

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут бізнесу та сучасних технологій  
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни  
**«Харчова сировина»**  
на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Товарознавство і торговельне підприємництво», «Експертиза в митній справі»
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	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php">http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	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
<b>Тривалість</b>	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичні заняття 20 год., самостійна робота 54 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекційні заняття: словесні методи навчання (пояснення, розповідь, робота з книгою, бесіда); наочні методи навчання (інфографіка, ілюстрування); практичні заняття (письмові завдання, виконання тестів, творчі роботи (реферати, наукові роботи), виїзні заняття; самостійна робота студентів поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	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)
<b>Базові знання</b>	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.
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

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

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
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 відокремлюваних 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. Розвиток галузі свинарства на сучасному етапі. Товарознавча характеристика мяса свинини за напрямками продуктивності. – Полтава: РВЦ ПУСКУ, 2006. – 264 с.
4. Бірта Г.О. Якість м'ясо-сальної продукції різних генотипів свиней. – Навчальний посібник. Полтава: ПУСКУ, 2009. -244с.
5. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство мяса. Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2011. – 164 с.
6. 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.
7. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва (розділ 1). Лікарсько-технічна сировина. -Монографія.- Полтава: РВЦ ПУЕТ, 2012. – 168с.
8. Боряев В.Е. Товароведение дикорастущих плодов, ягод и лекарственно – технического сырья. – М.: Экономика, 1990. – 207 с.
9. Географічна енциклопедія. Т.1. - К.: 1989, Т.1.- К.: 1993, Т.1.- К.: 1999.
10. Грицюк В.Н., Сухолотюк И.С., Кузина Т.А., Стробыкина Р.В. Товароведение. Сельскохозяйственные продукты и лекарственно – техническое сырье. – М.: Экономика, 1988 – 388 с.
11. Жемела Г.П., Шеманьов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. – Полтава, 2003. -386с.
12. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Продовольчі товари і продовольча сировина. – Львів: ЛКА, 2002. - 274с.

### 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**

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
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