

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

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

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Товарознавство (Харчові продукти)»
на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 3 семестр
Освітня програма/спеціалізація	Підприємництво, торгівля та логістика
Спеціальність	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність 076 Підприємництво та торгівля
Галузь знань	07 Управління та адміністрування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Офіленко Наталія Олександрівна
К.С.-Г.Н.,

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-050-28-44-292
Електронна адреса	n.ofilenko@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.tpt.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	формування комплексу теоретичних знань та практичних навичок з товарознавства харчових продуктів
Тривалість	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичні заняття 20 год., самостійна робота 54 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; тестування; поточні модульні роботи Підсумковий контроль: екзамен
Базові знання	Наявність широких знань з теоретичних основ товарознавства, хімії, ринку і ресурсів товару
Мова викладання	українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>ПРО2. Застосовувати знання, набуті в процесі навчання, для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій та торговельній діяльності;</p> <p>ПРО5. Організувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування баз даних у сфері підприємництва, торгівлі та логістики;</p> <p>ПРО11. Демонструвати базові й структуровані знання зі сфери підприємництва, торгівлі та логістики для подальшого використання на практиці;</p> <p>ПРО12. Володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних та логістичних структур.</p>	<p>K02. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.</p> <p>K05. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>K17. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, логістичній діяльності.</p> <p>K21. Здатність до організації зовнішньоекономічної діяльності підприємницьких, торговельних структур та в сфері логістики.</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1 «Характеристика продуктів рослинного походження»		
Тема 1. Борошно і крупи	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Споживні властивості борошна», «Споживні властивості круп», «Характеристика хімічного складу різних видів круп», «Хімічний склад борошна різних гатунків»
Тема 2. Хлібобулочні і макаронні вироби	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Класифікація хлібобулочних і макаронних виробів», «Споживні властивості дієтичних хлібобулочних виробів», «Аналіз асортименту макаронних виробів»
Тема 3. Свіжі плоди і овочі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Споживні властивості свіжих овочів», «Споживні властивості плодів і ягід», «Характеристика різних сортів яблук і груш», «Вимоги до якості плодів і овочів»
Тема 4. Перероблені плоди і овочі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Підготувати доповіді на теми: «Ферментовані плоди і овочі», «Сушені плоди і овочі», «Асортимент консервованої плодоовочевої продукції», «Вимоги до якості ферментованих і сушених плодів і овочів».
Тема 5. Кондитерські вироби	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Класифікація кондитерських виробів», «Фруктово-ягідні кондитерські вироби», «Шоколад і сідні солодоші», «Вимоги до якості борошняних кондитерських виробів»
Тема 6. Чай, кава, прянощі і приправи	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Споживні властивості чаю», «Споживні властивості кави», «Характеристика асортименту чаю і кави», «Вимоги до якості прянощів і приправ»
Тема 7. Алкогольні і безалкогольні напої	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Характеристика і вимоги до якості виноградних вин», «Характеристика асортименту і якості коньяків», «Класифікація безалкогольних напоїв і мінеральних вод»
Тема 8. Рослинні і тваринні жири. Маргарин і майонез	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Підготувати доповіді на теми: «Вимоги до якості і дефекти олій», «Споживні властивості і вимоги до якості тваринних топлених жирів», «Асортимент і вимоги до якості маргарину», «Вимоги до якості майонезу»
Модуль 2 «Характеристика продуктів тваринного походження»		
Тема 9. Молоко вершки, кисломолочні продукти і масло вершкове	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Харчова цінність і якість молока», «Харчова цінність і якість вершків», «Асортимент кисломолочних продуктів», «Класифікація і вимоги до якості масла вершкового»

Тема 10. Сири і молочні консерви	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Класифікація сирів», «Асортимент сирів», «Вимоги до якості сирів», «Молочні консерви: асортимент, вимоги до якості»
Тема 11. М'ясо тварин і м'ясні консерви	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Класифікація і асортимент м'яса», «Вимоги до якості м'яса», «Класифікація м'ясних консервів», «Вимоги до якості і дефекти м'ясних консервів»
Тема 12. Ковбасні вироби та м'ясні копченості	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Підготувати доповіді на теми: «Харчова цінність ковбасних виробів і м'ясних копченостей», «Асортимент ковбасних виробів», «Класифікація і асортимент м'ясних копченостей», «Вимоги до якості ковбас»
Тема 13. Жива, охолоджена, заморожена риба	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Хімічний склад і морфологічний склад риби», «Асортимент охолодженої і мороженої риби», «Вимоги до якості живої, охолодженої і мороженої риби»
Тема 14. Солоні і копчені рибні товари	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Класифікація і асортимент соленої риби», «Класифікація і асортимент копчених рибних товарів», «Вимоги до якості і дефекти солених і копчених рибних товарів»
Тема 15. Яйця і яєчні товари	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Харчова цінність і класифікація яєць», «Вимоги до якості і дефекти яєць», «Заморожені і сушені яєчні товари: класифікація, вимоги до якості»
Тема 16. Харчові концентрати	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Підготувати доповіді на теми: «Харчова цінність і значення харчових концентратів», «Класифікація і асортимент харчових концентратів», «Вимоги до якості, пакування і зберігання харчових концентратів»

Інформаційні джерела

1. Технологічна експертиза харчової продукції : навч.-метод. посібник / укл.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, В. В. Дійчук. – Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 182 с.
2. Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, А. Демічковський, О. Цільник, О. Бордун, О. Піхур. – Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. – стр.200.
3. Хацевич О.М., Складанюк М.Б. Хімія та аналіз харчових продуктів: Лабораторний практикум. – Навчально-методичний посібник. – Івано-Франківськ: Вид. Супрун В.П., 2019. – 105 с.

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: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>

Порядок ліквідації здобувачів вищої освіти академічної заборгованості: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>

Положення про повторне навчання: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>

- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Не допускається академічний плагіат, фальсифікації, фабрикації. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:
Кодекс честі студента: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>
Положення про академічну доброчесність: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>
Положення про запобігання випадків академічного плагіату: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>
- 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 визнання результатів навчання визначена такими документами:
Положення про порядок перезпрахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>
Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>
Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>
- Політика вирішення конфліктних ситуацій:
Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>
Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>
Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції: <https://nazk.gov.ua/uk/upovnovazhenym/>
- Політика підтримки учасників освітнього процесу:
Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>
Студентський омбудсмен ПУЕТ: <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>
- Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyalnosti/>
-

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-8): відвідування занять (1 балів); захист домашнього завдання (2 балів); обговорення матеріалу занять (2 балів); виконання навчальних завдань (2 бали); завдання самостійної роботи (2 балів); тестування (1 балів)	25
Модуль 2 (теми 9 - 16): відвідування занять (1 балів); захист домашнього завдання (2 балів); обговорення матеріалу занять (2 балів); виконання навчальних завдань (2 бали); завдання самостійної роботи (2 балів); тестування (1 балів)	25
Поточна модульна робота 1 і 2 (по 5 балів кожна)	10
Іспит	40
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1 Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	а) Участь у наукових гуртках	10
	б) Участь у наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

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