

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

## СИЛАБУС

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

Курс та семестр вивчення	2 курс, 3 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Біотехнологія»
Спеціальність	162 «Біотехнологія та біоінженерія»
Галузь знань	16 «Хімічна та біоінженерія»
Ступінь вищої освіти	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
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 (ПР15);</li> <li>• Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці (ПР16);</li> <li>• Вміти вирішувати професійні завдання з</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності (СК05);</li> <li>• Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності(СК06);</li> <li>• Здатність визначати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які</li> </ul>

<p>організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх впливів(ПР17);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Знати сучасні технічні засоби, інформаційно-комунікаційні технології, прикладне програмне забезпечення галузей митної справи (ПР22).</li> </ul>	<p>дозволяють однозначно ідентифікувати класифікаційну приналежність продукції(СК 11);</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(СК 12).</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 зерноборошняних 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. Винникова Л.Г. Технологія м'яса и м'ясних продуктів. Учебник. – К.: «Фирма «Інкос», 2006. – 600 с.
2. Городянський О.В. Методи переробки та зберігання продуктів рослинництва: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 511 с.
3. Загальні технології харчових виробництв. Підручник / А. І. Українець, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко, В. А. Домарецький, Л. М. Мельник, О. О. Василенко, П. Л. Шиян, Л. М. Хомічак. – К.: Університет «Україна», 2010. – 814 с.
4. Завгородня В.М. Товарознавство пакувальних матеріалів: Навчальний посібник / В.М. Завгородня, І.В. Сирохман. – Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2004. – 200 с.
5. Назаренко В.О. Формування якості товарів. Ч.1. Навчальний посібник /В.О. Назаренко, О.П. Юдічева, В.А. Жук.- К.:ЦУЛ, 2012.- 386 с.
6. Назаренко В.О. Формування якості товарів рослинного походження. Навчальний посібник. - Полтава, ПУЕТ, 2012.- 142 с.
7. Назаренко В.О. Формування якості товарів. Ч.2. Навчальний посібник /В.О. Назаренко, А.П. Кайнаш.- К.:ЦУЛ, 2013.- 296 с.
8. Плахотін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хоміч. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 640 с.
9. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби / за ред. Б. Л. Флауменбаума. – К.: Вища школа, 1995. – 301 с.
10. Товажнянський Л.Л. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах. Підручник - / Л.Л. Товажнянський, С. І. Бухкало, П.О. Капустенко, Є.І Орлова. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 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: 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://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>

#### 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
Підсумковий контроль: залік (ПМК)	
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