

УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

Факультет інноваційних технологій

Харчових та хімічних технологій, легкої промисловості і дизайну

СИЛАБУС

ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА В ГАЛУЗІ

Харків 2022

Кафедра	Кафедра Харчових та хімічних технологій, легкої промисловості і дизайну Department of Food and chemical technologies, light industry and design http://him.uipa.edu.ua/
Назва навчальної дисципліни	Основи товарознавства в галузі Basics of commodity science in the industry Навчальна дисципліна ведеться українською мовою
Рівень вищої освіти	Початковий (короткий цикл) Молодший бакалавр
Викладач (-і)	<p>1. Кандидат хімічних наук, доцент Александров Олександр Валентинович; посилання на профайл викладача:</p> <p>1 .Google Академия: https://scholar.google.com.ua/citations?user=_wlv1wEAAAAJ&hl=ru</p> <p>2. ORCID: https://orcid.org/0000-0003-3592-285X</p> <p>3. Researchgate: https://www.researchgate.net/profile/Alexandrov Alexandr</p> <p>4. Scopus:https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57192821282 контактний телефон: 0675712506; електронна пошта: alexandrov.a.v.a.v@gmail.com</p> <p>2. Кандидат технічних наук, доцент Гонтар Тетяна Борисівна; ORCID: http://orcid.org/0000-0001-5422-6704 ; контактний телефон: 0955003212 електронна пошта: taty-gontar @ ukr.net</p>
Сторінка дисципліни в системі дистанційної освіти УПА	Посилання на навчальну дисципліну в системі дистанційної освіти УПА https://do.uipa.edu.ua/course/view.php?id=1519
Консультації	Он лайн- консультації: Усі запитання можна надсилати на електронну пошту alexandrov.a.v.a.v@gmail.com

1. Коротка анотація до курсу

Курс «Основи товарознавства в галузі» спрямований на формування у здобувачів вищої освіти загальних питань товарознавства: характеристики властивостей матеріалів, які застосовуються у виробництві харчових товарів; законодавчої бази виробництва та реалізації товарів; безпеці та якості товарів; фальсифікації товарів, товарних втрат, сертифікації та стандартизації товарів.

Вивчення навчальної дисципліни сприяє здобуттю наступних компетентностей:

ЗК 06. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ФК 15. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.

ФК 16. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.

АК 05. Здатність аналізувати властивості матеріалів та сировини, з якої виготовляється харчова продукція та нехарчові товари. Здатність визначати безпекові та якісні параметри продукції та можливості її фальсифікації.

2. Мета курсу: Сформувати здатності використовуючи раніш отримані знання та нову інформацію, аналізувати товарознавчі властивості різних груп продовольчих та непродовольчих товарів. Визначати їх безпечність та якість.

Завдання курсу: Отримання навичок з визначення асортиментних особливостей різних груп товарів. Формування знань та практичних умінь щодо визначення фальсифікації товарів.

Формування матеріалознавчого та товарознавчого підходу до товарів галузі.

3. Формат навчальної дисципліни:

Змішаний (blended) – атестований курс, що має супровід в системі дистанційної освіти;

4. Результати навчання – вказуються результати навчання, що отримає здобувач після вивчення дисципліни

Очікувані результати навчання (ПР)	Складові результатів навчання
<p>ПР 01. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).</p> <p>ПР 06. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення (відповідно до спеціалізації).</p> <p>ПР 08. Відшуковувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим</p> <p>ПР 12. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.</p>	<p>Знати нормативні документи, які визначають порядок реалізації харчової та промислової продукції;</p> <p>Вміти пояснювати сутність добровільної системи сертифікації продовольчих та промислових товарів;</p> <p>Знати особливості будови, хімічні та фізичні властивості полімерних матеріалів;</p> <p>Мати уявлення про властивості розчинів та процесу набрякання ВМС;</p> <p>Знати технології отримання та властивості керамічних та скляних виробів;</p> <p>Знати класифікацію та сфери застосування металевих виробів;</p> <p>Знати будову колоїдних систем, які утворюються у харчових продуктах;</p> <p>Вміти розпізнавати знаки маркування харчових товарів;</p> <p>Вміти оцінювати параметри безпеки харчових товарів;</p> <p>Вміти встановлювати факт та тип фальсифікації харчових товарів;</p> <p>Знати типи та причини втрати харчових товарів;</p> <p>Вміти визначати якість води, яка застосовується при приготуванні харчових продуктів;</p> <p>Знати основні складові компоненти харчових товарів;</p> <p>Знати умови зберігання різних груп харчових товарів;</p> <p>Знати класифікацію та показники якості зерно-борошняних продуктів;</p> <p>Знати асортимент свіжих плодів та овочів;</p> <p>Знати асортимент та властивості жирових товарів;</p> <p>Знати асортимент та властивості білкових товарів;</p> <p>Вміти класифікувати консервовані харчові продукти;</p> <p>Знати асортимент та основні властивості товарів побутової хімії, які використовуються у харчовій галузі;</p>

Очікувані результати навчання (ПР)	Складові результатів навчання
<p>ПР 13. Розв'язувати типові завдання, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків технічних об'єктів у предметній галузі (відповідно до спеціалізації).</p> <p>АР 5. Визначати асортимент, відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p>	

5. Обсяг курсу

Види навчальних занять	Кількість годин (кредитів)	Форми поточного та підсумкового контролю
Лекції	26	Опитування
Лабораторні заняття	24	Складання звітів з лабораторних робіт
Самостійна робота	100	Виконання індивідуальних завдань в системі дистанційного навчання
Всього	150 (5 кредити)	Підсумковий контроль: іспит

6. Ознаки навчальної дисципліни:

Навчальний рік	Курс (рік навчання)	Семестр	Спеціальність (спеціалізація), освітня програма (за необхідністю)	Нормативна / вибіркова
2022/2023	1	2 (весна)	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології 015 Професійна освіта (Харчові технології)	нормативна (Н)

7. **Пререквізити** – Загальна, органічна хімія та екологія. Виробниче навчання.

8. **Постреквізити** – Технологія виробництва кулінарної продукції.

9. **Технічне й програмне забезпечення та/або обладнання** – Використовується обладнання лабораторій кафедри Харчових та хімічних технологій, легкої промисловості і дизайну (301/1, 303/1).

10. **Політики курсу** - Політика академічної доброчесності на етапі вивчення загальних дисциплін передбачає самостійне виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, виконання тестових завдань, самостійні відповіді на питання. Виявлені факти однакових індивідуальних завдань штрафуються до 100% відсотків, у випадку однакових завдань – всім учасникам виконання завдань без вияснення хто є першоджерелом. Списування на іспитах або контрольних роботах не дозволяється. При виконанні контрольних робіт та складанні екзамену дозволяється користування будь-якими джерелами інформації, окрім підказок інших студентів. При порушенні правил поведінки в аудиторії викладач зберігає за собою право (після попередження) не зараховувати бали за виконання відповідного виду робіт.

11. Календарно-тематичний план (схема) навчальної дисципліни

№ тижня	Вид і номер заняття	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	К-ть годин
Змістовий модуль № 1. Теоретичні основи товарознавства та підприємництва			
1	Лекція 1	<i>Підприємництво як вид господарювання</i>	2
	Лабораторна робота 1	Предмет, завдання і ключові поняття курсу. Товар як об'єкт товарознавчої та комерційної діяльності	4
	Самостійна робота 1	Індивідуальні завдання	12
2	Лекція 2	<i>Галузі та види господарської діяльності</i>	2
	Лабораторна робота 2	Споживчі властивості товарів	4
	Самостійна робота 2	Індивідуальні завдання	12
3	Лекція 3	<i>Підприємницьке середовище</i>	2
	Лекція 4	<i>Організація підприємства</i>	4
	Самостійна робота 3	Індивідуальні завдання	12
4	Лекція 5	<i>Ринок та конкуренція у системі підприємництва</i>	2
	Лабораторна робота 3	Класифікація товарів, її сутність та методи	4
	Самостійна робота 4	Індивідуальні завдання	12
5	Лекція 6	<i>Планування підприємницької діяльності</i>	2
	Самостійна робота 5	Індивідуальні завдання	4
6	Лекція 7	<i>Теоретичні основи формування потреб і споживання товарів</i>	2
	Самостійна робота 6	Індивідуальні завдання	4

Всього за змістовий модуль 1 – 78 год. (лекцій – 14 год., ЛР – 12 год., СР – 52 год.)			
Змістовий модуль № 2. ЗАГАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ТОВАРІВ			
7	Лекція 8	<i>Вступ у товаровознавство. Матеріали та їх властивості</i>	2
	Лабораторна робота 4	Асортимент та кодування товарів	4
	Лекція 9	<i>Споживні властивості товарів. Маркування товарів</i>	2
	Самостійна робота 7	Індивідуальні завдання	16
8	Лекція 10	<i>Якість та безпечність товарів</i>	2
	Лекція 11	<i>Характеристика товарного асортименту та номенклатури</i>	2
	Лабораторна робота 5	Якість товарів, значення і вимоги	4
	Самостійна робота 8	Індивідуальні завдання	16
9	Лекція 12	<i>Зберігання товарів під час товароруху та товарні втрати</i>	2
	Лекція 13	<i>Стандартизація та сертифікація продукції та послуг</i>	2
	Лабораторна робота 6	Інноваційні підходи щодо пакування та зберігання товарів	4
	Самостійна робота 9	Індивідуальні завдання	16
Всього за змістовий модуль 2 – 72 год. (лекцій – 12 год., ЛР – 12 год., СР – 48 год.)			
Всього з навчальної дисципліни – 150 год. (лекцій – 26 год., ЛР – 24 год., СР – 100 год.)			

12. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання: Навчальна дисципліна оцінюється за 100-бальною шкалою. Робота здобувача впродовж семестру/ іспит - 73/27

Шкала оцінювання з навчальної дисципліни

№	Види робіт здобувача	Кількість	Оцінка за одну	Загальна оцінка
2	Активність на лекціях	13	1	13
3	Виконання лабораторних робіт	6	6	36
4	Тестові завдання	3	8	24
5	Іспит			27
	Всього за навчальну дисципліну			100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Підсумкова оцінка	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (екзамен)	Оцінка за національною шкалою (залік)
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C		
64 – 73	D	задовільно	
60 – 63	E		
35 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано
0 – 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	

Умови допуску до підсумкового контролю:

- 1) Активна участь у лекційних заняттях.
- 2) Відпрацювання усіх лабораторних робіт.
- 3) Виконання тестових завдань.

13. Рекомендована література та інформаційні ресурси

1. Товарознавство харчової продукції Ч 1 Теоретичні основи товарознавства: підручник для студ. ОС «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 015 «Професійна освіта(Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» освітньо-професійної програми Професійна освіта (Харчові технології)/ Укр. інж.-пед. акад.; упоряд.: О. В. Александров, І. В. Цихановська, Т.А. Лазарева, Т. Б. Гонтар, О.С.Благій – Харків : УПА, 2021. – 112 с.

2. Товарознавство та комерційна діяльність: Підручник / В. Л. Дикань, А. О. Каграманян, Н. Є. Каличева та ін.; за ред. В. Л. Диканя. – Харків: УкрДУЗТ, 2018. – 362 с., рис. 37, табл. 45. ISBN 978-617-654-091-5

3. Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, А. Демічковський, О. Цільник, О. Бордун, О. Піхур. – Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. – стр.200.

4. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання] / Т. Ю. Мельник. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. – 364 с.

6. Навчально-методичний комплекс з дисципліни «Товарознавство», Глазкова А.С., - Харків: Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, 2019.- 354 с.

7. Опорний конспект лекцій з дисципліни Товарознавство, для студентів напрямку підготовки ”Менеджмент”.- ХДУХТ, Харків, 2011, 201 с.

8. Товарознавство: практикум / уклад. : Ю. В. Фісун, О. С. Борисенко, А. В. Шевченко, О. М. Крапко. – К. : НАУ, 2022. – 48 с.

9. Подвірна Т.В. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Теоретичні основи товарознавства та підприємництва» для студентів денної форми навчання за напрямком підготовки: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»//Укл. к.е.н.. асистент Т.В. Подвірна. - Тернопіль: ТНТУ ім. І. Пулюя. 2017. - 200с.