

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Навчально-науковий інститут денної освіти
 Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС
 навчальної дисципліни
«Переробка вторсировини»
 на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Товарознавство і комерційна діяльність»
Спеціальність	076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Галузь знань	07 «Управління та адміністрування»
Ступінь вищої освіти	магістр

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

Бургу Юрій Георгійович
 к.с.-г.н., доцент

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-066-907-69-49
Електронна адреса	byrgy1973@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.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 магістрів знань, вмінь для професійної діяльності у сфері сучасної промисловості та набуття практичних навичок щодо ефективного використання вторинної сировини в різних галузях народного господарства
Тривалість	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)

Базові знання	Визначати, аналізувати проблеми підприємництва, торгівлі і біржової діяльності та розробляти заходи щодо їх вирішення. Застосовувати бізнес-комунікації для підтримки взаємодії підприємства з його внутрішнім та зовнішнім середовищем. Визначати та впроваджувати стратегічні плани розвитку суб'єктів господарювання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності. Оцінювати за різними параметрами продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких, торговельних і біржових структурах, та робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень. Демонструвати вміння вирішувати проблемні ситуації, що виникають в діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур за умов невизначеності і ризиків. Впроваджувати інноваційні проекти з метою створення умов для ефективного функціонування та розвитку підприємницьких, торговельних і біржових структур.
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> • Визначати, аналізувати проблеми підприємництва, торгівлі і біржової діяльності та розробляти заходи щодо їх вирішення. • Вміти професійно, в повному обсязі й з творчою самореалізацією виконувати поставлені завдання у сфері підприємництва, торгівлі та/або біржової діяльності. • Вміти розробляти та впроваджувати заходи для забезпечення якості виконуваних робіт і визначати їх ефективність. • Оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких, торговельних та/або біржових структурах, і робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень. 	<ul style="list-style-type: none"> • Здатність проводити оцінювання продукції, товарів і послуг в підприємницькій, торговельній та/або біржовій діяльності • Здатність на основі глибоких знань застосовувати сучасні методи експертизи товарів та послуг. • Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Вторинна сировина рослинного походження		
Тема 1. Науково-методичні основи утворення та використання вторинної сировини харчової промисловості	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 2. Вторинна сировина борошняно- круп'яного виробництва	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 3. Вторинна сировина цукрового виробництва	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 4. Вторинна сировина плодоовочевої промисловості	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 5. Вторинна сировина пивоварного виробництва	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 6. Вторинна сировина олійного виробництва	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Модуль 2. Вторинна сировина тваринного походження		
Тема 7. Вторинна сировина молочної промисловості	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 8. Вторинна сировина м'ясної промисловості	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 9. Вторинна сировина рибної промисловості	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 10. Вторинна сировина яйцепереробної промисловості	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми

Інформаційні джерела

1. Васильєва Г.Ф. Дезодорація масел и жирів.. – СПб.: ГИОРД, 2000. – 192 с.
2. Домарецький В.А., Остапчук Н.В. Технологія харчових продуктів. – НУХТ, 2003. – 572 с.
3. Дубиніна А.А. та ін. Товарознавство смакових товарів. Навчальний посібник/ ТОВ «Видавничий дім «Професіонал». – К., 2004. – 240 с.
4. Дубиніна А.А., Карпенко З.П., Дубиніна С.О., Селютіна Г.А. /Товарознавство вторинної сировини. К.: Видавничий дім «Професіонал», 2009. – 336 с.
5. Егоров Г.А. Технологія муки и крупы. – М.: «Колос», 2004. – 304 с.
6. Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. – Полтава, 2003.-386с.
7. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Товарознавство продовольчих товарів. Зерноборошняні товари. – Львів: Компакт Л.В, 2004. – 304 с.
8. Молоко та молочні продукти. Нормативні документи. Т.І,- Львів: Леонорм, 2000. - 746 с.
9. Орлова М.Я., Пономарьов Т.Х. Товарознавство продовольчих товарів.Т.3. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їх переробки. Підручник. – К., 2002. – 360 с.
10. Переработка мяса птицы и яиц. Лобзов К.И. и др. – М.: Агропромиздат, 1987. – 240 с.
11. Перцевий Ф.В., Гурський П.В. Технологія переробки молока.- Харків: ХДУХТ, 2005. – 376 с.
12. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навч. посібник. - К.: Лібра, 1999. - 272 с.
13. Рудавська Г.Б. Молочні та ячні товари /Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко . - М.: Книга, 2004 . - 392 с.
14. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В. Товарознавство продовольчих товарів. Молочні та ячні товари: - Київ. Книга, 2004. –392 с.
15. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 5-е вид. Перероб. і доп. – К.: Лібра, 2008. – 600 с.
16. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов. – Санкт-Петербург : Профессия, 2006. – 415 с.
17. Храмов А.Г. Промышленная переработка вторичного молочного сырья. – М.: ДеЛи, 2003. – 98 с.
18. Цапалова И.Э. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. – Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2003. –271 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

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 (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.

Політика щодо відвідування:

відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням 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 1-6): робота на практичному занятті (24 балів), проходження підсумкового тесту до тем (12 балів); завдання самостійної роботи (6 бали); поточна модульна робота (10 балів)	52
Модуль 2 (теми 7-10): робота на практичному занятті (16 балів), проходження підсумкового тесту до тем (16 балів); завдання самостійної роботи (6 балів); поточна модульна робота (10 балів)	48
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни