

**Навчальний план 2022 року  
(молодший бакалавр):****Товарознавство і торговельне підприємництво**

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Кредити</b>
<b>1 курс</b>	
<b>Обов'язкові освітні компоненти</b>	<b>50</b>
Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці	3
Іноземна мова	5
Організація бізнесу	5
Сучасні інформації та комунікаційні технології	3
Українська мова (за професійних спілкуванням)	3
Фізичне виховання	3
Хімія	6
Методи хімічного аналізу	3
Основи нутріціології	5
Основи товарної політики	4
Технології зберігання товарів	4
Товарні аспекти якості продукції	6
<b>Виробнича практика</b>	<b>10</b>
<b>Всього за 1 курс</b>	<b>60</b>
<b>2 курс</b>	
<b>Обов'язкові освітні компоненти</b>	<b>35</b>
Облік, аудит та оподаткування	3
Організація торгівлі	4
Основи споживання товарів та здоров'я людини	4
Сенсорний аналіз	5
Технічне регулювання	5
Технології упакування товарів і тара	4
<b>Вибіркові освітні компоненти</b>	<b>20</b>
<b>- загальних компетентностей</b>	
вибіркова дисципліна *	5
вибіркова дисципліна *	5
вибіркова дисципліна *	5
вибіркова дисципліна *	5
<b>- професійних компетентностей</b>	
дисципліна професійного вибору **	5
дисципліна професійного вибору **	5
<b>Виробнича практика</b>	<b>4</b>
<b>Атестація</b>	<b>1</b>
<b>Всього за курс 2</b>	<b>60</b>

**\* - Вибіркові освітні компоненти, що формують загальні компетентності:**

<http://el.puet.edu.ua/vybirkovyi-dystsypliny/>

**\*\* - Вибіркові освітні компоненти, що формують професійні компетентності**

Інструментальний аналіз	Оволодіння теоретичними основами окремих інструментальних методів, набуття практичних навичок щодо проведення експериментальних досліджень, обробки результатів і зіставлення їх з нормативними показниками та формування у студентів творчого підходу при вирішенні питань в практичній діяльності.
Теорія та методика експертної діяльності	Надання студентам знань з теоретичних аспектів товарної експертизи та основних правил організації та порядку проведення товарної експертизи, формування у студентів бази знань про сучасні методи проведення товарної експертизи.
Біохімія	Оволодіння студентами сучасними науковими знаннями про хімічний склад живих організмів (тваринних і рослинних) та хімічні перетворення їх складових (білків, вуглеводів, ліпідів, мінеральних речовин) у процесі життєдіяльності, а також про роль вітамінів, ферментів, гормонів та інших біологічно активних речовин у цих процесах
Харчова хімія	Формування у студентів відповідальності про виробництво якісних харчових продуктів, від яких залежить здоров'я людини. Це дає можливість грамотно підходити до сировини та продуктів харчування як носіїв великої кількості різних біологічно активних речовин, що в одних випадках позитивно впливають на життєдіяльність та обмін речовин, а в інших – мають негативний характер.
Мікологія	Формування цілісного уявлення про сучасний стан наукових знань про гриби як форму життя і комплекс філогенетичних ліній що поєднуються еукаріотичною будовою клітини необмеженим модульним ростом та розповсюдженням у зародковому стані. Знання морфолого-біологічного різноманіття грибів, різноманіття типів взаємодії грибів з рослинами, різноманіття методів дослідження та боротьби з грибами-біодеструктори. грибів як об'єкту сучасної біотехнології.
Технології упакування товарів і тара	Метою дисципліни «Технології упакування тварів і тара» є формування основних знань про пакувальні матеріали і тару, їх класифікацію, види та типи, методи контролю їх якості, особливості та організацію упакування продовольчих та

	<p>непродовольчих товарів. Завдяки вивченню студент повинен вивчити основні види пакувальних матеріалів вітчизняного та зарубіжного виробництва, з яких виготовляється тара, основні типи та види тари для продовольчих і непродовольчих товарів, їх класифікацію, стандартизацію та уніфікацію, вимоги до якості пакувальних матеріалів і тари згідно чинних нормативних документів.</p>
<p>Технічне регулювання</p>	<p>Мета навчальної дисципліни «Технічне регулювання» полягає у тому, щоб озброїти студентів глибокими систематизованими знаннями в галузі загальних науково-технічних і практичних основ, засадних методологічних та організаційних положень технічного регулювання продукції, товарів і послуг в Україні і в світі для досягнення при практичній діяльності високих кінцевих результатів</p>
<p>Сенсорний аналіз</p>	<p>Метою вивчення даної дисципліни є підготовка для визначення відповідності товарів встановленим критеріям якості продовольчих товарів на основі функціонування власних органів відчуття, вивчення методик сенсорного аналізу та особливостей їх застосування. Основні завдання курсу спрямовані на: розуміння психофізіологічних основ сприйняття вражень; вивчення основних видів відчуття людини та факторів, що впливають на їх вразливість; формування сенсорної пам'яті студентів; набуття знань щодо сутності та особливостей застосування методів сенсорного аналізу; вивчення правил проведення дегустаційних досліджень; визначення особливостей проведення сенсорної оцінки окремих груп товарів; засвоєння методів статистичної обробки даних сенсорної оцінки; вміння використовувати одержані знання у навчальній та практичній діяльності.</p>