

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Формування сировинних ресурсів»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітні програми / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія»
	«Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр
	Молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Олійник Людмила Борисівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-050-304-07-44
Електронна адреса	I.b.oleynik@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у майбутніх бакалаврів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із підбору сільськогосподарської сировини рослинного та тваринного походження для переробки в різних галузях харчової промисловості та закладах ресторанного господарства, принципів використання харчової сировини, оцінки її безпеки та якості згідно стандартів України та ЄС
Тривалість	2 семестр: 3 кредити ЄКТС/90 год (лекції 16 год, лабораторне заняття 20 год, самостійна робота 54 год)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 2 – екзамен
Базові знання	Наявність знань з харчової хімії
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
<p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення</p> <p>ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини</p> <p>ПР07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування</p>	<p>ЗК01. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності</p> <p>СК03. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів</p> <p>СК04. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Формування харчових сировинних ресурсів рослинного походження		
Тема 1. Закономірності виробництва рослинних сировинних ресурсів України, їх видовий склад та призначення	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання та результатів лабораторних завдань; тестування	Виконати індивідуальні завдання Питання для самопідготовки 1. Чинники, які забезпечують формування харчових ресурсів окремих регіонів України 2. Видовий склад рослинної сировини в залежності від зони вирощування 3. Призначення врожаю сільськогосподарських культур, як сировини для виробництва продуктів харчування
Тема 2. Характеристика рослинної сировини агропромислового виробництва	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань	Виконати індивідуальні завдання Питання для самопідготовки 1. Морфологічна будова та фізичні властивості фруктів і овочів 2. Технологічна характеристика сучасних сортів сільськогосподарських культур - зернових, круп'яних, олійних, овочевих, плодових і ягідних
Тема 3. Харчова рослинна сировина іноземного виробництва	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; виконання і захист індивідуального завдання	Виконати індивідуальні завдання Питання для самопідготовки 1. Хімічний склад екзотичних видів рослинної сировини 2. Споживча характеристика рослинної сировини іноземного виробництва 3. Біологічна цінність екзотичних видів рослинної сировини
Тема 4. Характеристика дикорослої рослинної сировини	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання та результатів лабораторних завдань, поточна модульна контрольна робота	Виконати індивідуальні завдання Питання для самопідготовки 1. Технологічна характеристика та напрями використання дикорослої харчової сировини – гриби, плоди та ягоди, пряні трави та коріння 2. Особливості заготівлі дикорослої рослинної сировини для харчових виробництв
Модуль 2. Формування харчових сировинних ресурсів тваринного походження		
Тема 5. Основні напрямки виробництва сировинних ресурсів тваринного походження в Україні та світі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання та результатів лабораторних завдань, тестування	Виконати індивідуальні завдання Питання для самопідготовки 1. Обсяги імпорту м'ясної та молочної сировини, риби та морепродуктів в Україні 2. Основні види сільськогосподарських тварин, яких вирощують в Україні 3. Нетрадиційні види сільськогосподарських тварин, дичина
Тема 6. Характеристика продукції тваринництва	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього	Виконати індивідуальні завдання Питання для самопідготовки 1. Характеристика основних порід ВРХ в Україні та світі 2. Характеристика основних порід

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	завдання та результатів лабораторних завдань	свиней в Україні та світі 3. Характеристика основних порід сільськогосподарської птиці – курей, індиків, качок, гусей інш.
Тема 7. Особливості формування м'ясних ресурсів нетрадиційних видів тварин	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; виконання, тестування	Виконати індивідуальні завдання Питання для самопідготовки 1. Способи утримання кролів та нутрій, відгодівлі, переробки на м'ясо 2. Продуктивність, біологічні особливості ДРХ - м'ясних, м'ясомолочних, молочних, шерстних, інш. Порід ДРХ 3. Особливості розведення та перспективи вирощування страусів 4. Сезонність заготівлі та особливості переробки дичини
Тема 8. Формування рибних біоресурсів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання та результатів лабораторних завдань; виконання; поточна модульна контрольна робота	Виконати індивідуальні завдання Питання для самопідготовки 1. Стан та обсяги вилову риби та морепродуктів в акваторіях України 2. Особливості хімічного складу риби прісноводних водойм

Інформаційні джерела

1. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>.
2. Мурусідзе Д.Н., Левін А.Б. Технологія виробництва продуктів тваринництва.-М.: ВО «Агропромвидав», 1992.- 222 с.
3. Федорченко В.І., Наваженій Н.П., Зайцев В.Ф. Товарне рибоводство.- М: ВО«Агропромвидав», 1992.-247 с.
4. Рибак Г.М. Формування сировинних ресурсів для харчових виробництв: Курс лекцій. - Ч. 2. - Полтава. РВВ ПУСКУ, 2004. – 59 с.
5. Фірсова Н.М., Волколупова В.А., Пінчук В.А. Розведення кролів і нутрій. -К.: Урожай.- 1999.-160 с.
6. Васюта В.М., Рибак Г.М. Формування сировинних ресурсів для харчових виробництв. Методичні рекомендації до практичних занять. - Полтава, ПУСКУ.-2001.-25 с.
7. Васюта В.М., Рибак Г.М. Формування сировинних ресурсів для харчових виробництв. Методичні рекомендації до самостійного вивчення курсу і завдання для контрольних робіт студентів заочної форми навчання.- Полтава, РВВ ПУСКУ.- 2007.–23 с.
8. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник 4-е вид. Переробл. і доп. – К.: Лібра, 2007. - 600 с.
9. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко та ін. – К.: Кондор, 2010. – 730 с.
10. Найченко В.М. Технологія зберігання с.-г. продукції. - К.: Школяр.- 2003. – 316 с.
11. Богатырев С. А. Технология хранения и транспортирования товаров: Учебное пособие / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова.- М.: Изд. «Дашков и К^о», 2011. -144 с.
12. Довідник товарознавця. Продовольчі товари : навч. посібник / С В. Князь, А. Г. Загородній, М. В. Римар та ін. ; за ред. д-ра екон. наук, проф. С В. Князя.-Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2016. - 340 с.
13. Агєєв Є.Я., Заєв М.Л., Піча С. В.Закупівельна логістика: матеріально-технічне постачання підприємства [Комплект] : Навчальний посібник [нове вид.] / Є.Я. Агєєв, М. Л. Заєв. - Львів : «Новий Світ-2000», 2017. - 719 с.

14. Байдакова Л.І. Теоретичні основи товарознавства: підручник для студентів вищих навчальних закладів / Л.І. Байдакова, І.М. Байдакова, Б.М. Губа, В.Я. Плахотін, О.В. Шегинський - Луцьк: Ред.-вид. Відділ ЛНТУ, 2016. – 284 с.
15. Юдічева О.П., Котова З.Я., Кузнецова Н.О., Рачинська З.П. Експертиза продовольчих товарів. Кредитно - модульний курс: навчальний посібник. — К.: Видавництво Ліра-К, 2014. — 248 с.
16. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2013. — 300 с.
17. Товарознавство риби та рибних товарів [текст]. Навч. посіб. / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М. О. Янчева, Р. Я. Томашевська-К.: Центр учбової літератури, 2012. - 336 с.
18. Основи експертизи продовольчих товарів: Навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів / В. Д. Малигіна, Л. Д. Титаренко, Л. В. Породіна, Г. О. Лихоніна, Н. Т. Лазарева, О. Ю. Холодова. — К.: Кондор, 2009. — 296 с
19. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів: навчальний посібник / Л.Д. Льовшина, В.М. Михайлов, О.В. М'ячиков. — К.: Ліра-К, 2010. — 388 с.
20. Жук Ю.Т., Жук В.А., Гаврилишин В.В., Лукашов В.С., Кисляк Н.К., Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства: Підручник / За заг. ред. д.т.н., сн.с, проф. Ю.Т. Жука-Львів: Компакт-ЛВ, 2009.- 480 с.
21. Реестр сортів рослин України на 2009 рік. - Ч. 1,2. - К.: Офіц.вид., 2004. - 64с. 12. Сокол П.Ф. Улучшение качества продукции овощных и бахчевых культур. -М.: Колос, 1978.- 283 с.
22. Навчально-методичний посібник з дисципліни "Формування сировинних ресурсів для харчових виробництв" за кредитно-модульною системою для студентів спеціальності 6.051701. "Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса" та 6.051701 "Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів"/ Електронна версія.
23. Атлас перспективних сортів плодівих і ягідних культур України / Під ред. В.П. Конаня. - К.: 000 „Одекс", 1999. – 454 с.
24. Каталог сортів рослин придатних до вирощування в Україні Укр.. і-т експертизи сортів рослин. - К.: Амфа, 2006. – 355 с.
25. Рибак Г.М. Формування сировинних ресурсів для харчових виробництв: Курс лекцій. - Ч. 1. - Полтава. РВВ ПУСКУ, 2004. – 63 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів MicrosoftOffice.

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.
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи з використанням програми PowerPoint та Microsoft Excel.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодження 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 1-4) відвідування занять (1 бал); навчальна робота на лабораторних заняттях 1 бал); самостійна робота з підготовки до занять, виконання домашніх завдань, тестування (1 бал); виконання індивідуальних завдань (2 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (6 балів)	30
Модуль 2. (теми 4-8) відвідування занять (1 бал); навчальна робота на лабораторних заняттях 1 бал); самостійна робота з підготовки до занять, виконання домашніх завдань, тестування (1 бал); виконання індивідуальних завдань (2 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (6 балів)	30
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Всього	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Формування сировинних ресурсів»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни