

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально – науковий інститут бізнесу та сучасних технологій
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Товарознавство харчових продуктів»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс
Освітня програма/спеціалізація	«Митна справа в міжнародній торгівлі»
Спеціальність	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
Галузь знань	07 Управління та адміністрування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Хмельницька Євгенія Вікторівна
К.Т.Н.,

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-066-321-71-30
Електронна адреса	evghmel37112@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.puet.edu.ua/ 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	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок що пов'язані з організацією роботи і комерційною діяльністю по закупівлі й реалізації товарів відповідного асортименту, рівня якості і купівельної спроможності.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 30 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: ПМК (залік)
Базові знання	Товарознавство (теоретичні основи), Ринок і ресурси товарів, Основи митної справи, Організація бізнесу
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">Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності (PH2);Використовувати сучасні комп'ютерні і телекомунікаційні технології обміну та розповсюдження професійно спрямованої інформації у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності (PH4);	<ul style="list-style-type: none">Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях (ЗК2);Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій (ЗК5);Здатність виявляти ініціативу та підприємливість (ЗК8);Здатність діяти відповідально та свідомо (ЗК10);Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> • Застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур (PH8); • Володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур (PH12); • Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів (PH15); • Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці (PH16). 	<p>розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні (ЗК 11);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур (СК2); • Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності (СК5); • Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності (СК6) • Здатність визначати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які дозволяють однозначно ідентифікувати класифікаційну приналежність продукції (СК 11); • Здатність брати участь в розробці проектів стандартів, методичних та нормативних матеріалів, технічної документації і в практичній реалізації розроблених проектів та програм; здійснювати контроль за дотриманням встановлених вимог, діючих норм, правил і стандартів.(СК12); • Здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати (СК13); • Вміти застосовувати інноваційні підходи в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності (СК 14); • Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів (СК15); • Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці (СК16)

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Товарознавство продовольчих товарів рослинного походження		
Тема 1. Товарознавство зерноборошняних товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка рефератів на тему: «Процеси, що відбуваються під час зберігання хліба», «Технологія виробництва сухарних виробів», «Споживні властивості крупів».
Тема 2. Плоди, овочі та продукти їх переробки	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка рефератів на тему: «Хімічний склад і споживні властивості свіжих плодів», «Хімічний склад і споживні властивості свіжих овочів», «Напрями промислової переробки овочів».
Тема 3. Товарознавча характеристика кондитерських виробів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Охарактеризувати дефекти меду. Вивчення умов і терміну зберігання цукерок. Вивчити асортимент східних солодоців
Тема 4. Товарознавча характеристика чаю, кави, прянощів та приправ	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування;	Підготовка рефератів на тему: «Хімічний склад і споживні властивості чайних напоїв», «Класифікація приправ», «Вивчення умов і термінів зберігання прянощів і приправ»
Тема 5. Безалкогольні та слабоалкогольні напої.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування поточна модульна робота	Вивчити дефекти мінеральної води та безалкогольних напоїв. Вивчити особливості технології виготовлення світлого і темного пива

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів тваринного походження		
Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вивчити зміни, що відбуваються в жирах при зберіганні. Охарактеризувати сировину та її вплив на якість маргарину
Тема 7. Молоко питне та кисломолочні продукти	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка рефератів на тему: «Дефекти, що виикають під час обробітку та зберігання молока», «Вплив заквасок і процесу бродіння на склад та властивості кисломолочних продуктів», «Процеси, що відбуваються в молоці під час транспортування та зберігання».
Тема 8. Товарознавча характеристика м'яса і м'ясних товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка рефератів на тему: «Види клейм та особливості клеймування м'яса», «Класифікація м'яса великої рогатої худоби та свиней за видом, віком, вгодованістю », «Вимоги до якості ковбасних виробів. Дефекти».
Тема 9. Товарознавча характеристика риби і рибних товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготовка рефератів на тему: «Особливості технології приготування риби гарячого і холодного копчення», «характеристика асортименту рибних пресервів».
Тема 10. Яйця, яєчні товари та харчові концентрати	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Охарактеризуйте дефекти яєць. Опишіть відмінні особливості білка та жовтка яйця за хімічним складом

Інформаційні джерела

1. Бровко О.Г. Товарознавство. Продовольчі товари / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко та ін. – К.: Кондор, 2010. – 730 с.
2. Дубініна А.А. Товарознавство риби та рибних товарів. Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2012. - 314 с.
3. Задорожний І.М. Товарознавство продовольчих товарів. / І.М. Задорожний, В.В. Гаврилишин // Зерноборошняні товари. - Львів, 2004. - 304 с.
4. Колтунов В.А. Плодоовочеві товари: Навчальний посібник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. – 356 с.
5. Мардар М.Р. Товарознавство. / М.Р. Мардар, А.Я. Камінський, Ф.Є. Дубровін. // Товари тваринного походження: навч. посіб. / За ред. М.Р. Мардар. – Львів: «Магнолія 2006», 2011. – 295 с.
6. Орлова М.Я. Товарознавство продовольчих товарів. / М.Я. Орлова, Т.Х. Пономарьов // Т.3 Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їх переробки. Підручник. – Київ, 2002. – 360 с.
7. Притульська Н.В. Продовольчі товари (лабораторний практикум) : навч. посіб. / Н.В. Притульська, Г.Б. Рудавська. – К. : Київ. Нац. торг.-екон. ун-т., 2007. – 505 с.
8. Рудавська Г.Б. Молочні та яєчні товари /Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко . – М. : Книга, 2004 . – 392 с.
9. Рудавська Г.Б. Товарознавство молочних товарів / Г.Б. Рудавська, Г.В. Дейниченко, В.М. Козлов, Г.І. Дюкарева. - К. : Видавничий дім «Професіонал», 2004. - 312 с.
10. Рудавська Г.Б. Харчові концентрати : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – Київ : Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2001.- 320 с.
11. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник. / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – Київ, 2004. – 384 с.
12. Сирохман І.В. Товарознавство смакових товарів : підручник / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2003. – 428 с.
13. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. 5-е вид. переробл. і доп. / І.В.Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х.Пономарьов. – К.: Лібра., 2008. – 600 с.
14. Сирохман І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : підручник. / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова. – 2-е видання, перероблене та доповнене. - К.: Центр учбової літератури, 2008. – 616 с.
15. Сирохман, І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посібник / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К. : Центр навч. л-ри, 2009. – 544 с.
16. Товарознавство молока і молокопродуктів з основами технології переробки /За ред. Власенко В.В. – Вінниця: ГПАНІС, 2000. – 306 с.

17. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів: Навчальний посібник / Л.Д. Льовшина, В.М. Михайлов, О.В. Мячиков. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.
18. Товарознавство смакових товарів : навч. посіб. / [А.А.Дубініна, Ю.Т.Жук, В.А.Жук, Н.А.Жестерова]. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Професіонал», 2004. – 240 с.
19. Тищенко Є.В. Товарознавство харчових жирів / Є.В. Тищенко, П.Х. Пономарьов. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. - 226 с.
20. Тищенко С.В. Товарознавство харчових жирів : опор, конспект лекцій / Є.В. Тищенко. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. - 131 с.
21. Назаренко В.О. Товарознавство продуктів тваринного походження / В.О. Назаренко, Г.С. Демчук, Л.О. Назаренко // Курс лекцій. – Полтава: 2001. – 95 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), або шляхом набору додаткових балів за інші види робіт. 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).
- 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 1-5): відвідування занять (5 балів); обговорення матеріалу занять (5 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (10 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2 (теми 6-10): відвідування занять (5 балів); обговорення матеріалу занять (5 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (10 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
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