

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 (Харчові продукти)»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Підприємництво, торгівля та логістика»
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	3 кредити ЄКТС/90 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: екзамен
Базові знання	Товарознавство (теоретичні основи), Технологія торгівлі та послуг, Маркетинг
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);Організувати пошук, самостійний відбір,	<ul style="list-style-type: none">Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях (ЗК2);Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій (ЗК5);Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел (ЗК6);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)

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності. (PH5);</p> <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 (PH9); • 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); • Застосовувати знання й уміння для забезпечення ефективної організації зовнішньоекономічної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур з урахуванням ринкової кон'юнктури і діючих правових норм (PH19) 	<p>демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.(ЗК11)</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 і виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур(СК7); • Здатність застосовувати основ обліку та оподаткування в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності (СК8).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Товарознавство продовольчих товарів рослинного походження		
Тема 1. Товарознавство зерноборошних 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; поточна модульна робота	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	Вивчити дефекти мінеральної води та безалкогольних напоїв. Вивчити особливості технології виготовлення світлого і темного пива
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

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		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; поточна модульна робота	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. Пригульська Н.В. Продовольчі товари (лабораторний практикум) : навч. посіб. / Н.В. Пригульська, 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. Льовщина, 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 С.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 (2,5 бали); виконання навчальних завдань (2,5 бали); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	30
Модуль 2 (теми 6-10): відвідування занять (5 балів);); обговорення матеріалу занять (2,5 бали); виконання навчальних завдань (2,5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	30
Поточне оцінювання	60
Екзамен	40
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