

	<h2 style="margin: 0;">СИЛАБУС</h2> <h3 style="margin: 0;">НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</h3> <h3 style="margin: 0;">«ТОВАРОЗНАВСТВО І СТАНДАРТИЗАЦІЯ»</h3> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Рівень вищої освіти: другий (магістерський)</p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Спеціальність: 212 Ветеринарна гігієна, санітарія та експертиза</p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Рік навчання: <u>2-й</u>, семестр <u>3-й</u></p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u></p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Назва кафедри: <u>Харчових технологій та мікробіології</u></p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p>Лектор курсу</p>	<p>к.т.н., ст. викладач Коляновська Людмила Миколаївна</p>
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p><u>kolianovska73@gmail.com</u>, <u>kolyanovska@vsau.vin.ua</u></p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Товарознавство і стандартизація» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, індивідуальні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Товарознавство і стандартизація» спрямована на формування знань, умінь, навичок та компетенцій, необхідних для фахівців зі спеціальності Ветеринарна гігієна, санітарія та експертиза.

Мета вивчення навчальної дисципліни

«Товарознавство і стандартизація» – набуття студентами знань щодо основоположних характеристик товарів, що визначають їх споживчу вартість, і чинники, що забезпечують ці характеристики; щодо сертифікації та управління безпекою харчової продукції на національному, регіональному та міжнародному рівнях та практичних навичок розроблення та практичного застосування нормативних документів (НД) різних категорій на продукцію

тваринництва, гармонізованих до вимог міжнародних (ISO) та європейських (EN) стандартів.

Завдання вивчення дисципліни

«Товарознавство і стандартизація» надати студентам відповідну підготовку з теоретичних питань стандартизації, метрології, сертифікації та управління безпекою харчових продуктів; ознайомити студентів з основними національними, регіональними, міжнародними та європейськими законодавчими, нормативними документами за тематикою дисципліни; розглянути основоположні та організаційно-методичні стандарти національної системи стандартизації та сертифікації;

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК 8. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Фахові компетентності (ФК):

ФК 2. Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.

ФК 18. Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Володіти державною та іноземною (іноземними) мовами для можливості усного й письмового спілкування з фахівцями галузі та представниками інших професій і галузей з метою вирішення професійних завдань, для роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність, здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності.

План вивчення навчальної дисципліни

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	2	3	4	5
1	Тема 1. Основи сучасного товарознавства. Класифікація та асортимент товарів. Якість та маркування харчових продуктів.	2	2	8
2	Тема 2. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.	2	2	8
3	Тема 3. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних продуктів та риби.	2	2	8
4	Тема 4. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.	2	2	8
5	Тема 5. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.	2	2	8
6	Тема 6. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.	2	2	8
7	Тема 7. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.	2	2	8
8	Тема 8. Товарознавча характеристика смакових товарів.	2	2	8
9	Тема 9. Державна система стандартизації України.	2	-	8
10	Тема 10. Контроль та управління якістю продукції.	2	2	8
11	Тема 11. Сертифікація продукції.	2	2	8
12	Тема 12. Метрологічне забезпечення виробництва.	2	2	6
13	Тема 13. Міжнародна стандартизація	2	2	6
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача організовується шляхом отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Годин	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	щотижнево	Опитування, захист
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	50	щотижнево	Усне опитування, тестування
3	Індивідуальні творчі завдання, презентації за заданою проблемною тематикою	10	1 раз на семестр	Виступ з презентацією
4	Підготовка до тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у системі Moodle
Разом		100	-	-

Список основної та додаткової літератури

Основна:

1. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство м'яса. Київ. Центр учбової літератури, 2011. 164 с.
2. Задорожний І. М., Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти: Л. Коопосвіта, 2000. 319 с.
3. Льовшина Л.Д., Михайлов В. М., М'ячиков О. В. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів. Київ. Ліра-К, 2010. 388 с.
4. Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби. Київ. КНТЕУ, 2006. 359 с.
5. Колтунов В.А., Романенко О.Л. Субтропічні та тропічні плоди. Київ.

КНТЕУ, 2005. 195 с.

6. Колтунов В.А., Романенко О.Л. Хвороби плодоовочевої продукції при зберіганні. Київ. КНТЕУ, 2006. 166 с.

7. Коробкіна З.В., Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів. Київ. КНТЕУ, 2003. 378 с.

8. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки. Київ. КНТЕУ, 2013. 516 с.

9. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Умань, 2005. 614с.

10. Поліщук Г.Є., Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія молочних продуктів. Київ. НУХТ, 2013. 502 с.

11. Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів. Київ. КНТЕУ, 2012. 559 с.

12. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В. Молочні та яєчні товари. Київ. КНТЕУ, 2013. 371 с.

13. Салухіна Н.Г., Самойленко А.А., Ващенко В.В. Товарознавство зерноборошняних товарів. Київ. КНТЕУ, 2002. 357 с.

14. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. Київ. Центр учбової літератури. 2009. 378с.

15. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів. Київ. ЦУЛ, 2008. 616 с.

16. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство смакових товарів. Львів, 2009. 344 с.

17. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Харків, Світ Книг, 2016. 713 с.

18. Стефаненко С.П., Бевза С.С. Товарознавство харчових продуктів. Вінниця, 2010. 536 с.

19. Тищенко Є.В. Харчові жири. Київ. КНТЕУ, 2013. 226 с.

Додаткова

1. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство продовольчих товарів. Київ. Центр учбової літератури, 2012. 224 с.

2. Беднарчук М.С., Полікарпов І.С. Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва. Київ. Центр навч. літ-ри, 2006. 560 с.

3. Бровко О.Г., Булгакова О.В., Гордієнко Г.С., Дятлов В.В. Товарознавство. Продовольчі товари. Київ. Кондор, 2010. 730 с.

4. Закон України від 23.12.1997 №771/97-ВР. Про безпечність та якість харчових продуктів.

5. Закон України від 24.06.2004 № 1870-IV. Про молоко та молочні продукти.

6. Закон України від 06.02.2003 № 486-IV. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них.

7. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів. Львів. Коопспілка, 2010. 628 с.

Контроль і оцінка результатів навчання

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної роботи

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
	Всього за атестацію 2	30
6	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Шкала оцінки знань здобувача

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 15 балів), то він не допускається до заліку чи екзамену.

Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Участь у дискусіях на лекційних та практичних заняттях, виконання контрольних робіт, індивідуальні та групові творчі завдання, тестування	Критерії оцінювання
90-100%	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
73-89%	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
55-72%	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
35-54%	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
15-34%	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0-15%	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.