Вміст олії в насінні гірчиці, ріжю, ріпаку озимого, льону кучерявого, особливості і напрями використання олії цих культур. Загальна характеристика і споживні властивості культивованих ефіроолійних культур.

Тема 3. Цукрові буряки

Вирощування цукрових буряків і виробництво цукру в Україні. Місце України у світовому виробництві цукру. Особливості хімічного складу коренів цукрових буряків. Технологічні вимоги промисловості до коренів цукрових буряків, оцінка їх як сировини. Зберігання і основи первинної переробки цукрового буряку. Склад цукру та вплив окремих речовин на його властивості.

Тема 4. Хміль, тютюн та махорка

Вплив сировини на формування якості шишок хмелю. Вплив способів сушіння, переробки і зберігання хмелю на якість продукції. Вміст поживних речовин в свіжозібраних шишках хмелю. Характеристика сировини: тютюну і ма-

хорки. Хімічний склад відферментованих листків махорки. Збирання та первинна обробка тютюну та махорки.

Тема 5. Рослинна лікарсько–технічна сировина.

Терміни і правила збирання листя і трави лікарських рослин. Терміни і правила збирання коренів і кореневищ, підготовка сировини для сушіння. Режими сушіння трави і листя лікарських рослин. Режими сушіння коренів і кореневищ. Технологія збирання лікарської рослинної сировини. Шкідники. Вимоги до якості.

Тема 6. Одержання сировини тваринного походження та ветеринарно-санітарні заходи

Класифікація основних тканин м'яса, їх різновидності і основні відмінності за харчовою цінністю. Харчова цінність яловичини, свинини, баранини і напрямки їх використання. Класифікація і характеристика м'яса за всіма ознаками яловичини, свинини, баранини. Інфекційні та інвазійні захворювання тварин. Шляхи використання умовно придатного м'яса. Бита домашня птиця та дичина пернатих. Зберігання і транспортування м'яса тварин і птиці.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 3. Тематичний план дисципліни «Харчова сировина» студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітня програма: «Говарознавство і торговельне підприємництво» і «Експертиза та митна справа».

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>Тема 1. Зернові та зернобобові культури</p> <p>1. Принципи класифікації зернових культур. Формування хімічного складу зерна. Хлібні злаки і гречка.</p> <p>2. Пшениця. Загальна характеристика. Види пшениці. Різновиди м'якої і твердої пшениці.</p> <p>3. Господарська і товарознавча характеристика жита, озимого та ярого ячменю, вівса, кукурудзи, проса, соєго, риса та гречки.</p>	<p>Практичне заняття 1</p> <p>Загальна характеристика зернових культур і оцінка їх якості, як сировини для виробництва зерноборошняних товарів.</p> <p>1. Ботанічна класифікація зернових культур</p> <p>2. Основні напрями використання окремих зернових культур. Анатомічна будова зернівки злаків.</p> <p>3. Ознаки, покладені в основу товарної класифікації пшениці. Показники оцінки якості зерна.</p> <p>4. Зберігання зернових мас різного цільового призначення</p>	<p>1. Посівні площі зернових культур в країні, їх динаміка за останні роки.</p> <p>2. Питома вага окремих зернових культур в посівних площах і валовому зборі зерна.</p> <p>3. Вплив природних факторів на формування якості і технологічних властивостей зерна озимої і ярої пшениці.</p> <p>4. Технологічні властивості сортів твердої ярої і озимої пшениці, зони їх поширення.</p>	3,4,5

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	<p align="center">Практичне заняття 2</p> <p>Загальна характеристика зернобобових культур і оцінка їх якості, як сировини для виробництва зерноборошняних товарів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ботанічна класифікація зернобобових культур 2. Основні напрями використання окремих зернобобових культур. 3. Ознаки, покладені в основу товарної класифікації пшениці. Показники оцінки якості зерна. 4. Зберігання зернових мас різного цільового призначення 		
<p>Тема 2. Олійні та ефіроолійні культури</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Народно – господарське значення, загальна характеристика і хімічний склад олійних культур. 2. Ефіроолійні культури. Місце України у світовому виробництві олійних та ефіроолійних культур 	<p align="center">Практичне заняття 3</p> <p>Олійні та ефіроолійні культури, загальна характеристика, хімічний склад і напрями використання.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення соняшнику як провідної олійної культури. 2. Зони і області – виробники насіння соняшнику, динаміка посівних площ і валового збору 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Споживні властивості окремих видів олії. 2. Вплив сировини на формування якості і асортименту олії. 3. Вплив способів виробництва на якість і властивості олії. 4. Промислове використання олії. 5. Відходи олійного виробництва. 	14,15

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>Тема 3. Цукрові буряки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виробництво цукрових буряків і цукру в Україні. Місце України у світовому виробництві цукру. 2. Особливості коренеплодів цукрових буряків як об'єкта зберігання. 3. Сучасні способи зберігання цукрових буряків. 4. Залежність виходу цукру від якості сировини і технології їх виробництва. 	<p>насіння в країні.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Загальна характеристика і споживні властивості культивованих ефіроолійних культур. 4. Товарна класифікація середовища ефіроолійних культур. <p>Практичне заняття 4</p> <p>Цукрові буряки: товарні ресурси, споживні властивості та оцінка їх як сировини</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості хімічного складу коренів цукрових буряків. 2. Технологічні вимоги промисловості до коренів цукрових буряків, оцінка їх як сировини. 3. Склад цукру та вплив окремих речовин на його властивості. 4. Використання відходів цукрового виробництва (меляси, вичавок, дефекту, фільтрпресового бруду) в сільськогосподарському виробництві. <p>Практичне заняття 5</p> <p>Хміль, тютюн та махорка. Тех-</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Склад цукру та вплив окремих речовин на його властивості. 2. Дефекти цукру. 3. Світове виробництво цукру з цукрових буряків. 4. Виробництво бурякового цукру країнами ЄС. 	3,4
<p>Тема 4. Хміль, тютюн та махорка</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія післязбиральної оброб- 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Вплив сировини на формування якості шишок хмелю. 	1,7,9,

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>бки хмелю.</p> <p>2. Режими сушіння, типи хмелесушарок.</p> <p>3. Нове у виробництві та використанні шишок хмелю. Нормування якості хмелю сирого та пресованого хмелю.</p> <p>Основи технології збирання та первинної обробки тютюну та махорки.</p>	<p>налогія післязбиральної обробки хмелю. Технологія первинної обробки тютюну та махорки.</p> <p>1. Споживні властивості хмелю, тютюну та махорки.</p> <p>2. Використання якості сирого та пресованого хмелю.</p> <p>3. Основи технології збирання та первинної обробки тютюну та махорки.</p>	<p>2. Вміст поживних речовин в свіжозібраних шишках хмелю.</p> <p>3. Основна мета технології післязбиральної обробки хмелю.</p> <p>4. В яких галузях виробництва використовують хміль.</p> <p>5. Хімічний склад відокремлених листків махорки.</p>	
<p>Тема 5. Рослинна лікарська – технічна сировина</p> <p>1. Методика вивчення сировини і можливостей заготівлі лікарських рослин.</p> <p>2. Класифікація рослинної лікарської-технічної сировини та основні ознаки її груп.</p> <p>3. Представники лікарської сировини.</p> <p>4. Технологія заготівлі і зберігання лікарської сировини.</p>	<p>Практичне заняття 6</p> <p>Рослинна лікарська – технічна сировина. Видовий склад та ресурси лікарських рослин груп: листя, трава, корені і кореневіща.</p> <p>1. Строки і правила збирання листя, трави, коренів і кореневих лікарських рослин, підготовка сировини для сушіння.</p> <p>2. Перелічіть фактори, що негативно впливають на зміни зовнішнього вигляду і кольору лис-</p>	<p>1. Склад сировини у лікарських рослин групи квіти: бузина чорна, глід колочий, деревій звичайний.</p> <p>2. Склад сировини лікарських рослин: конвалія звичайна, липа серделиста, ромашка лікарська, нагідки лікарські, полин звичайний.</p> <p>3. Причини втрати якості плодів в процесі сушіння і тривалого зберігання.</p>	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>Тема 6. Одержання сировини тваринного походження та ветеринарно-санітарні заходи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Транспортування, правила здачі-приймання, визначення вгодованості забійних тварин. 2. Маркування (клеймування) м'яса. 3. Морфологічний і хімічний склад м'яса тварин. 4. Зберігання і транспортування м'яса тварин. 	<p>тя, трави, коренів і кореневищ.</p> <p>Практичне заняття 7</p> <p>Рослинна лікарсько – технічна сировина: вивчення показників якості сухої сировини лікарських рослин</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія збирання лікарської рослинної сировини. Шкідники. 2. Вимоги до якості. 3. Біологічна дія препаратів, одержаних з лікарських рослин. 		
<p>Тема 6. Одержання сировини тваринного походження та ветеринарно-санітарні заходи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Транспортування, правила здачі-приймання, визначення вгодованості забійних тварин. 2. Маркування (клеймування) м'яса. 3. Морфологічний і хімічний склад м'яса тварин. 4. Зберігання і транспортування м'яса тварин. 	<p>Практичне заняття 8</p> <p>М'ясо забійних тварин і птиці. Вивчення споживних властивостей, класифікації, клеймування і сортового поділу м'яса тварин і птиці</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація основних тканин м'яса, їх різновидність і основні відмінності за харчовою цінністю. 2. Харчова цінність яловичини, свинини, баранини і напрямки їх використання. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація основних тканин м'яса, їх різновидності і основні відмінності за харчовою цінністю. 2. Будова і харчова цінність тканин: м'язової, сполучної, жирової, кісткової та хрящової. 3. Речовини, що обумовлюють смакові якості м'яса, охарактеризуйте їх. 	2,5,6,10, 11, 13

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семіна-рського заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	<ol style="list-style-type: none">3. Маркування м'яса різних видів тварин і різної вгодованості.4. Сортова розробка напівтуш, з визначенням меж і сортів для роздрібної торгівлі яловичини, телятини, свинини, баранини.5. Асортимент, класифікація, особливості потрошіння і клеймування птиці.		

Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Харчова сировина» освітньої програми «Товарознавство і торговельне підприємництво»

Форми навчальної роботи	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Лекція	1. Відвідування лекцій	1,0
	2. Наявність опрацьованого матеріалу з теми лекції (конспект)	1,0
Практичне заняття	1. Відвідування практичного заняття	0,5
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	1,0
	3. Виконання навчальних завдань	0,5
	4. Тестування	1,0
Самостійна робота	1. Вивчення окремих питань або тем, передбачених робочою програмою для самостійного опрацювання	26,0
	2. Індивідуально-консультативна робота	–
Поточний контроль	Поточна модульна робота 1	20,0
Загальна сума		100

Таблиця 4.1. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Харчова сировина» освітньої програми «Експертиза та митна справа»

Форми навчальної роботи	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Лекція	1. Відвідування лекцій	1,0
	2. Наявність опрацьованого матеріалу з теми лекції (конспект)	1,0
Практичне заняття	1. Відвідування практичного заняття	0,5
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	1,0
	3. Виконання навчальних завдань	0,5
	4. Тестування	1,0
Самостійна робота	1. Вивчення окремих питань або тем, передбачених робочою програмою для самостійного опрацювання	26,0
	2. Індивідуально-консультативна робота	–
Поточний контроль	Поточна модульна робота 1	20,0
Загальна сума		100

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Харчова сировина»

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 дисципліни

Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Харчова сировина»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	14
	2. Інші види робіт (зазначити, які саме)	
2. Науково-дослідна	1. Участь в наукових гуртках	12

* - Максимальна кількість додаткових балів – 26

Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни: дистанційний курс.

Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації

1. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство сировини, матеріалів і засобів виробництва (Розділ 1. Товарознавство рослинної і тваринної сировини).- К.: Центр учбової літератури, 2012. – 386 с.
2. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство мяса. Навчальний посібник.- К.: Центр учбової літератури, 2011. – 164 с.
3. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва (розділ 1). Лікарсько-технічна сировина.-Монографія.- Полтава: РВЦ ПУЕТ, 2012. – 168с.
4. Бірта Г. О.Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва. Розділ 1 Рослинна лікарсько-технічна сировина: курс лекцій. - Полтава: РВЦ ПУСКУ, 2007. – 88с.
5. Бірта Г.О. Якість м'ясо-сальної продукції різних генотипів свиней. – Навчальний посібник. Полтава: ПУСКУ, 2009.-244с.
6. 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.
7. Жемела Г.П., Шемавньов 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.
9. Бірта Г.О. Розвиток галузі свинарства на сучасному етапі. Товарознавча характеристика мяса свинини за напрямками продуктивності. – Полтава: РВЦ ПУСКУ, 2006. – 264 с.
- 10.Боряев В.Е. Товароведение дикорастущих плодов, ягод и лекарственно – технического сырья. – М.: Экономика, 1990. – 207 с.
- 11.Географічна енциклопедія. Т.1.- К.: 1989, Т.1.- К.: 1993, Т.1.- К.: 1999.

12. Грицюк В.Н., Сухолотюк И.С., Кузина Т.А., Стробыкина Р.В. Товароведение. Сельскохозяйственные продукты и лекарственно – техническое сырье. – М.: Экономика, 1988 – 388 с.
13. Калишин Н.М. Справочник ветеринарного фельдшера – Л.: ВО „Агропромиздат”, 1988.
14. Переработка мяса птицы и яиц. Лобзов К.И. и др. – М.: Агропромиздат, 1987. – 240 с.
15. Справочник по заготовкам лекарственных растений.– К.: Урожай, 1985.– 316с.
16. Стандарти на продовольчі товари.
17. Эфиромасличные и лекарственные растения. М., «Колос», 1979. 286 с.
18. Эфиромасличные культуры. М., «Колос», 1976, 336 с.