

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ»

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Освітньо-професійна програма	Н1 «Агрономія»
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Повна офіційна назва закладу вищої освіти	Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Факультет (Інститут)	Факультет агротехнологій і природокористування
Кафедра	Кафедра садівництва і виноградарства
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/години	4 кредити ЄКТС / 120 год.
Мова викладання	Українською мовою
Інформація про викладача дисципліни	Мулярчук Оксана Іванівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент https://pdatu.edu.ua/pro-universytet/kafedra-sadivnytstva-i-vynohradarstva.htm Електронна пошта: muliarчукoi@pdatu.edu.ua Номер телефону: +38(067)7967438
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Вибіркова
Передумови для вивчення дисципліни	Вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» ґрунтується на вивченні дисциплін «Ботаніка», «Хімія», «Фізіологія», «Овочівництво», «Мікробіологія», «Плодівництво», «Рослинництво».
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Відповідно до принципів академічної доброчесності та нормативних документів ЗВО «ПДУ» щодо політики академічної доброчесності, очікується, що роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями та міркуваннями. Здобувачі відповідально ставитимуться щодо дотримання норм законодавства про авторське право, вказуватимуть посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей, уникатимуть фальсифікації або фабрикації інформації. Дотримуватимуться усіх зобов'язань відповідно до укладеної декларації про дотримання академічної доброчесності http://surl.li/noftg , http://surl.li/focsn Відвідування занять. Обов'язковим є відвідування усіх видів занять. За об'єктивних причин (хвороба, карантин, індивідуальний графік, тощо) навчання може проходити в он-лайн форматі. Здобувачі обов'язково мають

	<p>дотримуватись строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт що передбачені під час вивчення дисципліни.</p> <p>Визнання результатів попереднього навчання. У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://surl.li/fobze. Зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю). В неформальній освіті:</p> <ul style="list-style-type: none"> - закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту освітнього компоненту (окремій темі або змістовому модулю). <p>В інформальній освіті:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наявність наукової публікації; - волонтерська діяльність. <p>Перезарахування результатів навчання отриманих під час здобуття попередньої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет»</p>
--	---

3. Мета навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни є вивчення споживчих властивостей товарів; класифікації і кодування; факторів, що зумовлюють якість товарів, контроль і оцінку його; закономірності формування та структуру асортименту товарів; умови збереження якості товарів при транспортуванні, в споживанні та експлуатації. Товарознавство займається визначенням корисних властивостей продуктів, вивченням ефективних способів їх використання, встановленням правильних режимів зберігання, питаннями зниження втрат при транспортуванні, зберіганні і реалізації. Забезпечення високої якості продукції - найважливіше завдання товарознавства.

ІК	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми агрономії, що передбачає застосування теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
ЗК 6	Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
ЗК 7	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 8	Навички здійснення безпечної діяльності.
ЗК 9	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
ЗК 10	Здатність працювати в команді.
СК 1	Здатність використовувати базові знання основних підрозділів аграрної науки (рослинництво, землеробство, селекція та насінництво, агрохімія, плодівництво, овочівництво, ґрунтознавство, кормовиробництво, механізація в рослинництві, захист рослин).
СК 3	Знання та розуміння основних біологічних і агротехнологічних концепцій, правил і теорій, пов'язаних із вирощуванням сільськогосподарських та інших рослин.
СК 4	Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих

	технологічних задач.
СК 6	Здатність застосовувати методи статистичної обробки дослідних даних, пов'язаних з технологічними та селекційними процесами в агрономії.
СК 7	Здатність науково обґрунтовано використовувати добрива та засоби захисту рослин з урахуванням їх хімічних і фізичних властивостей та впливу на навколишнє середовище.
СК 9	Здатність управляти комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у конкретних виробничих умовах.
4. Зміст навчальної дисципліни	
<p>Тема 1. Вступ. Товарознавча характеристика, реалізація та сертифікація зерна</p> <p>Тема 2. Товарознавство та сертифікація продукції переробки зерна</p> <p>Тема 3. Товарознавство та сертифікація свіжих плодів і ягід</p> <p>Тема 4. Товарознавство бульб картоплі та овочів</p> <p>Тема 5. Товарознавство та сертифікація продуктів переробки овочевої та плодово-ягідної продукції</p> <p>Тема 6. Підготовка тари та транспортних засобів до реалізації продукції рослинництва</p>	
5. Очікувані результати навчання навчальної дисципліни	
ПРН 7	Демонструвати знання і розуміння принципів фізіологічних процесів рослин в обсязі, необхідному для освоєння фундаментальних та професійних дисциплін.
ПРН 8	Володіти статистичними методами опрацювання даних в агрономії.
6. Види навчальних занять	
Видами навчальних занять при вивченні дисципліни є лекції (Л), лабораторні заняття (ЛЗ), самостійна робота (СР).	
7. Методи навчання	
Словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда проблемно пошукового характеру, діалог); наочні методи (пояснювально-ілюстративний), практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, проектування педагогічної технології, виконання практичних завдань самостійної роботи); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу, навчальні дискусії; метод використання життєвого досвіду, проектування професійних ситуацій); методи стимулювання, мотивації й обов'язку (роз'яснення мети навчального предмета, висування вимог до вивчення предмета, оперативний контроль); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).	
8. Методи та критерії оцінювання	
8.1 Критерії оцінювання	
<p>В освітньому процесі Університету використовуються такі види контролю: поточний, семестровий (підсумковий) та підсумкова атестація здобувачів вищої освіти. Оцінювання здобувачів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою.</p> <p>Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять і має на меті перевірку рівня засвоєння здобувачами освіти навчального матеріалу. Форма проведення поточного контролю визначаються з урахуванням змісту накопичувальної системи оцінювання.</p> <p>У межах поточного контролю здобувач вищої освіти може набрати 100 балів (форма семестрового контролю – залік). Розподіл балів, які можуть набрати здобувачі зазначені у відповідній робочій програмі. Сума балів за поточний контроль складається із балів, отриманих за результатами навчання під час лекцій, лабораторних занять та самостійної роботи здобувача вищої освіти.</p> <p>Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни обчислюється шляхом підсумування балів тільки з поточного контролю. Підсумкова оцінка виставляється у відомості обліку успішності, індивідуальному навчальному плані.</p> <p>Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною</p>	

шкалою. Критерії оцінювання зазначені у робочій програмі навчальної дисципліни. Відповідність семестрової рейтингової оцінки в балах оцінці за національною шкалою та шкалою ECTS відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Зкладі вищої освіти «Подільський державний університет» <https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-robota/planuvannya-ta-organizaciya/p04062022.pdf?ver=18022201>

8.2 Методи оцінювання

Усні (індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда), письмові (самостійна робота, тести, практичні завдання, розрахункові завдання, навчальні проекти), комп'ютерні (презентації доповідей, виконання завдань у системі Moodle), самоконтроль, самоаналіз.

9. Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни

Засоби навчання	<p>Навчальний процес потребує наступних засобів навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мультимедійне обладнання; - комп'ютерна система та мережа; - роздатковий ілюстративний матеріал лекцій; - презентаційний матеріал лекцій; - методичні вказівки до виконання лабораторних робіт.
------------------------	---

Інформаційне навчально-методичне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Байдакова І. М., Байдакова Л. І., Губа Л. М., Плахотін В. Я., Шегінський О. В. Теоретичні основи товарознавства: підручник. Луцьк. РВВ ЛНТУ, 2016. 284 с. 2. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс): навч. посіб. Київ. Центр учбової літератури, 2017. 424 с. 3. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. Київ. Кондор, 2010. 730 с. 4. Горач О.О., Новікова Н.В. Товарознавство харчових продуктів: навч. посіб. для вузів / О.О. Горач, Н.В. Новікова, Херсон. ХДАЕУ, 2023. 345 с. 5. Товарознавство плодоовочевої продукції: навч. посібник / Л.М. Пузік, О.В. Куц, В.А. Бондаренко, С.О. Щербина. Х. ДБТУ, ІОБ НААН, 2022. 370 с.
--	---

Інформаційні ресурси

Інформаційне навчально-методичне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Агрономія» для підготовки здобувачів вищої освіти першого(бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 201 «Агрономія» https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-robota/opp/opp2022/opp-b-agro-1-agronomy.pdf?v=03 2. Нормативні акти України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.nau.kiev.ua 3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів від 20.09.2015. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80 4. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.kmu.gov.ua 5. Офіційний сайт Держспоживстандарту України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.dssu.gov.ua 6. Свіжі плоди і ягоди із книги Основи товарознавства. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://buklib.net/books/24905/ 7. Дослідження якості харчових продуктів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tr.knute.edu.ua/files/2019/03%2831%292019/10.pdf 8. Сучасні проблеми товарознавства та технологій. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://journals-
--	---

lute.lviv.ua/index.php/visnyktech/article/download/315/295/

9. Товарознавча характеристика та харчова цінність свіжих плодів і овочів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ukrbukva.net/14323-Tovarovedcheskaya-harakteristika-i-pishevaya-cennost-svezhih-plodov-i-ovoshey.html>