



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## ТОВАРОЗНАВСТВО ТОВАРІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

**Ступінь вищої освіти:** Бакалавр

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

**Освітньо-професійна програма:** «Товарознавство і торговельне підприємництво»

**Викладач:** Памбук С.А., к.т.н., ст. викл. кафедри товарознавства та митної справи

**Кафедра:** Товарознавства та митної справи, т. 712-40-80

**Профайл викладача**      **Контакт:** e-mail: [pambuk@ukr.net](mailto:pambuk@ukr.net),  
+38 (048) 712-40-80

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на четвертому курсі у першому (сьомому) семестрі

Кількість кредитів - 3, годин - 90

| Аудиторні заняття, годин:       | всього     | лекції | лабораторні | практичні |
|---------------------------------|------------|--------|-------------|-----------|
| денна                           | 40         | 16     | 24          |           |
| заочна                          | 18         | 6      | 12          |           |
| <b>Самостійна робота, годин</b> | Денна - 50 |        | Заочна - 72 |           |

[Розклад занять](#)

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Освітня компонента «Товарознавство товарів тваринного походження» є невід'ємною складовою підготовки висококваліфікованих фахівців з товарознавства і митної справи. Дисципліна знайомить слухачів з асортиментом таких товарів тваринного походження як: різні види питного молока, кисломолочних напоїв, в тому числі профілактичного і лікувального призначення, згущенні та сухі молочні консерви та інші види молочних продуктів, а також харчових яєць та яєчних продуктів. Студенти вчаться оцінювати відповідність упаковки і маркування, досліджувати якість, проводити дегустацію таких продуктів як йогурт, морозиво, згущене молоко, сири. Дисципліна також допомагає підготувати студента до виконання курсової роботи та дипломної роботи бакалавра.

### 3. Мета навчальної дисципліни

**Метою** викладення дисципліни «Товарознавство товарів тваринного походження» є формування практичних навичок та поглиблення знань в області товарознавства, оволодіння сучасними методами дослідження якості товарів, зокрема методами органолептичного та інструментального контролю якості товарів, формування у майбутнього фахівця необхідного обсягу знань для підготовки до самостійного виконання досліджень у сфері підприємництва, біржової діяльності та торгівлі.

Завданням навчальної дисципліни є: знайомство з термінами і поняттями товарознавства товарів тваринного походження, основними ознаками класифікації товарів тваринного походження та їх асортиментом; вивчення споживних властивостей товарів тваринного походження та факторів що їх формують; вивчення вимог до якості товарів тваринного походження, вимог до пакування, транспортування і зберігання, а також зміни, які відбуваються під час зберігання даної групи товарів.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати:**

- стан і перспективи розвитку виробництва, торгівлі, споживання товарів тваринного походження;
- класифікацію та асортимент товарів тваринного походження;

- споживчі властивості товарів тваринного походження; фактори формування споживчих властивостей;
- вимоги до якості товарів тваринного походження;
- умови зберігання, транспортування, пакування та маркування товарів тваринного походження;
- зміни якості товарів при зберіганні;

**вміти:**

- використовувати терміни і поняття відповідно до вимог стандартів;
- працювати з нормативною документацією на відповідну групу товарів тваринного походження;
- визначати відмінні особливості груп, підгруп товарів тваринного походження;
- визначати показники якості товарів тваринного походження;
- застосовувати теоретичні знання щодо оцінки якості товарів тваринного походження;
- визначати дефекти, причини їх виникнення та засоби запобігання;
- застосовувати отримані знання при проходженні переддипломної практики, виконанні курсової і дипломної роботи, а також у подальшій професійній діяльності.

**4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною**

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство товарів тваринного походження» 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 і торговельне підприємництво»](#) 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 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 і 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 і біржовій діяльності.

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

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

ПРН 16. Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці.

**5. Зміст навчальної дисципліни**

| <b>Змістовий модуль 1: Товарознавство молока та кисломолочних продуктів</b> |   |
|---|---|
| 1.  | <b>Тема 1.</b> Значення молока в раціональному харчуванні людини. <i>(Поняття раціонального харчування. Хімічний склад молока. Лікувальні властивості молока. Норми споживання молока і молочних продуктів. Стан виробництва молока в Україні. Класифікація групи молочних товарів. Виробники молока і молочних продуктів в Україні).</i> |

|   |  |
|---|--|
| 2.  | <b>Тема 2.</b> Товарознавство молока та вершків. (Особливості обробки сирого молока. Вимоги до якості молока сировини, періодичність контроль. Види фальсифікації молока. Товарознавча характеристика питного молока: виробництво, класифікація, вимоги до якості. Товарознавча характеристика вершків).   |
| 3.  | <b>Тема 3.</b> Товарознавча характеристика кисломолочних продуктів. (Значення кисломолочних напоїв в харчуванні людини. Властивості кисломолочних продуктів. Основні етапи виробництва кисломолочних продуктів. Класифікація кисломолочних продуктів. Товарознавча характеристика кисломолочних напоїв. Товарознавча характеристика кисломолочного сиру. Товарознавча характеристика сметани). |
| <b>Змістовий модуль 2. Товарознавство молочних продуктів і молочних консервів</b> |  |
| 4.  | <b>Тема 1.</b> Товарознавча характеристика молочних консервів. (Принципи консервування. Класифікація молочних консервів. Виробництво та асортимент згущених консервів. Виробництво та асортимент сухих молочних консервів. Дефекти молочних консервів).  |
| 5.  | <b>Тема 2.</b> Товарознавча характеристика морозива. (Харчова цінність і характеристика морозива. Сировина та виробництво морозива. Класифікація і асортимент морозива. Характеристика морозива на молочній основі. Характеристика плодово-ягідного і ароматичного морозива. Вимоги до якості та дефекти морозива).  |
| 6.  | <b>Тема 3.</b> Товарознавча характеристика сирів. (Споживні властивості сирів. Товарознавча класифікація сирів. Основи виробництва сичужних сирів. Асортимент твердих сичужових сирів. Характеристика асортименту м'яких сирів. Характеристика сирів розсільних. Характеристика плавлених сирів).  |
| <b>Змістовий модуль 3. Товарознавство яєць та тваринних жирів</b>                 |  |
| 7.  | <b>Тема 1.</b> Товарознавство яєць і яєчних товарів. (Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Класифікація яєць і вимоги до їх якості, дефекти. Припустимі і неприпустимі дефекти яєць. Продукти переробки яєць).  |
| 8.  | <b>Тема 2.</b> Товарознавство тваринних жирів. (Класифікація та характеристика твердих та рідких тваринних жирів. Товарознавча характеристика масла вершкового)  |

## **6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий.

[Нарахування балів](#)

[Інформаційні ресурси](#)

## **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

С.А. Памбук

/ПІДПИСАНО/

Завідувач кафедри

Я.Г. Верхівкер

/ПІДПИСАНО/