

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«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 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1,2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Товарознавство і торговельне підприємство»
Спеціальність	076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Галузь знань	07 Управління та адміністрування
Ступінь вищої освіти	молодший 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	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 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	6 кредитів ЄКТС / 180 год. (лекції 32 год., практичні 40 год., самостійна робота 108 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: екзамен
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"> • організувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності (ПРО5); • демонструвати базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності 	<ul style="list-style-type: none"> • здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу (K01); • прагнення до збереження навколишнього середовища (K09); • здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень

<p>для подальшого використання на практиці (ПР11);</p> <ul style="list-style-type: none"> • використовувати знання форм взаємодії суб'єктів ринкових відносин для забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур (ПР13); • вмінні вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх впливів (ПР17). 	<p>щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур (К14);</p> <ul style="list-style-type: none"> • здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності (К17); • здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності (К18).
---	--

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1 Товарні аспекти якості харчової продукції		
Тема 1. Чинники формування якості продукції, основні процеси харчових виробництв	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Підготовка рефератів на теми: «Процеси, які відбуваються під час збігання», «Функції пакування», підготувати доповідь на тему «Радуризація».
Тема 2. 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	Підготовка доповідь на тему «Показники борошномельних якостей зерна», підготувати реферат на тему «Використання опар і заквасок»
Тема 3. Товарні аспекти якості продуктів переробки фруктів та овочів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення питань теми «Основний критерій відбору сортів овочів для переробки », «Надання специфічного приемного смаку замороженій продукції»
Тема 4. Товарні аспекти якості кондитерських товарів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування, поточна модульна робота	Підготовка рефератів на теми: «Особливості приготування тіста для цукровго печива», «Особливості пшеничного борошна, що використовується під час виробництва зтяжного печива», підготувати доповідь на тему «Агар».
Тема 5. Товарні аспекти якості смакових товарів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування, поточна модульна робота	Самостійне вивчення питань теми «Скручування листя чайної рослини», «Егалізація», «Розпад цукрів у вині», «Процес обсмаження кави»
Тема 6. Товарні аспекти якості харчових жирів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Підготувати доповіді на теми: «Нейтралізація вільних жирних кислот», « Жир-сирець 2-ї групи», «Сучасні види консервантів»
Тема 7. Товарні аспекти якості молочної продукції	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Підготовка доповідь на тему «Бродильна проба», підготувати реферат на тему «Ацедофільні палички»
Тема 8. Товарні аспекти якості м'ясної та рибної продукції	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Підготувати доповіді на теми: «Особливості властивостей м'яса за ступенем свіжості», «Паразити риб», підготувати доповідь «Сортування яловичини для ковбасного виробництва», «Ламістер».
Модуль 2 Товарні аспекти якості непродовольчої продукції		

Тема 9. Види і засоби інформації про товар	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування, поточна модульна робота	Підготовка рефератів на теми: «Поняття товарного знаку, його роль та значення», «Міжнаодні символи, що зображуються на етикетках»
Тема 10. Товарні аспекти якості товарів із пластичних мас	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування, поточна модульна робота	Підготувати доповіді на теми: «Особливості полімеріві», «ПВХ», «Полістірол».
Тема 11. Товарні аспекти якості хімічних побутових товарів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення питань теми «Характеристика споживних властивостей мийних засобів», дати порівняльну характеристику мила господарського і синтетичних мюючих засобів, особливості виробництва засобів для полірування.
Тема 12. Товарні аспекти якості силікатних товарів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Підготовка доповідь на тему «Скляний видувний посуд», підготувати реферат на тему «Харктеристик сировинних матеріалів та способів виготовлення скляних виробів»
Тема 13. Товарні аспекти якості керамічних товарів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Підготовка рефератів на теми: «Види декорування фарфорового посуду», «Види кераміки», підготувати доповідь на тему «Майоліка».
Тема 14. Товарні аспекти якості металогосподарських товарів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Підготувати доповіді на теми: «Способи формування металевого посуду» «Використання оцинкованого посуду» , підготувати реферат на тему «Конструкція та форми ножових товарів і столових приладів»
Тема 15. Товарні аспекти якості парфумерно-косметичних товарів	Відвідування занять, контрольне опитування, обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань, завдання самостійної роботи, тестування	Самостійне вивчення питань теми «Рослинні речовини як основа сировинної бази », «Споживні властивості, які визначаються основним призначенням парфумерних товарів»

Інформаційні джерела

1. Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів: підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, В. В. Євлаш, [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2016. – 532 с. – На укр. яз. – ISBN 978-966-2678-36-9.
2. Управління якістю: навч. посібник / Г. І. Капінос, І. В. Грабовська. – Київ : Кондор-Видавництво, 2016. – 278 с.
3. Управління якістю: системи управління за міжнародними стандартами, спорідненими зі стандартами ISO серії 9000, модель досконалості ЄФУЯ : курс лекцій / В. О. Назаренко. – Полтава : ПУЕТ, 2016. – 104 с.
4. Городянський О.В. Методи переробки та зберігання продуктів рослинництва: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 511 с.
5. 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.
6. Завгородня В.М. Товарознавство пакувальних матеріалів: Навчальний посібник / В.М. Завгородня, І.В. Сирохман. – Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2004. – 200 с.
7. Назаренко В.О. Формування якості товарів. Ч.1. Навчальний посібник /В.О. Назаренко, О.П. Юдічева, В.А. Жук. - К.:ЦУЛ, 2012.- 386 с.
8. Назаренко В.О. Формування якості товарів рослинного походження. Навчальний посібник. - Полтава, ПУЕТ, 2012.- 142 с.
9. Назаренко В.О. Формування якості товарів. Ч.2. Навчальний посібник /В.О. Назаренко, А.П. Кайнаш.- К.:ЦУЛ, 2013.- 296 с.

10. Плахотін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хомич. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 640 с.
11. Технологія консервування плодів, овочів, мяса і риби / за ред. Б. Л. Флауменбаума. – К. : Вища школа, 1995. – 301 с.
12. 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.
13. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина II / Л.Г. Войнаш, І.О. Дудла [та ін.]. – К.:НМЦ «Укоопосвіта», 2004. – 436 с.
14. Михайлов В.І. Непродовольчі товари: Підручник / В.І. Михайлов, Т.Г. Глушкова, О.І. Зельніченко. – К. : Книга, 2005. – 556 с.
15. Справочник товароведов непродовольственных товаров в 3-х томах. – М.: Экономика, 2005. – 740 с.
16. Галик І.С. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина II / І.С. Галик, Б.Д. Семак. – К.: НМЦ „Укоопосвіта“, 2006. – 296 с.
17. Сироштан М.В., Михеева Е.Я. Качество непродовольственных товаров. – М. : Изд. Дом «Дашков і К», 2007. – 164 с.
18. Кушнір М.К. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина II. Товарознавство взуттєвих товарів / М.К. Кушнір, Н.П. Тихонова. – К.: НМЦ „Укоопосвіта“, 2007. – 266 с.
19. Сыцко В.Е. Товароведение непродовольственных товаров / В.Е. Сыцко [та ін.]. – М. :Центр учеб. литературы, 2006. – 384 с.
20. Агбащ В. Л., Єлізарова В.С. Товарознавство непродовольчих товарів. - М. : Економіка, 2006. – 200 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: 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/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-8): відвідування занять (8 балів) та контрольне опитування (16 балів), обговорення матеріалу занять та виконання навчальних завдань (24 балів), завдання самостійної роботи (16 балів), тестування (16 балів), поточна модульна робота (20 балів)	100
Підсумковий контроль (ПМК)	
Разом за 1 семестр	100
Модуль 2 (теми 9-15): відвідування занять (7 бали) та контрольне опитування (14 балів), обговорення матеріалу занять та виконання навчальних завдань (21 балів), завдання самостійної роботи (14 балів), тестування (14 балів), поточна модульна робота (10 балів)	80
Підсумковий контроль (екзамен)	20
Разом за 2 семестр	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

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
		підсумкового контролю
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю