

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Переробка вторсировини»
на 2025-2026 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Товарознавство та експертиза в митній справі»
Спеціальність	076 «Підприємництво та торгівля»
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 ЕКТС/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; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; 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
• вміти управляти суб'єктами господарювання у сфері підприємницької, торговельної діяльності з метою забезпечення їх ефективності; • демонструвати вміння вирішувати проблемні ситуації, що виникають в діяльності підприємницьких, торговельних структур за умов невизначеності і ризиків; • впроваджувати інноваційні проекти з метою створення умов для ефективного функціонування та розвитку підприємницьких, торговельних структур; • демонструвати здатність до адаптації і дії в новій ситуації, генерувати нові ідеї в області підприємництва, торгівлі;	• здатність до ефективної зовнішньої та внутрішньої комунікації; • здатність проводити дослідження з використанням теоретичних та прикладних досягнень в сфері підприємництва, торгівлі; • здатність проводити оцінювання продукції, товарів і послуг в підприємницькій, торговельній діяльності; • здатність до ефективного управління діяльністю суб'єктів господарювання в сфері підприємництва, торгівлі.

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. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Продукція вівчарства і козівництва. Навчальний посібник. 2024. Publisher: GlobeEdit is a trademark of Dodo Books Indian Ocean Ltd., and Omniscryptum S.R.L. publishing group 120 High Road, East Finchley, London, N2 9ED, United Kingdom, str. Armeneasca 28/1, Office1, Chisinau MD-2012 Republic of Moldova. - 197 с. ISBN 978-620-6-79673-2. Режим доступу <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/13880>
2. Бірта Г. О. Морфологічний склад та м'ясо-сальні якості туш свиней / Г.О.Бірта, Ю.Г.Бургу, Л.В.Флока, Є.В.Хмельницька, З.П.Рачинська // Вісник СНАУ. Серія «Тваринництво», 2020. Випуск 4 (43). - С.30-36.
3. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г., Флока Л. В. Вплив генно-модифікованих організмів на якість та безпечність продовольчої сировини. Колективна монографія «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи». - Полтава: ПДАУ, 2021. - С.27-99.
4. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г., Ткаченко А.С., Флока Л.В., Рачинська З.П. Товарознавство продукції тваринництва з основами технології. Навчальний посібник 2022. Publisher: GlobeEdit is a trademark of Dodo Books Indian Ocean Ltd., member of Omniscryptum Publishing Group str. A. Russo 15, of 61 Chisinau-2068 Republic of Moldova. - 216 с. .
5. Бургу Ю.Г. Мікробіологічні критерії безпечності сортів яблужних соків при виробництві./ Бірта Г.О., Горячова О.О., Бургу Ю.Г. // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». 2022. - №1. С. 75-78.
6. Домарецький В.А., Остапчук Н.В. Технологія харчових продуктів. – НУХТ, 2017. – 572 с.
7. Дубініна А.А., Карпенко З.П., Дубініна С.О., Селютіна Г.А. /Товарознавство вторинної сировини. К.: Видавничий дім «Професіонал», 2009. – 336 с.
8. Жемела Г.П., Шеманьов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. – Полтава, 2013.-386с.
9. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Товарознавство продовольчих товарів. Зерноборошняні товари. – Львів: КомпактЛВ, 2004. – 304 с.
10. Зеленська О. О. Система продовольчої безпеки: сутність та ієрархічні рівні / О. О. Зеленська // Вісник ЖДТУ. – 2021. – № 1 (59). – С. 108 – 112.
11. Молоко та молочні продукти. Нормативні документи. Т.І.- Львів: Леонорм, 2000. - 746 с.
12. Орлова М.Я., Пономарьов Т.Х. Товарознавство продовольчих товарів.Т.3. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхпереробки. Підручник. – К., 2002. – 360 с.
13. Перцевий Ф.В., Гурський П.В. Технологія переробки молока.- Харків: ХДУХТ, 2018. – 376 с.
14. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навч. посібник. - К.: Лібра, 1999. - 272 с.
15. Рудавська Г.Б. Молочні та ячні товари /Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко . - К.: Книга, 2014. - 392 с.
16. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В. Товарознавство продовольчих товарів. Молочні та ячні товари: - Київ. Книга, 2016. –392 с.
17. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 5-е вид. Перероб. і доп. – К.: Лібра, 2008. – 600 с.
18. Царенко О.М., Руденко В.П. Управління якістю агропромислової продукції. – Суми: Університетська книга, 2016. – 431 с.
19. Щербина С.В. Державна політика забезпечення продовольчої безпеки України / С.В. Щербина // Вісник НАДУ при Президентові України. – 2019. – №2. – С. 49–55.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0».

Дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1632>

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. 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).

Положення про організацію освітнього процесу: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-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

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

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 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. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента: 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_dobrochesnist.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагіату: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyyvypadkam-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

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта): <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravya-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_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: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ: <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-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» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyvedialnosti/>

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 балів); 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

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	Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	10

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