

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Товарознавство»

(назва навчальної дисципліни)



Ступінь вищої освіти: *Бакалавр*

Спеціальність: *076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»*

Освітньо-професійна програма: *Комерційна діяльність та товарознавство і експертиза в митній справі*

Викладач: *Манолі Т.А., доцент кафедри товарознавства та митної справи, доцент, кандидат технічних наук*

Кафедра: *Товарознавства та митної справи*

Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: 0682530976

e-mail: manoli.tatiana68@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *вибіркова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на 2 курсі у 2 семестрі та для студентів заочної форми навчання на 3 курсі у 2 семестрі.

Кількість кредитів – 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	60	24	36	-
заочна	36	12	24	-
Самостійна робота, годин	Денна - 60		Заочна - 84	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Товарознавство» поглиблює знання товарознавців-експертів про якість та безпечність і складові формування споживних властивостей продовольчих товарів. Вивчає класифікацію та асортимент продовольчих товарів, також чинники, що впливають на їх якість, методи визначення якості та рівня безпечності, способи ідентифікації, дефекти та вимоги до маркування, пакування і зберігання. Предметом вивчення навчальної дисципліни є товари на всіх етапах життєвого циклу, їх споживна цінність та закономірності формування асортименту і вимог до якості. Дисципліна відповідає на питання: «Як визначити якість харчових продуктів?», «Як ідентифікувати фальсифікати продовольчих товарів?».

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Товарознавство (харчові продукти)» – вивчення та оволодіння студентами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навичками щодо формування та зберігання споживних властивостей товарів протягом їх життєвого циклу, вивчення нормативного та законодавчого регулювання питань з контролю їх якості, формування навичок оцінки споживчих властивостей і контролю якості продовольчих товарів з метою задоволення потреб споживачів.

В результаті вивчення курсу «Товарознавство» студенти повинні **знати:**

- основні принципи та засоби наукового пізнання продовольчих товарів;
- загальні системи класифікації продовольчих товарів;
- товарознавчі методи класифікації асортиментних груп продовольчих товарів;
- основні вимоги до збереження, якості та кількості товарів на етапах їх просування;

- нормативні міжнародні, державні документи з контролю якості товарів;
- методи ідентифікації та засоби товарної інформації;
- основні права виробників та споживачів продовольчих товарів;
- основні вимоги до збереження, якості та кількості товарів на етапах їх просування;
- основні права виробників та споживачів товарів.

вміти:

- користуватись нормативними документами, які регламентують якість та безпечність товарів;
- виявляти дефекти та визначати причини їх виникнення;
- визначати товарний сорт продовольчих товарів;
- проводити порівняльну оцінку споживчих властивостей товарів різних виробників;
- визначати якість та рівень безпечності товарів;
- використовувати засоби та критерії ідентифікації товарів і розрізнити сфальсифіковані товари;
- досліджувати та здійснювати оцінку споживчих властивостей продовольчих товарів;
- формувати оптимальний, раціональний асортимент товарів;
- складати мотивовані висновки та обґрунтувати їх.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство (харчові продукти)» 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 підготовки бакалаврів.

Загальні компетентності:

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

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

СК 6. Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності.

Програмні результати навчання:

ПРН 15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів.

5. Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Товарознавство риби та рибних товарів (Загальна характеристика. Хімічний склад, харчова та біологічна цінність. Анатомічна будова та масовий склад риб. Товарна характеристика та відмінні особливості основних промислових родин риб).

Тема 2. Товарознавча характеристика живої риби і риби холодильної обробки (Посмертні зміни в рибі та їх вплив на якість. Види розбирання риби. Характеристика і вимоги до якості живої риби. Риба холодильної обробки (охолоджена і морожена).

Тема 3. Солоні і мариновані рибні товари (Загальна характеристика та сутність посолу. Основні товарні групи солоної риби. Пресервна продукція. Дефекти солоної рибопродукції).

Тема 4. Сушена, в'ялена і копчена рибопродукція (Характеристика і асортимент сушеної рибопродукції. Характеристика і асортимент в'яленої рибопродукції. Дефекти сушених і в'ялених рибних товарів. Способи копчення. Товарознавча характеристика риби холодного та гарячого копчення. Дефекти копчених рибних товарів).

Тема 5. Товарознавча характеристика рибних консервів (Сутність процесу консервування. Асортимент і класифікація рибних консервів. Вимоги до якості рибних консервів та їх дефекти).

Тема 6. Товарознавча характеристика ікорних риботоварів.

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік.

Нарахування балів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	max	К-ть робіт	Сумарні бали		К-ть робіт	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. /Назва змістового модуля/								
Робота на лекціях	0,5	1	12	6	12	6	3	6
Виконання лабораторних робіт	4	5	6	24	30	4	16	20
Опрацювання тем, не винесених на лекції	0,5	1	2	1	2	10	5	10
Підготовка до лабораторних занять	0,5	1	6	3	6	4	2	4
Виконання індивідуальних завдань	6	9	1	6	9	1	14	19
Проміжна сума				40	59		40	59
Модульний контроль у поточному семестрі	15	30	1	15	30	1	15	30
Контроль результатів дистанційного	3	6	1	3	6	1	3	6
Рейтинг за творчі здобутки	2	5	1	2	5	1	2	5
Модуль 1				60	100		60	100

Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Сірохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів/І.В. Сірохман, І. М. Задорожний, П. Х. Пономарьов. — К.: Лібра, 2008. -600 с.
2. Бірта Г. О. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу. – Київ : Центр навчальної літератури, 2017. – 424 с.
3. Методи визначення фальсифікації товарів : навч. посіб. : гриф МОН України / Ю. П. Павлюченко ; Київ. нац. торг. - економ. ун-т. - Київ. -КНТЕУ, 2005. - 303 с. - 966-629-148-7 . - 23,00.
4. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари : навчальний посібник / О. Г. Бровко. – Київ : Кондор, 2010. – 730 с.
5. Афанасьєва В. А. Товарознавство. Харчові продукти : завдання до самостійної роботи з дисципліни для студентів спеціальності 075 Маркетинг / В. А. Афанасьєва. – Харків, 2018. – 28 с. – Рукопис.

Додаткові (за наявності):

1. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів : підруч. : гриф МОН України / Г. Б. Рудавська, Л. І.

- Демкевич. - К. - Київ. нац.торг.-екон.ун-т, 2003. - 409 с. - 966-629-074-Х . - 20,00
2. Основи експертизи продовольчих товарів/ В.Д. Малигіна, Л.Д. Титаренко, Л.В. Породіна та ін. - К.: Кондор, 2009. - 296 с.

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач **ПІДПИСАНО** Тетяна МАНОЛІ

Завідувач кафедри **ПІДПИСАНО** Яков ВЕРХІВКЕР