

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Товарознавство продуктів дитячого та дієтичного харчування»

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс
Освітня програма/спеціалізація	Експертиза та митна справа
Спеціальність	D7 Торгівля / 076 Підприємництво і торгівля
Галузь знань	D Бізнес, управління та право / 07 Управління та адміністрування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Горячова Олена Олександрівна

К.Т.Н., доцент

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-050-065-25-06
Електронна адреса	goryachova0ea@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 9.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок щодо фізіологічних основ споживання, класифікації та товарознавчої оцінки продуктів спеціального дієтичного та дитячого призначення, а саме: вивчення особливостей хімічного складу та харчової цінності продуктів спеціального дієтичного призначення; вивчення впливу сировини і технології виробництва на якість; класифікації, формування асортименту і зберігання продуктів дитячого та дієтичного харчування; товарознавчої характеристики продуктів дитячого та дієтичного харчування; вимог до безпечності та якості продуктів дитячого та дієтичного харчування.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми: лекція-візуалізація, практичне заняття, самостійна робота поза розкладом, консультація. Методи: лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, сторітеллінг, дискусійний); практичні (частково-пошуковий, дискусійний, імітаційний); самостійна робота (дослідницький, метод самоконтролю).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: виконання домашніх завдань; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: ПМК
Базові знання	Наявність широких знань з товарознавства, хімії і методів дослідження сировини і матеріалів, основи екології та безпечності товарів
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 одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких, торговельних структур (ПР08); • оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15); 	<ul style="list-style-type: none"> • здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях (ЗК02); • прагнення до збереження навколишнього середовища (ЗК09); • здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній діяльності (СК05).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<i>Модуль 1. Товарознавство продуктів дитячого харчування</i>		
Тема 1. Фізіологічні основи, фактори формування якості та класифікація продуктів дитячого харчування. Раціональне харчування дітей.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Класифікація продуктів дитячого харчування за енергетичною та фізіологічною цінністю», «Фактори, що впливають на засвоюваність продуктів дитячого харчування», «Особливості формування асортименту товарів дитячого харчування», «Харчування дітей з особливими дієтичними потребами».
Тема 2. Товарознавча характеристика продуктів дитячого харчування на зерновій основі.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Вимоги до сировини, що використовується при виробництві продуктів дитячого харчування на зерновій основі», «Формування асортименту продуктів дитячого харчування на зерновій сировині»
Тема 3. Товарознавча характеристика продуктів дитячого харчування на фруктово-ягідній та овочевій основі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Вимоги до сировини, що використовується при виробництві продуктів дитячого харчування на фруктово-ягідній та овочевій основі», «Формування асортименту продуктів дитячого харчування на фруктово-ягідній та овочевій сировині»
Тема 4. Товарознавча характеристика продуктів дитячого харчування на молочній основі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Вимоги до якості та безпеки молочної сировини, що використовується при виробництві продуктів дитячого харчування», «Формування асортименту продуктів дитячого харчування на молочній сировині»

Тема 5. Товарознавча характеристика продуктів дитячого харчування на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній основі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота.	Підготувати доповідь на тему: «Вимоги до сировини, що використовується при виробництві продуктів дитячого харчування на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній основі», «Формування асортименту продуктів дитячого харчування на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній сировині»
<i>Модуль 2. Товарознавство продуктів дієтичного харчування</i>		
Тема 6. Фізіологічні основи, фактори формування якості та класифікація продуктів дієтичного харчування.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Особливості харчової цінності та засвоюваності продуктів дієтичного призначення», «Класифікація та асортимент продуктів дієтичного призначення», «Особливості маркування продуктів дієтичного призначення»
Тема 7. Основні властивості та значення харчових продуктів в дієтичному харчуванні.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Особливості формування інгредієнтного складу продуктів дієтичного призначення», «Фактори формування сучасного асортименту товарів дієтичного призначення».
Тема 8. Товарознавча характеристика та безпечність продуктів дієтичного харчування	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Підготувати доповідь на тему: «Особливості пакування, маркування та зберігання продуктів дієтичного призначення», «Критерії безпечності дієтичних продуктів різних груп».

Інформаційні джерела

1. Здорове харчування: практичні рекомендації; монографія / Л.М Тележенко, Н.А. Дзюба, М.А. Кашкано.: Херсон: Олді-плюс, 2018. 200 с.
2. Технологія продуктів харчування функціонального харчування монографія / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В., Кандалей О.В., Пересічна С.М., Шевченко О.В., Собко А.Б.; ред.. М.І. Пересічного]. Київ: КНТЕУ, 2012. 718 с.
3. Скорченко Т.А., Грек О.В. Технологія дитячих молочних продуктів: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2012. 330 с.
4. Оздоровче харчування: навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін.; за ред. П. О. Карпенка. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с.
5. Новгородська Н.В. Особливості дитячого харчування / Н.В. Новгородська // Annali d'Italia №8/2020. – С. 63-70. Режим доступу: <https://repository.vsau.org/getfile.php/25289.pdf>
6. Норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.- постанова КМУ від 24.03.2021 № 305. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#Text>
7. Гейко Л.І., Юрочко Т.П. Політика здорового харчування для дітей раннього шкільного віку в Україні. – Економічна наука. Інвестиції: практика та досвід № 15-16/2020. – С. 81-91. Режим доступу: <https://ekmair.ukma.edu.ua/server/api/core/bitstreams/7fdc0262-5b83-46bc-a5d8-a43b9b860e4c/content>
8. Вітчизняна індустрія дитячого харчування: сучасний стан та перспективні напрямки розвитку. URL: <https://nubip.edu.ua/node/6391>
9. Колбіна Н. Г. Шляхи вдосконалення адміністративно-правового регулювання виробництва та обігу дитячого харчування. Київський часопис. 2022. № 1. С. 117-122. URL: <https://doi.org/10.32782/klj/2022.1.18>
10. Назаркіна В. М., Міщенко В. І., Стегній А. С. Огляд асортименту сумішей для дітей з непереносимістю лактози Науково-технічний прогрес і оптимізація технологічних процесів створення лікарських препаратів: матеріали X наук.-практ. конф. з міжнар. участю, присвяченої пам'яті зав. каф.

управління та економіки фармації з технологією ліків, д-ра фарм. наук, проф. Т.А. Грошового (17 – 18 жовтня 2024 р.). – Тернопіль : ТНМУ, 2024. – С. 235-236.

11. Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії : наказ МОЗ України від 03.09.2017 № 1073. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>

12. Рейтинг кращих виробників дитячого харчування. URL: <https://uba.top/rating-children-food/> (дата звернення 02.10.2025)

13. 5 найбільших трендів у правильному харчуванні 2024 року. Режим доступу: <https://shuba.life/articles/18137-5-naybilshykh-trendiv-u-pravylnomu-kharchuvanni-2024-roku>

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

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-procesu.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-zapobigannavyvypadkam-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-pravyla-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/studentyky-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-zhyttyediyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (15 балів); поточна модульна робота (20 балів)	55
Модуль 2 (теми 6-8): виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (10 бали); поточна модульна робота (15 балів)	45
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