



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТОВАРОЗНАВСТВО (ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ)

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітньо-професійна програма:

Комерційна діяльність та товарознавство і експертиза в митній справі

Викладач: Мирошніченко Олена Михайлівна, доцент кафедри товарознавства та митної справи, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Товарознавство та митна справа

[Профайл викладача](#)

Контакт:

kushnir.kamenka@gmail.com

1. Загальна інформація

2.

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у першому семестрі

Кількість кредитів ECTS- 4, годин - 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	32	16	16
заочна			
Самостійна робота, годин	Денна - 30		Заочна -

2. Анотація навчальної дисципліни

В процесі вивчення дисципліни «Товарознавство (харчові продукти)» розглядатиметься характеристика основних видів свіжих плодів і овочів; особливості їх перевезення різними видами транспорту, умови і способи зберігання та їх вплив на показники якості сировини, питання технології продуктів переробки плодів і овочів: розглянуті основні методи консервування свіжих плодів і овочів; процеси, що протікають в плодоовочевої сировині при консервуванні, зберіганні; експертиза якості продуктів переробки плодів і овочів.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Товарознавство (харчові продукти)» – вивчення та оволодіння студентами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навичками щодо формування та зберігання споживчих 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 (харчові продукти)»

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 споживних властивостей товарів різних виробників;
- визначати якість та рівень безпечності товарів;
- використовувати засоби та критерії ідентифікації товарів і розрізняти 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 освітньо-професійній програмі "Комерційна діяльність та товарознавство і експертиза в митній справі" 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.

ЗК 11. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.

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

ПРН 5. Організувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

ПРН 9. Знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової держави.

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

5. Зміст навчальної дисципліни

5.1 Програма змістовних модулів

Змістовий модуль 3: Товарознавча характеристика плодів та овочів свіжих і консервованих

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Бульбоплідні, коренеплідні, капусти, цибулеві, зелені,: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості.	2	
2.	Пряносмакові та десертні овочі, гарбузові, томатні, бобові та зернові овочі значення, асортимент, вимоги та показники якості	2	
3.	Насіннячкові, кісточкові, ягоди, субтропічні і тропічні плоди, горіхоплідні: значення, асортимент, вимоги та показники якості	3	
4.	Квашені, солоні, мочені овочі та плоди, сушені овочі і плоди: хімічний склад, значення, асортимент, вимоги та показники якості	3	
5.	Консерви овочеві і плодово-ягідні, швидкозаморожені овочі: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до її якості.	3	
6.	Швидкозаморожені плоди, свіжі й перероблені гриби: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості.	3	
	Разом з дисципліни	16	

5.2 Перелік лабораторних робіт

Змістовий модуль 3: Товарознавча характеристика плодів та овочів свіжих і консервованих

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Вивчення господарсько-ботанічних сортів свіжих фруктів та визначення показників та товарної якості	4	
2.	Вивчення господарсько-ботанічних сортів свіжих овочів та визначення показників та товарної якості	4	
3.	Вивчення асортименту і оцінка якості овочевих консервів	4	
4.	Вивчення асортименту і оцінка якості фруктових консервів	4	
	Разом з дисципліни	16	

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

Змістовий модуль 3: Товарознавча характеристика плодів та овочів свіжих і консервованих

№ теми	Назва теми	денна	заочна	Завдання до самостійної роботи
1.	Пряносмакові та десертні овочі, хімічний склад, асортимент та вимоги до їх якості	6		Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Споживчі характеристики, показники якості асортименту 2. Харчова цінність, маркування Розв'яжіть тести.
2.	Квашені, солоні, мочені овочі та плоди, хімічний склад, асортимент та вимоги до їх якості	6		Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Вимоги до показників якості. 2. Особливості технології виробництва Розв'яжіть тести.
3.	Швидкозаморожені плоди, асортимент та вимоги до їх якості	6		Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Методи та параметри заморожування плодовоовочевої сировини, умови зберігання. 2. Вимоги до якості, дефекти

				Розв'яжіть тести.
4.	Горіхоплідні: значення, асортимент, вимоги та показники якості	6		Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Харчова цінність, споживчі характеристики 2. Маркування, умови зберігання, види псування, Розв'яжіть тести.
5.	Свіжі й перероблені гриби, споживчі характеристики, асортимент, вимоги та показники якості.	6		Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Вимоги до показників якості. Маркування 2. Особливості технології виробництва, асортимент Розв'яжіть тести.
6.	Всього	30		

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий
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 3. Товарознавча характеристика плодів та овочів свіжих і консервованих								
Робота на лекціях	0,5	1	6	3	6			
Виконання лабораторних робіт	3	5	4	12	20			
Виконання практичних робіт				0	0			
Опрацювання тем, не винесених на лекції	2	3	3	6	9			
Підготовка до лабораторних занять	0,5	1	4	2	4			
Підготовка до практичних занять				0	0			
Виконання індивідуальних завдань	10	15	1	10	15			
Проміжна сума /повинна бути до 60 балів/				33	54			
Поточний контроль (тестовий)	3	5	1	3	5			
Контроль результатів дистанційного модулю	24	41	1	24	41			
Оцінка за змістовий модуль 3				60	100			

