

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва дисципліни	ВК 16. Товарознавство продовольчих товарів
Загальна кількість кредитів та кількість годин для вивчення дисципліни	3 кредити / 90 год.
Вид підсумкового контролю	залік
Викладач (і)	Машта Надія Олександрівна
Профайл викладача (ів) на сайті кафедри, в соцмережі	https://cutt.ly/SQZxm1u
E-mail викладача	nadya.mashta@rshu.edu.ua
Посилання на освітній контент дисципліни в CMS Moodle (за наявності) або на іншому ресурсі	-
Мова викладання	Українська
Консультації	За графіком, розміщеним за посиланням: https://cutt.ly/uQZCuAf

ЦІЛІ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета: сформувати у здобувачів вищої освіти цілісну систему знань про споживні властивості, асортимент і якість продовольчих товарів, що дасть змогу розв'язувати спеціалізовані завдання і практичні проблеми під час управління підприємством.

Завдання: ознайомити здобувачів вищої освіти з принципами та методами товарознавства; з основоположними характеристиками продовольчих товарів, які складають їх споживну вартість; з особливостями формування асортименту продовольчих товарів та управління ним; з методиками оцінки якості продовольчих товарів; способами виявлення дефектів товарів, причин їх виникнення та заходів щодо попередження реалізації неякісних товарів; з методами забезпечення якості і кількості товарів на різних етапах їх технологічного циклу; особливостями встановлення видів товарних втрат,

причин їх виникнення і розробкою заходів щодо їх попередження або зниження; з органолептичними способами виявлення фальсифікації.

У процесі опанування даної дисципліни здобувач вищої освіти набуває наступних **програмних компетентностей**:

ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 5. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

2

СК 13. Розуміти принципи і норми права та використовувати їх у професійній діяльності.

Основними **програмними результатами** навчання є:

Р 1. Знати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

Р 6. Виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень. **При цьому здобувачі вищої освіти мають:**

знати:

- особливості законодавчого та нормативного регулювання у галузі товарознавства продовольчих товарів;
- терміни, визначення, поняття, які характеризують продовольчі товари; - мету, основні принципи, об'єкти і суб'єкти товарознавства продовольчих товарів;
- основні групи продовольчих товарів, їх класифікацію;
- основні положення щодо способів оцінки якості продовольчих товарів; - способи фальсифікації продовольчих товарів та методи їх виявлення; - види товарних втрат, причини виникнення та заходи щодо їх попередження чи усунення;
- основні принципи зберігання продовольчих товарів.

вміти:

- користуватися каталогами нормативних документів;
- на практиці застосовувати нормативно-правову базу, яка забезпечує виробництво та реалізацію харчових продуктів;
- складати класифікацію продовольчих товарів та формувати їх асортимент;
- здійснювати органолептичну оцінку якості на відповідність нормативним документам та робити висновок про якість продовольчого товару.

ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Ефективність засвоєння змісту дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» значно підвищиться, якщо здобувач вищої освіти попередньо опанував матеріал дисциплін «Вступ до спеціальності», «Основи наукових досліджень», «Стандартизація і сертифікація продукції та послуг», «Поведінка споживачів».

Мотивація здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом вирішення

практичних кейсів та проведення дегустацій, які демонструють необхідність вивчення дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів».

Спільна (групова) діяльність забезпечується шляхом спільної роботи здобувачів вищої освіти над вирішенням кейсів та ситуаційних завдань, пов'язаних із оцінюванням якості харчових продуктів.

Самостійна діяльність здобувачів вищої освіти забезпечується шляхом самостійного ознайомлення ними із чинним вітчизняним та міжнародним

3

законодавством у сфері товарознавства; самостійною підготовкою доповідей та презентацій, що висвітлюють проблемні моменти якості продовольчих товарів в Україні та світі; проведенням наукових досліджень у сфері товарознавства із подальшою підготовкою тез доповідей на наукові конференції.

ПЕРЕЛІК ТЕМ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ I. Теоретичні основи товарознавства.

Зерноборошняні товари. Плодоовочеві товари. Кондитерські вироби.

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства. Поняття про якість та фальсифікацію товарів. Класифікація продовольчих товарів. Товарознавство – наука про товари. Предмет і завдання товарознавства. Якість продовольчих товарів. Склад продовольчих товарів. Споживні властивості харчових продуктів. Основи зберігання та втрати продовольчих товарів. Фальсифікація продовольчих товарів. Класифікація продовольчих товарів.

Тема 2. Зерноборошняні товари.

Крупи: класифікація та асортимент крупів; вимоги до якості крупів; дефекти крупів; особливості пакування та зберігання крупів.

Макаронні вироби: класифікація та асортимент макаронних виробів; вимоги до якості макаронних виробів; дефекти макаронних виробів; особливості пакування та зберігання макаронних виробів.

Борошно: класифікація та асортимент борошна; вимоги до якості борошна; дефекти борошна; особливості пакування та зберігання борошна.

Хлібобулочні вироби: класифікація та асортимент хлібобулочних виробів; вимоги до якості хлібобулочних виробів; дефекти та хвороби хлібобулочних виробів; особливості пакування та зберігання хлібобулочних виробів.

Тема 3. Фруктово-овочеві товари.

Споживні властивості фруктово-овочевих товарів. Класифікація овочів. Класифікація фруктів. Показники якості овочів та фруктів. Класифікація та асортимент продуктів переробки овочів та фруктів. Особливості пакування та зберігання свіжих овочів та фруктів.

Тема 4. Кондитерські вироби.

Фруктово-ягідні кондитерські вироби: класифікація та асортимент; вимоги до якості; особливості пакування та зберігання.

Борошняні кондитерські вироби: класифікація та асортимент; вимоги до якості; особливості пакування та зберігання.

Карамель: класифікація та асортимент; вимоги до якості; особливості пакування та зберігання карамелі.

Шоколад: класифікація та асортимент; вимоги до якості; дефекти шоколаду; особливості пакування та зберігання шоколаду.

4

Цукерки: класифікація та асортимент цукерок; вимоги до якості цукерок; особливості пакування та зберігання цукерок.

Інші кондитерські вироби: ірис; драже; халва.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ II. Смакові товари. Жирові продукти. Молоко і молочні продукти. М'ясо і м'ясні продукти. Риба і рибні продукти.

Тема 5. Смакові товари

Загальні відомості про алкогольні напої.

Горілка: класифікація горілки; вимоги до якості горілки.

Лікero-горілчані вироби: класифікація та асортимент лікero-горілчаних виробів; вимоги до якості лікero-горілчаних виробів.

Вина та коньяки (брeнді): класифікація та асортимент вин; класифікація та асортимент коньяків; вимоги до якості вин та коньяків.

Пиво: класифікація та асортимент пива; вимоги до якості пива.

Чай: класифікація та асортимент чаю; чайні напої.

Кава: класифікація та асортимент кави; кавові напої.

Тютюнові вироби: загальні відомості про тютюнові вироби; асортимент та характеристика основних груп тютюнових виробів; вимоги до якості тютюнових виробів.

Тема 6. Молоко і молочні продукти.

Питне молоко: класифікація та асортимент питного молока; вимоги до якості питного молока; особливості зберігання питного молока.

Кисломолочні продукти: класифікація кисломолочних продуктів; простокваша; сметана; кисломолочний сир; кефір; кумис; ацидофільні продукти.

Вершкове масло та спреді: характеристика асортименту вершкового масла та спредів; вимоги до якості вершкового масла та спредів; особливості пакування та зберігання вершкового масла і спредів.

Морозиво: класифікація та асортимент морозива; вимоги до якості морозива; особливості пакування та зберігання морозива.

Сири та сирні продукти: класифікація та асортимент; вимоги до якості; особливості пакування та зберігання; плавлені сири та сирні продукти.

Тема 7. М'ясо і м'ясні товари.

М'ясо забійних тварин: класифікація та асортимент; категорії якості м'яса забійних тварин; хвороби та види псування м'яса забійних тварин;

особливості зберігання м'яса забійних тварин.

Бита птиця: класифікація та асортимент м'яса птиці; вимоги до якості м'яса птиці; особливості пакування, маркування та зберігання м'яса птиці.

Ковбасні вироби: класифікація та асортимент ковбасних виробів; вимоги до якості ковбасних виробів; особливості пакування та зберігання ковбасних виробів.

5

М'ясні копченості: класифікація та асортимент м'ясних копченостей; вимоги до якості м'ясних копченостей; особливості пакування та зберігання м'ясних копченостей.

М'ясні консерви: класифікація та асортимент м'ясних консервів; вимоги до якості м'ясних консервів; особливості пакування, маркування та зберігання м'ясних консервів.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

Основна

1. Задорожний І.М., Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти: Підручник. Львів: Укоопосвіта, 2000. 317 с.
2. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», № 2639-VIII від 06.12.2018. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19/print>
3. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: Підручник. Київ: Київський нац. торг.-економ. ун-т, 2002. 360 с.
4. Пугачевський Г.Ф. Теоретичне товарознавство / авт. ідеї, шеф-ред. А.А. Мазаракі. Київ, 2016. 128 с.
5. Рудавська Г.Б., Сирохман І.В., Тищенко С.В. Товарознавство молочних та яєчних товарів: Підручник. Київ: КДТЕУ, 2000. 251 с.
6. Сирохман І., Раситюк Т. Товарознавство смакових товарів: Підручник. Львів: Вид-во ЛКА, 2003. 428 с.
7. Сирохман І.В., Лебединець В.Т. Асортимент і якість кондитерських виробів. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 636 с.
8. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. Підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 378 с.
9. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2016. 713 с.
10. Чинні стандарти та технічні регламенти на продовольчі товари.

Допоміжна

11. Белінська С.О., Тищенко Є.В., Голуб Б.О. Товарознавство. Харчові продукти: опор. конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2015. 180 с.
12. Бірта Г., Бургу Ю. Товарознавство сировини, матеріалів і засобів виробництва. Рослинна і тваринна сировина: Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 370 с.

- 13.Бондаренко Є.В. Товарознавство харчових продуктів. Крохмаль, цукор, кондитерські вироби: опор. конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2015. 128 с. 14. Вербій В.П. Основи товарознавства. Харчові продукти. Практикум. Навчальний посібник. Київ: Кондор, 2018. 304 с.
15. Коробкіна З.В., Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів: Підручник. Київ: Київський нац. торг.-економ. ун-т, 2003. 379 с.

6

- 16.Льовшина Л.Д., Михайлов В.М., М'ячиков О.В. Товарознавство плодовоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів: Навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2015. 388 с.
17. Машта Н., Бенчук О., Бенчук Г., Акімова Л., Дейнега О. Основи стандартизації, метрології та управління якістю: Навчальний посібник. Рівне: О.Зень, 2015. 388 с.
- 18.Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів: Опорний конспект. Київ: Видавничий центр КНТЕУ, 2002. 320 с.
19. Назаренко В., Кайнаш А. Формування якості товарів. Частина 2: Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 296 с. 20.Осика В.А., Колтунов В.А. Товарознавство. Харчові продукти. Розділ фрукти, овочі, гриби і продукти їхнього перероблення: опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2013. 100 с.
21. Павлова В.А., Рижкова Г.А., Гончар Л.А., Орлова В.М., Сергєєва О.Р., Кузьменко О.В. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник. Київ: Кондор, 2018. 286 с.
22. Мазаракі А.А., Притульська Н.В., Осика В.А. та ін. Товарознавство і торговельне підприємництво: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. 652 с.
- 23.Рудавська Г.Б., Вежлівцева (Куш) С.П., Жукевич О.М. Товарознавство. Харчові продукти. Розділ "Молочні та яечні товари": опор. конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2015. 122 с.
24. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.]. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 544 с.
- 25.Юдічева О.П. Товарознавство. Малопоширені овочі. Навчальний посібник. – Київ: Ліра-К, 2014. 236 с.

16. Інформаційні Інтернет-ресурси

1. Каталог нормативних документів України он-лайн <http://csm.kiev.ua/nd/nd.php>
2. Онлайн бібліотека для студентів <https://www.twirpx.com/>.
3. Портал нормативних документів «Леонорм» <http://leonorm.com/>.
4. Сайт Верховної ради України <http://www.rada.com.ua>.
5. Сайт незалежних споживчих експертиз <https://test.org.ua/>.
6. Цифрова бібліотека – НБУВ (Ірбіс) <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>

Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернету для:

- комунікації та опитувань;
- виконання домашніх завдань;
- виконання завдань самостійної роботи;
- проходження тестування (поточний, модульний, підсумковий контроль).

7

ВИДИ ТА МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ОЦІНЮВАННЯ

Під час вивчення дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» використовуються такі методи навчання:

МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, виступи, співбесіда тощо);

МН2 – практичний метод (практичні заняття);

МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій, екскурсії на підприємства торгівлі, дегустації);

МН4 – робота з навчально-методичною літературою (тезування, анотування, складання доповіді);

МН5 – відеометод у поєднанні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб орієнтовані тощо);

МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань);

МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Під час вивчення дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» використовуються такі методи оцінювання:

МО2 – усне та письмове опитування

МО4 – тестування;

МО5 – командні проекти;

МО6 – реферати, есе;

МО7 – презентації результатів виконаних завдань та досліджень;

МО8 – презентації та виступи на наукових заходах;

МО9 – захист практичних робіт;

МО10 – залік.

РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ ЗДОБУВАЧІ ВИЩОЇ ОСВІТИ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ»

№ з/п	Вид роботи	Кількість балів	Розрахунок	Максимальна сума балів
1	Поточна робота			60
1.1	Активна робота під час лекційних занять	2,0	$2,0 \cdot 7 = 14$	14

1.2	Перевірка готовності студента до практичного заняття	2,0	$2,0 \cdot 8 = 16$	16
1.3	Активна робота під час практичних занять	2,0	$2,0 \cdot 8 = 16$	16
1.4	Звіт за результатами виконання практичних занять	9,0	$9,0 \cdot 1 = 9$	9
1.5	ІНДЗ	25,0	$25,0 \cdot 1 = 25$	25
1.6	Модульна контрольна робота	15,0	$15,0 \cdot 1 = 15$	15
1.7	Написання тез доповідей або статті	5	$5,0 \cdot 1 = 5$	5
Всього				100

8

Модуль 1 Поточне оцінювання		Модуль 2 Індивідуальні завдання	Модуль 3 Модульний контроль	Сума
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне навчально-дослідне завдання	Модульні контрольні роботи	
30	30	25	15	100

СИСТЕМА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ У РІВНЕНСЬКОМУ ДЕРЖАВНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

Еквівалент оцінки в балах для кожної окремої теми / виду діяльності може бути різний, загальну суму балів за тему визначено в розподілі балів, які отримують здобувачі вищої освіти при вивченні дисципліни.

Результат освітньої діяльності здобувача вищої освіти оцінюється відповідно до «Положення про оцінювання знань і умінь здобувачів вищої освіти РДГУ» за такими рівнями та критеріями:

Суми балів за 100-бальною шкалою	Оцінка в ЄКТС	Значення оцінки ЄКТС	Критерії оцінювання	Рівень компетентності	Оцінка за національною шкалою	
					екзамен	залік

90-100	A	відмінно	здобувач вищої освіти виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить і опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні здібності	Високий (творчий)	відмінно	зараховано
82-89	B	дуже добре	здобувач вищої освіти вільно володіє теоретичним матеріалом, застосовує його на практиці, вільно розв'язує справи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна	Достатній (конструктивно варіативний)	добре	
74-81	C	добре	здобувач вищої освіти вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, загалом самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, з-поміж яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок			
64-73	D	задовільно	здобувач вищої освіти відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, з-поміж яких є значна кількість суттєвих	Середній (репродуктивний)	задовільно	
60-63	E	достатньо	здобувач вищої освіти володіє			

9

Суми балів за 100-бальною шкалою	Оцінка в ЄКТС	Значення оцінки ЄКТС	Критерії оцінювання	Рівень компетентності	Оцінка за національною шкалою	
					екзамен	залік
			навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на			

			репродуктивному рівні			
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання семестрового контролю	здобувач вищої освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу	Низький (рецептивний)	незадовільно	не зараховано
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	здобувач вищої освіти володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів	Низький (рецептивний)	незадовільно	не зараховано

Підсумкова (загальна) оцінка з навчальної дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» є сумою рейтингових оцінок (балів), одержаних за окремі оцінювані форми навчальної діяльності: поточне та підсумкове оцінювання рівня засвоєння теоретичного матеріалу під час аудиторних занять та самостійної роботи (модульний контроль); оцінка (бали) за виконання ситуаційних завдань; оцінка (бали) за практичну діяльність; оцінка за виконання ІНДЗ; оцінка (бали) за участь у наукових конференціях, олімпіадах, підготовку наукових публікацій тощо.

Залік з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» виставляється за результатами поточного модульного контролю (максимум 100 балів). Здобувачам вищої освіти надається право підвищувати свій рейтинг лише після завершення вивчення навчальної дисципліни.

ПОЛІТИКА ДИСЦИПЛІНИ

Під час організації освітнього процесу здобувачі вищої освіти, викладачі, методисти та адміністрація діють відповідно до: «Положення про організацію освітнього процесу у РДГУ», «Положення про академічну доброчесність», «Положення про оцінювання знань і умінь здобувачів вищої освіти», «Положення про практики», «Положення про внутрішнє забезпечення якості освіти».

Кожен викладач ставить здобувачам вищої освіти систему вимог та правил поведінки здобувачів вищої освіти на заняттях, доводить до їх відома методичні рекомендації щодо виконання різних видів робіт. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність під час практичного заняття; (не)допустимість пропусків та запізнь на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття; несвоєчасне виконання поставленого завдання і т. ін.

ПОЛІТИКА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Здобувач вищої освіти, виконуючи самостійну або індивідуальну роботу, повинен дотримуватись політики доброчесності. У разі наявності плагіату в будь-яких видах робіт здобувача вищої освіти він отримує незадовільну оцінку і повинен повторно виконати завдання, які передбачені у силабусі.