**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Одеська національна академія харчових технологій**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ТОВАРОЗНАВСТВО: ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ**

**Модуль – Смакові товари**

Обов’язкова навчальна дисципліна

Мова навчання – українська

Освітньо-професійна програма Товарознавство і торговельне підприємництво

Код та найменування спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

Шифр та найменування галузі знань 07 Управління та адміністрування

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено

Методичною радою академії

2020

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою товарознавства та митної справи Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Мельник І.В., доцент кафедри товарознавства та митної справи, доцент, кандидат технічних наук

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри товарознавства та митної справи

Протокол від «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 р. №\_\_\_

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бочарова О.В.

 (підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальностей 075 Маркетинг,

076 Товарознавство та біржова діяльність

(код та найменування спеціальності)

Голова ради \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мардар М.Р.

 (підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кордзая Н.Р.

 (підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії

Протокол від «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 р. №\_\_\_

Секретар Методичної ради академії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мураховський В.Г.

 (підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Пояснювальна записка |  |
| 1.1 | Мета та завдання навчальної дисципліни  |  |
| 1.2 | Компетентності,які може отримати здобувач вищої освіти |  |
| 1.3 | Міждисциплінарні зв’язки |  |
| 1.4 | Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС |  |
| 2  | Зміст дисципліни: |  |
| 2.1 | Програма змістовних модулів |  |
| 2.2 | Перелік лабораторних робіт |  |
| 2.3 | Перелік завдань до самостійної роботи |  |
| 3 | Критерії оцінювання результатів навчання |  |
| 4 | Інформаційне забезпечення |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. **Пояснювальна записка**
	1. **Мета та завдання навчальної дисципліни**

Сформувати загальне уявлення про товарознавство як наукову дисципліну, розкрити основні проблеми, якими займається товарознавство з тим, щоб випускник на професійному рівні, на основі принципу загального зв’язку «цілісності» міг легко зорієнтуватись у «частині» властивостей і можливостей поведінки конкретного товару на шляху здійснення комерційної операції.

#### В результаті вивчення курсу студенти повинні

**знати:**

* основні класифікаційні підходи до харчових товарів;
* товарознавчі характеристики; товарознавчі терміни та визначення;
* споживні властивості; харчову цінність, асортимент;
* основи виробництва, правила зберігання продовольчих товарів, вимоги до якості; ключові відмінності в товарознавчих характеристиках окремих груп товарів;
* особливості функціонування товаропровідної мережі для харчових товарів та їх асортименту;
* нормативні документи, що регламентують обіг харчової продукції в Україні;
* правила раціонального зберігання і транспортування різних груп товарів; алгоритми визначення якості товарів різних груп.

**вміти:**

* здійснювати товарознавчий аналіз товарів різних товарних груп, визначати особливості асортименту;
* проводити товарознавчу оцінку продовольчої сировини і товарів, проводити приймання, перевірку супровідних документів, вхідний контроль якості та раціональне розміщення і зберігання;
* застосовувати класифікаційні підходи до різних груп товарів.
	1. **Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти**

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність та [освітньо-професійній програмі «Товарознавство та торговельне підприємництво»](http://nv.onaft.edu.ua/opp/076b-ttp2016.pdf) підготовки бакалаврів.

Загальні компетентності:

ЗК 1.Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу.

ЗК2.Здатність застосовувати отриманні знання в практичних ситуаціях, виявляти, ставити та вирішувати завдання у сфері професійної діяльності.

ЗК3.Здатність спілкуватися державною та іноземною мовами у професійній діяльності.

ЗК4.Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК5.Здатністьдопошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК6.Здатність працювати автономно та в команді, навички міжособистої взаємодії.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

ФК1.Знання і розуміння теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності.

ФК5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній і біржовій діяльності.

ФК11.Здатність користуватись нормативно-правовим забезпеченням зі стандартизації і сертифікації продукції та послуг у підприємницькій діяльності.

Програмні результати навчання:

ПРН2.Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань та різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.

ПР3.Оволодіти навичками письмової та усної професійної комунікації державною та іноземною мовами.

ПРН5. Організовувати пошук, самостійний вибір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

ПРН6. Показувати уміння працювати автономно та в команді, мати навички міжособистістої взаємодії, які досягають досягати професійних цілей.

ПРН13. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів.

* 1. **Міждисциплінарні зв’язки**

Попередні – Вступ до фаху, Теоретичні основи товарознавства.

* 1. **Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС**

|  |
| --- |
| **модуль Смакові товари** |
| **Аудиторні заняття, годин:** | всього | лекції | лабораторні |
| **денна** | **36** | **20** | **16** |
| **заочна** | **8** | **4** | **4** |
| **Самостійна робота, годин** | Денна – **36** | Заочна – **64** |

1. **Зміст дисципліни**
	1. **Програма змістовних модулів**

Змістовний модуль Смакові товари

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № теми | Зміст теми | Годин |
| Денна | Заочна |
|  | Товарознавча характеристика чаю та чайних напоїв  | 2 | 0.5 |
|  | Товарознавча характеристика кави та кавових напоїв  | 2 |
|  | Товарознавча характеристика слабоалкогольних напоїв і пива | 4 | 0.5 |
|  | Товарознавча характеристика безалкогольних напоїв | 2 |
|  | Товарознавча характеристика алкогольних міцних напоїв | 2 | 0.5 |
|  | Товарознавча характеристика виноградних та плодово-ягідних вин | 4 |
|  | Товарознавча характеристика прянощів та приправ | 2 | 0.5 |
|  | Товарознавча характеристика тютюнових виробів | 2 |

* 1. **Перелік лабораторних робіт**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № лаб.роб. | Назва лабораторної роботи | Годин |
| Денна | Заочна |
| 2.1 | Вивчення асортименту та оцінка якості чаю  | 4 | 2 |
| 2.2 | Вивчення асортименту та оцінка якості прянощів і приправ | 4 | - |
| 2.3 | Вивчення асортименту та оцінка якості мінеральних вод і безалкогольних напоїв | 4 | - |
| 2.4 | Вивчення асортименту та оцінка якості слабоалкогольних напоїв і пива | 4 | 2 |

* 1. **Перелік завдань до самостійної роботи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № теми | Назва теми | Об’єм у год. |
| Денна | Заочна |
|  | Стан і перспективи виробництва, споживання і торгівлі чаю. | 1 | 11 |
| 2. | Вимоги до якості кави. Фасування, дефекти при зберіганні. | 1 | 1 |
| 3. | Інфекція та дезінфекція при виробництві пива. | 1 | 11 |
| 4. | Оцінка якості ячменю у виробництві пива. | 1 | 1 |
| 5. | Фальсифікація пива. | 3 | 1 |
| 6. | Хвороби, дефекти і недоліки вин. | 3 | 3 |
| 7. | Вимоги до розливу, транспортування і зберігання вин. | 3 | 1 |
| 8. | Фасування, зберігання та транспортування коньяків. | 1 | 3 |
| 9. | Умови зберігання тютюнових виробів. Види втрат і причини їх виникнення. | 1 | 1 |
| 10. | Стандарти на пряності та приправи. | 1 | 1 |
| 11 | Індивідуальна робота | 20 | 30 |
| **Всього** | 36 | 64 |

1. **Критерії оцінювання результатів навчання**

**Нарахування балів за виконання змістовного модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид роботи, що підлягає контролю | Оцінні бали | Форма навчання |
| денна | заочна |
| *min* | *max* | Кіл-сть робіт | Сумарні бали | Кіл-сть робіт | Сумарні бали |
| *min* | *mах* | *min* | *mах* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| **Змістовий модуль ”Товарознавство чаю, кави, безалкогольних напоїв та пива, алкогольних напоїв, приправ і прянощів, тютюнових виробів”** |
| Дистанційний модуль | 3 | 4 | 1 | 3 | 4 | 1 | 3 | 4 |
| Виконання лабораторних робіт | 3 | 5 | 4 | 12 | 20 | 1 | 12 | 20 |
| Опрацювання тем, не винесених на лекції | 1 | 2 | 5 | 5 | 10 |  | 5 | 10 |
| Підготовка до лабораторних занять | 1 | 2 | 4 | 4 | 8 |  | 4 | 8 |
| Виконання індивідуальних завдань | 6 | 8 | 1 | 6 | 8 |  | 6 | 8 |
| Проміжна сума |  |  |  | 30 | 50 |  | 30 | 50 |
| Модульний контроль (тестовий) | 30 | 50 |  | 30 | 50 |  | 30 | 50 |
| Оцінка за змістовиймодуль  |  |  |  | **60** | **100** |  | **60** | **100** |

**4. Інформаційні ресурси**

1. http://codex.co.ua (сайт Національної Комісії з КодексуАліментаріус).
2. http://uazakon.com/ (Інформаційно-правовий портал «Закони України»).
3. Колесник А.А. Товароведение продовольственных товаров / А.А. Колесник, Л.Н. Ловачев, Б.И. Хомутов. – М.: Экономика, 1967. – 448 с.
4. Колесник А.А. Введение в товароведение продовольственных товаров / А.А. Колесник, Л.Г. Елизарова. – М.: Экономика, 1980. – 287 с.
5. Волкова Л.Д. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Л.Д. Волкова, В.И. Заикина, С.С. Гурьянова. – М.: МУПК, 1999. – С. 87-152.
6. Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. – М.: Дашков и К, 2009. – 189 с.
7. Колтунов В.А. Продовольча сировина / В.А. Колтунов. – Київ: КНТЕУ, 2009. – 268 с.
8. Коробкина З.В. Товароведение и экспертиза вкусовыхтоваров / З.В. Коробкина, С.А. Страхова. – М.: Колос, 2003. – 352с.
9. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / І.В. Сирохман, І. М.Задорожний, П.Х. Пономарьов. – К.: Лібра, 2002.– 367 с.
10. ДСТУ 3393-2000 “Товарознавство. Терміни та визначення”.
11. Маринченко В.О. Технологія спирту / В.О. Маринченко, В.А. Домарецький, П.Л. Шиян та ін. / Під ред. проф. В.О. Маринченка. – Вінниця: «Поділля-2000», 2003. – 496 с.
12. Косюра В.Т. Игристые вина. История, современность, основные направленияразвитияпроизводства: Монография. – Краснодар, 2006. – 504с.
13. Іванов С.В. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: Підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський та ін. / За заг. ред. проф. С.В. Іванова. – Київ: НУХТ, 2012. – 487 с.
14. Домарецький В.А. Технологія солоду та пива: Підручник. – Київ: «ІНКОС», 2004. – 426 с.