

## **СИЛАБУС**

навчальної дисципліни  
**«Товарні аспекти якості продукції»**  
на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	
Спеціальність	
Галузь знань	
Ступінь вищої освіти	Молодший бакалавр, бакалавр

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

**Рачинська Зоя Павлівна**

посада старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-050-982-76-45, +38-067-105-16-25
Електронна адреса	Zojar87@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.tpt.puet.edu.ua/">http://www.tpt.puet.edu.ua/</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**

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти цілісної системи знань і умінь з питань формування товарних аспектів якості продукції, що є основою забезпечення і підвищення конкурентоспроможності та управління поліпшенням їх товарних характеристик.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС / 150 год.ин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом, методи мозкового штурму, дискусії, ділові гри, доповіді з рефератами та їх обговорення
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: ПМК
Базові знання	Знання з хімії, фізики, теоретичних основ товарознавства
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"><li>Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів;</li><li>Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності;</li><li>Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності;</li><li>Здатність визначати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх впливів;</li> <li>• Знати сучасні технічні засоби, інформаційно-комунікаційні технології, прикладне програмне забезпечення галузей митної справи.</li> </ul>	<p>дозволяють однозначно ідентифікувати класифікаційну приналежність продукції;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
---	--

#### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1 Товарні аспекти якості продукції рослинного походження</b>		
Тема 1. Чинники формування якості продукції	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне тестування
Тема 2. Основні процеси харчових виробництв	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, доповіді з рефератами та їх обговорення, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування
Тема 3. Товарні аспекти якості зерноборошних товарів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, доповіді з рефератами та їх обговорення, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування
Тема 4. Товарні аспекти якості продуктів переробки фруктів та овочів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування
Тема 5. Товарні аспекти якості кондитерських товарів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування, поточна модульна робота	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування.
Тема 6. Товарні аспекти якості смакових товарів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування, поточна модульна робота	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування
<b>Модуль 2 Товарні аспекти якості продукції тваринного походження</b>		
Тема 7. Товарні аспекти якості харчових жирів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування
Тема 8. Товарні аспекти якості молочної продукції	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування
Тема 9. Товарні аспекти якості м'ясної продукції	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне

		тестування
Тема 10. Товарні аспекти якості рибної продукції	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування, поточна модульна робота	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне тестування

### Інформаційні джерела

1. Товарні аспекти якості продукції: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни здобувачами вищої освіти спеціальності 076 Підприємництво, торгівля і біржова діяльність освітні програми «Товарознавство і комерційна діяльність», «Експертиза та митна справа» ступеня бакалавра ПУЕТ / В. О. Назаренко, О. О. Горячова, З. П. Рачинська. – Полтава : ПУЕТ, 2021. – 80 с.
2. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій [текст]: підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова, О. І. Гирка, М. І. Філь, М.-М. В. Калимон. – Львів: “ЛТЕУ”, 2020. – 504 с.
3. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. – Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. – 436 с.
4. Безпечність і якість харчових продуктів (проблеми сьогодення) : підручник / І.В. Сирохман. О.І. Гирка, М.-М. Калимон. – Львів. Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2019. – 396 с
5. European Commission. General Food Law URL: [https://ec.europa.eu/food/safety/general\\_food\\_law\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en). (дата звернення: 07.02.2022).
6. Про встановлення загальних принципів і вимог у продовольчому праві, про створення європейського органу з питань безпечності харчових продуктів і про встановлення процедури забезпечення: Регламент №178/2002 Європейського парламенту і Ради Європейського Союзу URL: <https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es178-2002.pdf>. (дата звернення: 07.02.2022).
7. European Food Safety Authority URL: <http://www.efsa.europa.eu/>. (дата звернення: 07.02.2022).
8. European Commission. Food Hygiene URL: [https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene_en). (дата звернення: 07.02.2022)
9. Безопасность продуктов питания в США: взгляд потребителя URL: <https://produkt.by/story/bezopasnost-produktov-pitaniya-v-ssha-vzglyad-potrebitelya>. (дата звернення: 07.02.2022).
10. Контроль за продуктами тваринного походження // Вимоги / Офіс з просування експорту в Україні. Режим доступу: <https://helpdesk.epo.org.ua/article/kontrol-za-produktamy-tvarynnogopohodzhennya-0> (дата звернення: 07.02.2022).
11. Контроль наявності забруднювачів // Вимоги / Офіс з просування експорту в Україні. Режим доступу: <https://helpdesk.epo.org.ua/article/kontrol-nayavnosti-zabrudnyuvachiv> (дата звернення: 07.02.2022)
12. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» URL <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>
13. Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain ISO 35 22000:2018 – International Organization for Standardization, 2018. –37 p.

### 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: студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf)); 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://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>, [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultativ\\_neformalnoyi\\_osvity\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_2020.pdf)

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Масимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-6): відвідування занять (6 балів) та контрольне опитування (12 балів), обговорення матеріалу занять та виконання навчальних завдань (12 балів), завдання самостійної роботи (11 балів), тестування (6 балів), поточна модульна робота (15 балів)	56
Модуль 2 (теми 7-10): відвідування занять (3 бали) та контрольне опитування (6 балів), обговорення матеріалу занять та виконання навчальних завдань (6 балів), завдання самостійної роботи (10 балів), тестування (3 балів), поточна модульна робота (10 балів)	34
Разом	100

### Шкала оцінювання знань 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 проведення повторного підсумкового контролю
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю