



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Товарознавство та товарознавча експертиза продуктів із субтропічної сировини

Компонента освітньої програми – вибіркова (3 кредити)

Освітньо-професійна програма	Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини
Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sema-oksana-vasylivna/
Контактний тел.	+380509351442
E-mail:	o.sema@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8870
Консультації	Очно та дистанційно за домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Товарознавство та товарознавча експертиза продуктів із субтропічної сировини» спрямований на формування у студентів знань про асортимент, властивості, якість і безпечність харчових продуктів, виготовлених на основі субтропічної сировини (кава, какао, чай, прянощі, олійні та плодово-ягідні культури). У процесі навчання розглядаються фізико-хімічні та органолептичні показники якості, чинники збереження товарної цінності, методи контролю та експертизи, а також вплив умов транспортування і зберігання на споживчі характеристики продукції. Особлива увага приділяється сучасним стандартам, нормативним документам і практичним підходам до визначення безпечності та автентичності продуктів субтропічного походження.

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань і практичних навичок з товарознавства та товарної експертизи продуктів із субтропічної сировини, необхідних для професійної діяльності у сфері харчових технологій, торгівлі, експертизи та контролю якості.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1: ТОВАРОЗНАВСТВО ТА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКТІВ СУБТРОПІЧНОГО ПОХОДЖЕННЯ	
ТЕМА 1	Загальні засади товарознавства та експертизи продуктів субтропічного походження. Об'єкти, класифікація, споживні властивості та фактори формування якості.
ТЕМА 2	Кава та кавовмісні продукти. Асортимент, фізико-хімічні та органолептичні показники якості, методи експертизи та визначення фальсифікацій.

ТЕМА 3	Чай та чайні напої. Види, сорти, методи визначення автентичності та якості, особливості зберігання і транспортування.
МОДУЛЬ 2: ДОДАТКОВІ КОМПОНЕНТИ КАВОВО-ЧАЙНОЇ ІНДУСТРІЇ: ТОВАРОЗНАВСТВО ТА ЕКСПЕРТИЗА	
Тема 4	Какао, шоколад та кондитерські вироби на їх основі. Товарознавчі характеристики, оцінка якості, сучасні тенденції виробництва й зберігання.
Тема 5	Прянощі та спеції в кавовій індустрії. Асортимент, органолептична оцінка, стандарти якості, способи виявлення фальсифікацій.
Тема 6	Фрукти, ягоди та олійні культури субтропічного походження. Характеристика, харчова цінність, методи експертної оцінки та визначення товарної придатності.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: лекції в очному та дистанційному форматі, лабораторні заняття, вебінари, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle, екскурсії.

Методи навчання: словесні (лекція, розповідь, бесіда, інструктаж, пояснення, робота з книгою та науковою літературою, навчальна дискусія); наочні (спостереження, демонстрування, ілюстрування); практичні (вправа, лабораторна робота, практична робота, самостійна робота).

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування, захисти протоколів лабораторних робіт, тестування в системі дистанційного навчання Moodle, письмові роботи у тестовому вигляді або у вигляді відкритих питань, домашні самостійні роботи: теоретичні, експериментальні.

Підсумковий контроль – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

Політика академічної доброчесності

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

«Кодекс академічної доброчесності та етики Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича»

<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-ta-etyky-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yurii-fedkovycha/>

«Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича»
<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha/>

«Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича»
<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzheny-my-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yurii-fedkovycha/>

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

допускається за умови дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);

не допускається використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;

додаткові обмеження чи вимоги щодо використання ШІ можуть визначатися викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.

✓

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

✓ Система підтримки дистанційного навчання “Moodle”
<https://moodle.chnu.edu.ua/>

✓ ARCher - інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича
<https://archer.chnu.edu.ua/>

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Товарознавство та товарознавча експертиза продуктів із субтропічної сировини» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/mahisterska-op-ekspertyza-ta-tekhnologii-produktiv-iz-subtropichnoi-syrovyny-g13-kharchovi-tekhnologii/>