**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Одеська національна академія харчових технологій**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Дослідна робота**

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма “Товарознавсто 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): Мартиросян І.А., ст. викладач

Крупицька Л.О., к.т.н., асистент

Луцькова В.А, к.т.н., асистент

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

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри товарознавства та митної справи Протокол від «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р. №\_\_\_

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

(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 07«Управління та адміністрування»

(код та найменування спеціальності)

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

(підпис) (прізвище та ініциали)

Гарант освітньої програми\_\_ Кордзая Н.Р (підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії

Протокол від «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р. №\_\_\_

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

(підпис) (прізвище та ініциали)

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**

Метою дисципліни є формування практичних навичок та поглиблення знань в області товарознавства, оволодіти сучасними методами дослідження якості товарів, зокрема навичками органолептичного та інструментального методів контролю якості харчових та промислових товарів.

#### В результаті вивчення курсу студенти повинні

**знати:**

* законодавчі вимоги щодо оцінювання повноти маркування та пакування;
* асортимент товарів, їх види та різновиди;
* методи випробувань і контролю якості
* використовувати органолептичні та інструментальні методи оцінювання окремих груп товарів
* норми та правила відбору проб зразків;
* особливості формування структури асортименту;
* методи визначення органолептичних та фізико-хімічних показників.
* методологію товарної інформації;
* правила приймання товарів за кількістю.

**вміти:**

* аналізувати нормативну базу щодо товарознавчих досліджень обраної групи товарів;
* працювати з офіційним сайтом Кодексу Аліментаріус;
* ідентифікувати товар за маркуванням та класифікаційними ознаками;
* користуватись інструктивними та нормативними документами, що регламентують якість і безпечність товарів, також вимоги до маркування та пакування;
* визначати походження товарів за ознаками маркування та штриховим кодом;
* визначати споживні властивості та енергетичну цінність;
* оцінювати повноту маркування та пакування згідно з вимогами Міжнародних та Державних стандартів,
* оцінювати якість товарів профільним методом;
* визначати фізико-хімічні показники.
  1. **Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти**

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Дослідна робота» 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

ЗК 2. Здатність застосовувати отриманні знання в практичних ситуаціях, виявляти, ставити та вирішувати завдання у сфері професійної діяльності.

ЗК 3. Здатність спілкуватися державною та іноземною мовами у професійній діяльності

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність працювати автономно та в команді, навички міжособистої взаємодії.

ЗК 7. Здатність планувати та управляти часом

**Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

ФК 5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній і біржовій діяльності

ФК 6. Здатність здійснювати інформаційно-аналітичне забезпечення управлінських процесів із використанням сучасних інформаційних ресурсів та технологій.

ФК 7. Здатність розробляти тактичні та оперативні плани управлінської діяльності.

ФК 8. Здатність готувати проекти управлінських рішень та їх впроваджувати.

ФК 9. Здатність впроваджувати інноваційні технології.

ФК 10. Здатність до дослідницької та пошукової діяльності в сфері публічного управління та адміністрування.

ФК 11. Здатність користуватись нормативно-правовим забезпеченням зі стандартизації і сертифікації продукції та послуг у підприємницькій діяльності

**Програмні результати навчання:**

ПРН 2. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань та різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності

ПРН 3. Оволодіти навичками письмової та усної професійної комунікації державною та іноземною мовами

ПРН 5. Організовувати пошук, самостійний вібір, якісну обробку інформаціх з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва , торгівлі та біржової діяльності

ПРН 6. Показувати уміння працювати автономно та в команді, мати навички міжособистістої взаємодії, які досягають досягати професійних цілей

ПРН 13. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів

ПРН 14. Знати основи нормативно-правового забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати їх на практиці.

ПРН 15. Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв’язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх і внутрішніх впливів.

ПРН 19. Застосовувати знання та вміння ефективної організації зовнішньоекономічної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур з урахуванням ринкової кон’юнктури і діючих нормативних норм.

* 1. **Міждисциплінарні зв’язки**

Товарознавство (харчові продукти), товарознавство (непродовольчі товари), естетика товарів та дизайн, методи дослідження показників якості, теоретичні основи товарознавства, товарознавство тари та пакувальних матеріалів, товарознавство вторинної сировини, товарознавство тваринного походження.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кількість кредитів ECTS- 4, годин - 120** | | | | |
| **Аудиторні заняття, годин:** | всього | лекції | | лабораторні |
| **денна** | 42 |  | | 42 |
| **заочна** | 26 |  | | 26 |
| **Самостійна робота, годин** | Денна - 78 | | Заочна 94 | |

1. **Зміст дисципліни**
   1. **Перелік лабораторних робіт**

**Змістовий модуль 1. Асортиментна структура та нормативна база з оцінювання якості товарів**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Зміст | Годин | |
| денна | заочна |
|  | Ознайомлення із нормативною та законодавчою базою щодо оцінювання якості та безпечності груп товарів. | 4 | 2 |
|  | Дослідження структури асортименту групи товарів. | 4 | 4 |
|  | Аналіз маркування окремої групи товарів | 4 | 2 |
|  | Дослідження пакування окремої групи товарів | 4 | 2 |

**Змістовий модуль 2. Оцінювання якості товарів за органолептичними показниками**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Зміст | Годин | |
| денна | заочна |
| 5 | Оцінка відповідності органолептичних показників якості вимогам нормативних документів. | 4 | 4 |
| 6 | Оцінювання якості товарів профільним методом. | 8 | 2 |

**Змістовий модуль 3. Оцінювання якості товарів інструментальним методом**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Зміст | Годин | |
| денна | заочна |
| 7. | Оцінка якості товарів за фізико-хімічними показниками. | 4 | 4 |
| 8. | Оцінка якості непродовольчих товарів за фізико-механічними показниками. | 4 | 2 |
| 9. | Оцінка непродовольчих товарів за гігієнічними властивостями | 4 | 2 |
| Підсумкове заняття | | 2 |  |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № теми | Назва теми | Об’єм у год. | |
| Денна | Заочна |
| 1 | Ознайомлення із офіційним сайтом Кодексу Аліментаріус. Пошук міжнародних та національних стандартів і регламентів. | 10 | 10 |
| 2 | Норми та вимоги міжнародних документів щодо  Е-добавок | 10 | 10 |
| 3 | Еко-маркування, символи та інші інформаційні знаки непродовольчих товарів. | 8 | 10 |
| 4 | Дослідження асортименту окремої групи товарів у торговельних мережах м. Одеса. | 16 | 20 |
|  | Оцінювання якості товарів профільним методом |  | 4 |
|  | Оцінювання якості товарів експертним методом |  | 6 |
| 5 | Виконання дослідницької роботи | 20 | 20 |
| 6 | Оформлення дослідницької роботи | 10 | 10 |
| 7 | Підготовка до захисту | 4 | 4 |

1. **Критерії оцінювання результатів навчання**

**Нарахування балів за виконання змістовного модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид роботи, що підлягає контролю | Оцінні бали | | Форма навчання | | | | | |
| денна | | | заочна | | |
| *min* | *max* | Кіль-ть робіт | Сумарні бали | | Кіль-ть робіт | Сумарні бали | |
| *min* | *mах* | *min* | *mах* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| **Змістовий модуль 1. Асортиментна структура та нормативна база з оцінювання якості товарів** | | | | | | | | |
| Дистанційний модуль | 4 | 8 | 4 | 16 | 32 | 4 | 16 | 32 |
| Виконання лабораторних робіт | 5 | 8 | 4 | 20 | 32 | 4 | 20 | 32 |
| Підготовка до лабораторних занять | 3 | 4 | 4 | 12 | 16 | 4 | 12 | 16 |
| Проміжна сума |  |  |  | ***48*** | ***80*** |  | 48 | 80 |
| Модульний контроль (тестовий) | 12 | 20 | 1 | 12 | 20 | 1 | 12 | 20 |
| Оцінка за змістовий  модуль 1 |  |  |  | **60** | **100** |  | **60** | **100** |
| **Змістовий модуль 2. Оцінювання якості товарів за органолептичними показниками** | | | | | | | | |
| Дистанційний модуль | 6 | 10 | 3 | 18 | 30 | 3 | 18 | 30 |
| Виконання лабораторних робіт | 5 | 9 | 3 | 15 | 27 | 3 | 15 | 27 |
| Підготовка до лабораторних занять | 4 | 6 | 3 | 12 | 18 | 3 | 12 | 18 |
| Проміжна сума |  |  |  | ***45*** | ***75*** |  | ***45*** | ***75*** |
| Модульний контроль (тестовий) | 15 | 25 | 1 | 15 | 25 | 1 | 15 | 25 |
| Оцінка за змістовий  модуль 2 |  |  |  | **60** | **100** |  | **60** | **100** |
| **Змістовий модуль 3. Оцінювання якості товарів інструментальним методом** | | | | | | | | |
| Дистанційний модуль | 6 | 10 | 3 | 18 | 30 | 3 | 18 | 30 |
| Виконання лабораторних робіт | 5 | 9 | 3 | 15 | 27 | 3 | 15 | 27 |
| Підготовка до лабораторних занять | 4 | 6 | 3 | 12 | 18 | 3 | 12 | 18 |
| Проміжна сума |  |  |  | ***45*** | ***75*** |  | ***45*** | ***75*** |
| Модульний контроль (тестовий) | 15 | 25 | 1 | 15 | 25 | 1 | 15 | 25 |
| Оцінка за змістовий  модуль 2 |  |  |  | **60** | **100** |  | **60** | **100** |

**4. Інформаційні ресурси**

1. http://codex.co.ua (сайт Національної Комісії з Кодексу Аліментаріус).
2. http://uazakon.com/ (Інформаційно-правовий портал «Закони України»).
3. Закон про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>.
4. Підручники з теоретичних основ товарознавства.
5. ДСТУ 3393-2000 “Товарознавство. Терміни та визначення”.
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. Колесник А.А. Товароведение продовольственных товаров / А.А. Колесник, Л.Н. Ловачев, Б.И. Хомутов. – М.: Экономика, 1967. – 448 с.
9. Волкова Л.Д. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Л.Д. Волкова, В.И. Заикина, С.С. Гурьянова. – М.: МУПК, 1999. – С. 87-152.
10. Колесник А.А. Введение в товароведение продовольственных товаров / А.А. Колесник, Л.Г. Елизарова. – М.: Экономика, 1980. – 287 с.
11. Основи експертизи продовольчих товарів : навч. посіб. для студентів ВНЗ / [В. Д. Малигіна та ін.]. - Київ : Кондор, 2009. - 295 с.
12. Скрипчук П. М. Основи товарознавства : навч. посіб. / П. М. Скрипчук, О. Ю. Судук. – Рівне : НУВГП, 2013. – 260 с Режим доступу: <http://ep3.nuwm.edu.ua/2202/>