

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## ТОВАРОЗНАВСТВО ОВОЧІВ, ПЛОДІВ ТА ВИНОГРАДУ

спеціальність	203 Агрономія	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Агрономія	факультет	Агрономії та захисту рослин
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	Плодоовочівництва та зберігання продукції рослинництва

### ВИКЛАДАЧ

#### Пузік Людмила Михайлівна



Вища освіта – спеціальності: інженер технолог громадського харчування  
Науковий ступінь – доктор сільськогосподарських наук 06.01.15 – первинна обробка продуктів рослинництва  
Досвід роботи – 32 роки

телефон

0675703792

електронна пошта

[ludapusik@gmail.com](mailto:ludapusik@gmail.com)

дистанційна підтримка

Google Meet,  
Zoom, Moodle

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

<b>Мета</b>	формування у студентів професійних компетентностей для вирішення основних завдань під час виконання товарознавчої діяльності у різних сферах народного господарства: торгівлі, системі агропромислового комплексу, митниці, у товариствах споживачів, на торгових біржах та ін.
<b>Формат</b>	лекції, практичні заняття, самостійна робота, командна робота
<b>Специфічні результати навчання і форми їх контролю</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аналізувати та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для аналізу структури асортименту;</li> <li>• визначати вид і сорт плодоовочевих товарів;</li> <li>• володіти різноманітними методами і засобами об'єктивної оцінки якості продукції рослинництва, виявляти найважливіші показники, щодо визначення сорту та рівня якості;</li> <li>• користуватися нормативною документацією щодо асортименту якості товарів, їх упакування та зберігання;</li> <li>• вирішувати практичні завдання, які пов'язані із забезпеченням раціональних умов зберігання, транспортування;</li> <li>• застосовувати комплексну систему управління якістю товарів з метою оптимізації процесу товаропросування та забезпечення високого рівня якості;</li> <li>• ініціювати оперативне та доцільне вирішення виробничих проблем;</li> <li>• організувати результативні і безпечні умови роботи.</li> </ul>
<b>Обсяг і форми контролю</b>	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин – практичні; 60 – самостійна робота; модульний контроль; підсумковий контроль – залік
<b>Вимоги викладача</b>	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
<b>Умови зарахування</b>	вільне зарахування

## ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

<b>Компетенції</b>	<p><b>СК.01.</b> Здатність використовувати базові знання основних підрозділів аграрної науки (рослинництво, землеробство, селекція та насінництво, агрохімія, плодівництво, овочівництво, ґрунтознавство, кормовиробництво, механізація в рослинництві, захист рослин).</p> <p><b>СК.02.</b> Здатність вирощувати, розмножувати сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції.</p> <p><b>СК.04.</b> Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних задач.</p> <p><b>СК.05.</b> Здатність оцінювати, інтерпретувати й синтезувати теоретичну інформацію та практичні, виробничі і дослідні дані у галузях сільськогосподарського виробництва.</p>	<b>Програмні результати навчання</b>	<p><b>СПРН.01.</b> Демонструвати знання й розуміння фундаментальних дисциплін в обсязі, необхідному для володіння відповідними навичками в галузі агрономії.</p> <p><b>СПРН.02.</b> Демонструвати знання і розуміння принципів фізіологічних процесів рослин в обсязі, необхідному для освоєння фундаментальних та професійних дисциплін.</p> <p><b>СПРН.03.</b> Володіти статистичними методами опрацювання даних в агрономії.</p> <p><b>СПРН.04.</b> Володіти на операційному рівні методами спостереження, опису, ідентифікації, класифікації, а також культивування об'єктів і підтримання стабільності агроценозів із збереженням природного різноманіття.</p> <p><b>СПРН.10.</b> Планувати економічно вигідне виробництво сільськогосподарської продукції.</p>
--------------------	--	--------------------------------------	--

# СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

## Модуль 1.

№	тема	Практичне заняття	тема	Самостійна робота	тема
<b>Лекція 1.</b>	Товарна якість свіжих плодів і овочів	<b>ПЗ 1</b>	Товарна оцінка якості свіжих фруктів та овочів	<b>Самостійна робота</b>	<p>Методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання.</p> <p>Хімічний склад овочевої продукції. Характеристика основних макро- та мікроелементів харчових продуктів (вуглеводи, азотисті сполуки, жири, вітаміни), їх роль у формуванні якості, харчової цінності та технологічних властивостей продуктів.</p> <p>Чинники середовища, що впливають на зміну споживчих властивостей товарів під час товаропросування. Фізичні, хімічні, мікробіологічні процеси в продукції</p> <p>Асортимент, поняття, види і фактори формування асортименту плодоовочевої продукції. Роль товарознавства у формуванні асортименту товарів. Поняття про сорт товарів, системи визначення сортності товарів.</p> <p>Засоби і форми інформації про товар. Вимоги до інформації про товар, її види. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди).</p> <p>Штрихове кодування в Україні, характеристика.</p> <p>Режими зберігання деяких видів овочів та плодів</p> <p>Класифікація продуктів переробки плодів та овочів: плодово-овочеві консерви, плодово-ягідні, заморожені, сушені, солоні, квашені, мочені овочі і плоди.</p> <p>Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти.</p> <p>Сушені плоди й овочі. Характеристика, сутність сушіння. Процеси, що відбуваються під час сушіння. Фактори формування якості. Оцінка якості.</p> <p>Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти.</p>
<b>Лекція 2.</b>	Зміни властивостей і товарної якості плодоовочевої продукції, зумовлені хворобами і шкідниками	<b>ПЗ 2</b>	Якість овочів і фруктів згідно з вимогами стандартів		
		<b>ПЗ 3</b>	Пакування, маркування і транспортування овочевої продукції. Види і засоби інформації про товари.		
<b>Модуль 2.</b>					
<b>Лекція 3</b>	Класифікація овочевих культур	<b>ПЗ 4</b>	Визначення якості бульб картоплі		
<b>Лекція 4</b>	Класифікація плодкових культур	<b>ПЗ 5</b>	Облік природних утрат під час зберігання овочів та плодів		
<b>Лекція 5</b>	Товарознавча характеристика ягід	<b>ПЗ 6</b>	Зміни властивостей і товарної якості плодоовочевої продукції, зумовлені хворобами і шкідниками		
<b>Лекція 6</b>	Переробка овочів, плодів та ягід	<b>ПЗ 7</b>	Контроль за режимом зберігання плодоовочевої продукції.		
		<b>ПЗ 8</b>	Визначення вмісту сухих речовин у сировині, готових продуктах та сиропах		
		<b>ПЗ 9</b>	Визначення вмісту крохмалю в бульбах картоплі		

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Пугачевський Г.Ф. Теоретичні основи товарознавства. / Г.Ф. Пугачевський – К.: Вид-во КНТЕУ, 2002. – 237с.
2. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посіб./Л.Д. Титаренко – К., 2003. – 226 с.
3. Дубініна А.А. Товарознавство смакових товарів: навч. Підручник. /А.А. Дубініна –Х.: ХДАТОХ, 2002. – 264с.
4. М'ячиков О.В. Товарознавство плодоовочевих та смакових товарів. Ч.1. Плодоовочеві товари./О.В. М'ячиков О.В., Р.Я. Томашевська – Х.: ХДУХТ, 2005. – 219с.
5. Сирохман І.В.Товарознавство продовольчих товарів: навч. посібник. /І.В. Сирохман ,І.М. Задорожний, Н.Л. Пономарьов – К.: Лібра, 2005. – 366 с.
6. Щербакова Т.В. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Теоретичні основи товарознавства»./ Т.В. Щербакова, В.О. Єфімова, Г.А. Селютіна – Харків, ХДУХТ, 2007. – 160с.
7. Пузік Л.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Лабораторний практикум. /Л.М. Пузік Харків, Ви-во Іванченко І.С. 2016 – 150 с.
8. Пузік Л.М. Технологія зберігання і переробки картоплі, овочів і фруктів Лабораторний практикум. /Л.М. Пузік, А.В. Бондарєв Харків, 2015 – 141 с.
9. Пузік Л.М. Технологія переробки продукції рослинництва. Навчальний посібник (гриф МОН Лист 1/11 – 10444 від 08.07.2014 р.) /Л.М. Пузік, В.К. Пузік, А.О. Рожков Харків, Майдан, 2015. – 415 с.
10. В.А. Колтунов Наукові дослідження у товарознавстві сільськогосподарських продуктів Монографія. / В.А. Колтунов, Л.М. Пузік, Е.Р. Ермантраунт, В.Я. Плахотін Харків, ФОП Іванченко, 2016, 235 с.

Методичне забезпечення

### Додаткова

1. Дубініна А.А. Товарознавство злакових товарів: навч. пос. / А.А. Дубініна, В.А. Жук. – Х.: ХДУХТ, 2004.
4. Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства / Н.К. Кисляк, Г.Ф. Пугачевський. – К.: Вид-во КНТЕУ, 2002.
3. Орлова Н.Я. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н.Я. Орлова, Л.Х. Пономарьов. – Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2002. - 360 с.
4. Оснач О.Ф. Товарознавство: навч. пос. / О.Ф. Оснач. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 223 с.
5. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. пос. / Л.Д. Титаренко. – К: Центр Навчальної літератури, 2003. – 227 с.
6. Ясинська Н.С. Основи товарознавства продтоварів / Н.С. Ясинська та ін. – К, 2002. – 131 с.
7. Діючі стандарти та інша діюча нормативна **документація**

### Інформаційні ресурси

Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua/>  
 Бібліотека ім. В.Г. Короленко. URL: <http://korolenko.kharkov.com/>  
 Бібліотека ХНТУСГ. URL: <https://library.khntusg.com.ua/>  
 Електронна бібліотека. URL: <http://lib.meta.ua/>  
 Студентська електронна бібліотека URL: <http://www.lib.ua-ru.net/>  
 Нормативно-правова база України URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/>

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ,ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50%від усередненої оцінки за модулі
		до 50	Підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	Відповіді на тестові питання
		до 20	Усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	Результат засвоєння блоку самостійної роботи

## **НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ**

**Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.**