



СИЛАБУС

Базова інформація про дисципліну	
Назва дисципліни	DP124 Товарознавство харчових продуктів Commodity Science of Food Products
Рівень вищої освіти / фахової передвищої освіти	Перший (бакалаврський)
Галузь знань	07 Управління та адміністрування
Спеціальність	076 Підприємництво та торгівля
Освітня програма	Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
Семестр	4 семестр
Курс	2 курс
Анотація курсу	Навчальна дисципліна спрямована на формування цілісної системи теоретичних знань споживних властивостей товарів та вироблення у них практичних навичок щодо ідентифікації, оцінки якості товарів для забезпечення ефективності їх обігу та просування.
Сторінка курсу в MOODLE	http://78.137.2.119:2929/course/view.php?id=397
Мова викладання	українська
Лектор курсу	канд. техн. наук Хлебнікова Наталія Борисівна канали комунікації: СДН «Moodle»: повідомлення в чаті E-mail: khliebnikovanb@gmail.com Messenger: https://www.facebook.com/messages/t/100020360104380/
Місце дисципліни в освітній програмі	
Освітня програма	Підприємництво, торгівля та біржова діяльність: http://csbc.edu.ua/documents/otdel/ooop_p1.pdf
Перелік загальних компетентностей (ЗК)	ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях. ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 8. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 9. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
Перелік спеціальних компетентностей (СК)	СК 2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо діяльності підприємства. 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.

	СК 7. Здатність визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.
Перелік програмних результатів навчання	2. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності. 4. Використовувати сучасні комп'ютерні і телекомунікаційні технології обміну та розповсюдження професійно спрямованої інформації у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності. 5. Організовувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності. 7. Демонструвати підприємливість в різних напрямках професійної діяльності та брати відповідальність за результати. 8. Застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур. 11. Демонструвати базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності для подальшого використання на практиці. 15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів. 16. Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці. 17. Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх впливів.
Опис дисципліни	
Структура навантаження на студента	Загальна кількість годин – 180 Кількість кредитів – 6 Кількість лекційних годин – 30 Кількість практичних занять – 30 Кількість годин для самостійної роботи студентів – 120 Форма підсумкового контролю – екзамен
Методи навчання	Вербальний метод; пояснювально-демонстраційний метод; метод проблемного викладання; репродуктивний метод; робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування тощо); метод візуалізації (презентація, метод ілюстрації).
Зміст дисципліни	
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	Предмет та завдання товарознавства продовольчих товарів. Споживні властивості харчових продуктів. Класифікація харчових продуктів. Основи зберігання продовольчих товарів. Основи консервування. Стандартизація та якість харчових продуктів.
Тема 2. Зерно і продукти його переробки	Класифікація зернопродуктів. Формування асортименту та оцінка якості крупи. Характеристика борошна: виробництво, асортимент та вимоги до якості. Хлібобулочні вироби: класифікація,

	асортимент та оцінка якості. Класифікація макаронних виробів, асортимент та вимоги до якості.
Тема 3. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки	Значення плодів та овочів, а також продуктів їхньої переробки у харчуванні людини. Класифікація свіжих плодів та овочів. Зберігання плодів та овочів у процесі товаропросування. Дефекти плодів та овочів. Продукти переробки плодів та овочів
Тема 4. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські товари	Крохмаль і крохмалепродукти: асортимент, показники якості. Цукор: виробництво, асортимент, вимоги до якості, зберігання. Класифікація та асортимент меду. Вимоги до якості, зберігання меду. Дефекти. Класифікація кондитерських виробів. Асортимент та вимоги до якості кондитерських виробів. 4Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Карамельні вироби. Шоколад і какао-порошок.
Тема 5. Смакові товари	Класифікація смакових товарів. Характеристика та оцінка якості алкогольних напоїв. Виробництво, асортимент та вимоги до якості виноградних вин. Виробництво, класифікація та асортимент коньяку. Класифікація, асортимент та вимоги до якості слабоалкогольних і безалкогольних напоїв. Характеристика споживних властивостей і асортименту кави та чаю. Класифікація, асортимент та оцінка якості прянощів і приправ.
Тема 6. Жирові продукти	Роль жирів у харчуванні та норми їхнього споживання. Класифікація жирів та жирових продуктів. Виробництво, асортимент та якість олій. Характеристика асортименту та оцінка якості тваринних топлених жирів. Класифікація, асортимент та оцінка якості маргарину. Жири для кулінарії, кондитерської і хлібопекарської промисловості. Характеристика асортименту та оцінка якості майонезу і продуктів типу майонезу
Тема 7. Молоко і молочні товари	Особливості хімічного складу молока. Фактори, що формують якість молока і молочних продуктів: сировина, процеси виробництва. Вершкове масло: класифікація, асортимент та вимоги до якості. Сичугові сири: виробництво, класифікація, асортимент
Тема 8. М'ясо та м'ясні товари	Значення м'ясних товарів у харчуванні людини. Виробництво і асортимент. Морфологічні особливості та хімічний склад. Виробництво, харчова цінність, класифікація та асортимент ковбасних виробів. Споживні властивості та використання субпродуктів. Характеристика м'ясних напівфабрикатів. Класифікація, виробництво, асортимент, якість і харчова цінність м'ясних консервів.
Тема 9. Риба і рибні товари	Особливості живої риби як товару Асортимент, споживні властивості та показники якості живої товарної риби. Асортимент, споживні властивості та показники якості охолодженої та замороженої риби. Асортимент і харчова цінність солоні риби. Виробництво, харчова цінність, класифікація та асортимент рибних консервів та пресервів.
Політика дисципліни	
Політика відвідування	Регулярне відвідування всіх видів занять, своєчасність виконання самостійної роботи. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання зорганізується в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.
Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

Академічна доброчесність	У випадку недотримання політики академічної доброчесності (плагіат, самоплагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво) передбачено повторне проходження оцінювання.
---------------------------------	--

Система оцінювання

Поточний контроль здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських та інших видів занять і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 100 балів; мінімальна сума, що дозволяє студенту отримати атестацію з предмету – 60 балів);
Підсумковий / семестровий контроль проводиться у формі іспиту відповідно до графіку навчального процесу.
Підсумкова оцінка виставляється як загальна сума балів набраних за результатами поточного (70%) та підсумкового контролю.

Накопичування рейтингових балів з навчальної дисципліни

Види навчальної роботи	Мах кількість балів
Виконання завдань на семінарських заняттях (8 по 2 бали)	16
Експрес-контрольні (4 по 1 бали)	4
Модульні контрольні роботи (2 по 10 балів)	20
Презентація	10
Аналіз НД (ДСТУ, ГОСТ, ISO, ТУ підприємств)	10
Тестування	10
Екзамен	30
Разом	100

Шкала оцінювання

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	Бездоганна підготовка в широкому контексті
B	80-89	Повні знання, міцні вміння
C	70-79	Хороші знання та вміння
D	65-69	Задовільні знання, стереотипні вміння
E	60-64	Виконання мінімальних вимог діяльності в стандартних умовах
FX	35-59	Слабкі знання, відсутність умінь
F	1-34	Необхідний повторний курс

Список рекомендованих джерел

1. Байдакова І. М., Байдакова Л. І., Губа Л. М., Плахотін В. Я., Шегінський О. В. Теоретичні основи товарознавства : підручник. Луцьк : РВВ ЛНТУ, 2016. 284 с.
2. Бевза С. С. Завдання для перевірки знань студентів (кросворди) з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів». ВТЕК КНТЕУ, 2015. 66 с.
3. Бондарчук М. Є. Товарознавство (Теоретичні основи товарознавства): конспект лекцій. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 114 с.
4. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2013. 730 с.

5. Дикань В. Л., Каграманян А. О., Каличева Н. Є. Товарознавство та комерційна діяльність: підручник. Харків: УкрДУЗТ, 2018. 362 с.
6. Довідник товарознавця. Продовольчі товари: навч. посібник / за ред. С. В. Князь. Львів: Вид-во Львів. політехніки, 2016. 340 с.
7. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних продуктів: навч. посіб. Київ: ЦНЛ, 2016.
8. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 20.01.2025).
9. Мельник Т.Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання]. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
10. Николаева, М. А. Товарная информация: учебник. Москва: Норма : ИНФРА-М, 2016. 256 с.
11. Оснач О.Ф. Товарознавство: навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури. 2017. 219 с.
12. Подвірна Т.В. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Теоретичні основи товарознавства та підприємництва» для студентів денної форми навчання за напрямом підготовки 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Тернопіль : ТНТУ ім. І Пулюя, 2017. 200 с.
13. Сирохман І.В. Ассортимент і якість кондитерських виробів: навчальний посібник рекомендовано МОН України. Київ: ЦУЛ, 2017. 634 с.
14. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підручник Київ: ЦУЛ, 2017. 376 с.
15. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2017. 544 с.
16. Теоретичні основи товарознавства: підручник / І. М. Байдакова, Л. І. Байдакова, Л. М. Губа, В. Я. Плахотін, О. В. Шегінський. Луцьк: РВВ ЛНТУ, 2016. 284 с.
17. Babukh I. Commodity Science as a Science and educational discipline: principles and development directions. Економіка та суспільство. Мукачєво: Мукачівський державний університет. 2017. Вип. 12. С. 397-401
18. Babukh I., I. Zrybnieva. Assortment policy in the enterprise marketing. Scientific Journal Economics and Finance. 2018. Issue 9. P. 10-18.
19. Codex Alimentarius Commision. URL: www.fao.org/faowho-codexalimentarius/ (дата звернення 20.01.2025).
20. International Standard Organization. URL: <https://www.iso.org/> (дата звернення 20.01.2025).
21. Saharay H.K. Textbook on Consumer Protection. Paperback Law 3 Ed 2017. 240 p.
22. Yudicheva O. P., Alaverdian L. M., Samoylenko A.A., Romanenko O. V. Horelenko O.O., Khliebnikova N.B. Comprehensive evaluation quality of biofortified pumpkin vegetables. Modern scientific researches. 2021. Vol.18, No 2. p. 37-47. DOI: 10.30889/2523-4692.2021-18-02-021