

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### «Формування сировинних ресурсів»

на 2024-20245 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітні програми / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	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	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	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
<b>Тривалість</b>	3 кредити ЄКТС/90 год (лекції 16 год, лабораторне заняття 20 год, самостійна робота 54 год)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	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 1 – залік
<b>Базові знання</b>	Наявність базових знань з хімії, біології, географії
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
<p>СК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів</p> <p>СК 4. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів</p>	<p>ПР 05. 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>ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</p> <p>ПР 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти</p> <p>ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік, витрат матеріальних ресурсів</p> <p>ПР 29. Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації</p>

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Формування харчових сировинних ресурсів рослинного походження</b>		
Тема 1. Закономірності виробництва рослинних сировинних ресурсів України, їх видовий склад та призначення	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; тестування	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	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	Питання для самопідготовки 1. Хімічний склад екзотичних видів рослинної сировини 2. Споживча характеристика рослинної сировини іноземного виробництва 3. Біологічна цінність екзотичних видів рослинної сировини

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
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	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
<b>Модуль 2. Формування харчових сировинних ресурсів тваринного походження</b>		
Тема 5. Основні напрями виробництва сировинних ресурсів тваринного походження в Україні та світі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів лабораторних завдань, тестування	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 результатів лабораторних завдань	Питання для самопідготовки 1. Характеристика основних порід ВРХ в Україні та світі 2. Характеристика основних порід 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	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; захист результатів завдань; поточна модульна контрольна робота	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. Рибак Г.М. Формування сировинних ресурсів для харчових виробництв: Курс лекцій. - Ч. 2. - Полтава. РВВ ПУСКУ, 2004. – 59 с.
3. Васюта В.М., Рибак Г.М. Формування сировинних ресурсів для харчових виробництв. Методичні рекомендації до практичних занять.- Полтава, ПУСКУ.-2001.-25 с.
4. 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.
5. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих

- товарів: Підручник 4-е вид. Переробл. і доп. – К.: Лібра, 2007. - 600 с.
6. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко та ін. – К.: Кондор, 2010. – 730 с.
  7. Найченко В.М. Технологія зберігання с.-г. продукції. - К.: Школяр.- 2003. – 316 с.
  8. 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.
  9. Агеєв Є.Я., Заєв М.Л., Піча С. В.Закупівельна логістика: матеріально-технічне постачання підприємства [Комплект] : Навчальний посібник [нове вид.] / Є.Я. Агеєв, М. Л. Заєв. - Львів : «Новий Світ-2000», 2017. - 719 с.
  10. 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.
  11. Юдичева 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.
  12. 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.
  13. 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
  14. 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.
  15. 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.
  16. 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.
  17. Каталог сортів рослин придатних до вирощування в Україні Укр.. і-т експертизи сортів рослин. - К.: Амфа, 2006. – 355 с.
  18. Рибак Г.М. Формування сировинних ресурсів для харчових виробництв: Курс лекцій. - Ч. 1. - Полтава. РВВ ПУСКУ, 2004. – 63 с.

### **Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації. Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

## Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.** Роботи, 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 (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizaciyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти

[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості  
<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidaciyi-zdobuvachamy-vyshhhoi-osvity-akademichnoi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання

[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf)

**Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбутись в режимі он-лайн.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента

[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf)

Положення про академічну доброчесність

[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrocheshnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrocheshnist.pdf)

Положення про запобігання випадків академічного плагіату

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти

[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf)

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти

[https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилання; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта)

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

#### **Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену

[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz\\_pro-apel\\_pidscontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf)

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції

<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

#### **Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба:

<https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ

<https://puet.edu.ua/other-divisions/studentykyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції

<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

#### **Безпека освітнього середовища:**

Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності»

<https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

### 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 (залік)	40
Всього	100

### Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	10
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

### 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