

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## Товарознавство м'ясної і молочної сировини

спеціальність	204 технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	вибірковість дисципліни	вибіркова компонента освітньо-професійної програми
освітня програма	технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	факультет	біотехнологій
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології переробки та якості продукції тваринництва

### ВИКЛАДАЧ

#### Попова Вікторія Олександрівна



Вища освіта – спеціальність зооінженерія

Науковий ступінь – кандидат сільськогосподарських наук

Посада – доцент кафедри технології переробки та якості продукції тваринництва

Досвід роботи – понад 15 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше ніж 20 методичних розробок;
- співавторка понад 15 тематичних публікацій;
- учасниця науково-практичних конференцій.

телефон

0977463216

електронна пошта

victory0647@ukr.net

дистанційна підтримка

Moodle

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у студентів знань про науково-теоретичні основи товарознавства та споживчі властивості продукції, які зумовлюють її споживчу цінність та здатність задовольняти потреби споживача. Розкрити основні проблеми, якими займається товарознавство, щоб студент міг на основі принципу загального зв'язку та цілісності легко зорієнтуватись у властивостях і можливостях певного товару на шляху його комерційного руху на ринку.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, консультації, командна робота, тренінг-дискусії.
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>здатність проведення якісної кваліфікованої товарознавчої оцінки різноманітних м'ясних і молочних товарів з врахуванням їх споживчих, економічних, організаційних та маркетингових характеристик / <b>імітаційний командний проект</b> за заданою тематикою з обговоренням та розв'язанням актуальних питань в області товарознавства;</li> <li>здатність використати базові знання з основ товарознавства для поглибленої класифікації певного виду м'ясного чи молочного товару з врахуванням всіх його споживчих характеристик / <b>індивідуальні завдання</b> з товарознавчого аналізу</li> </ul>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні заняття; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота.
Умови зарахування	згідно з навчальним планом.

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1. ЗАГАЛЬНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА

Лекція 1	Вступ.	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Вступ. Нормативно-технічні документи	Самостійна робота	Особливість приймання сировини за комплексом товарознавчих характеристик.  Оцінка та встановлення категорії сировини згідно комплексу товарознавчих ознак.
Лекція 2	Класифікація товарів. Дефекти товарів.	ПЗ 2	Приймання товарів за якістю		
Лекція 3	Основи зберігання товарів	ПЗ 3	Кодування продукції		
Лекція 4	Поняття асортименту його види	ПЗ 4	Вимоги до маркування продукції		

### Модуль 2. . ТОВАРОЗНАВСТВО МОЛОЧНОЇ І М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ

Лекція 5	Особливості товарознавства м'ясної та молочної сировини	ПЗ 5	Зберігання сировини та фактори, що формують якість товарів	Самостійна робота	Асортимент та якість м'ясної та молочної сировини в європейських країнах та країнах близького та дальнього зарубіжжя. Міжнародна класифікація м'ясної та молочної сировини.
Лекція 6	Контроль якості, фальсифікація і товарознавчо-санітарна характеристика м'яса та молока	ПЗ 6	Оцінка якості м'ясних товарів		
		ПЗ 7	Оцінка якості молочних товарів		
		ПЗ 8	Фальсифікація м'ясних і молочних товарів		

		<b>ПЗ 9</b>	<b>Зміни в молочних та м'ясних товарах під час зберігання</b>		
--	--	-------------	---	--	--

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Костылев А. Ф. Каспарьянц С.А., Шкутов Ю.Г. Товароведение и технология первичной обработки кожевенного сырья: Учеб. для техникумов / А. Ф. Костылев, С. А. Каспарьянц, Ю. Г. Шкутов, - 2-е изд., перераб. и доп.- М., Легкопромбытиздат, 1988.- 400 с.: ил. – ISBN 5 – 7088-0186-7.</li> <li>2. Якубчак О. М., В.І .Хоменко /та ін.: за ред. О. М. Якубчак/ Ветеринарно – санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва. –К.: 2005.- 800 с.</li> <li>3. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / За ред. Сирахмана І.В. - К., 2000.</li> </ol>	Методичне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Попова В. О., Боднарчук І. М. Нормативно-технічні документи. Приймання товарів за якістю- Х.: РВВ, ДБТУ, 2020 р 12 с.</li> <li>2. Попова В. О., Боднарчук І. М Штрихове кодування товарів - Х.: РВВ, ДБТУ, 2021 р 16 с.</li> <li>3. Попова В. О., Боднарчук І. М. Методика виїзного заняття Х.: РВВ, ДБТУ, 2021 р 16 с.</li> <li>4. Попова В. О., Боднарчук І. М. Оцінка м'ясної сировини -Х.: РВВ, ДБТУ, 2020 р 12 с.</li> <li>5. Попова В. О., Боднарчук І. М. Оцінка якості молочної сировини - Х.: РВВ, ДБТУ, 2020 р - 12 с.</li> <li>6. Попова В. О., Боднарчук І. М. Зміни в молоці та м'ясі під час зберігання Х.: РВВ, ДБТУ, 2021 р - 12 с.</li> <li>7. Попова В. О., Боднарчук І.М. Фальсифікація м'ясної та молочної сировини - Х.: РВВ, ДБТУ, 2021 р - 12 с.</li> </ol>
------------	--	------------------------	--

## 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 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.