

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ДОСЛІДНА РОБОТА
Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма «Товарознавство і торговельне підприємництво»

Код та найменування спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Шифр та найменування галузі знань 07 «Управління та адміністрування»

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	3
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	3
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	3
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	4
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	4
2	Зміст дисципліни:	5
2.1	Програма змістовних модулів	5
2.2	Перелік лабораторних робіт	6
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	6
3	Критерії оцінювання результатів навчання	7
4	Інформаційне забезпечення	7

1. Пояснювальна записка

Дослідна робота студентів є одним з найважливіших елементів підготовки висококваліфікованих фахівців, яка сприяє їх творчому зростанню, поглибленню знань в області своєї спеціальності, здобуттю навичок наукової роботи, оволодінню сучасними методами дослідження якості товарів. Також дослідна робота є основним етапом підготовки студента до виконання курсової роботи.

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Дослідна робота» є формування практичних навичок та поглиблення знань в області товарознавства, оволодіння сучасними методами дослідження якості товарів, зокрема навичками органолептичного та інструментального методів контролю якості товарів, формування у майбутнього фахівця необхідного обсягу знань для підготовки до самостійного виконання досліджень у сфері підприємництва, біржової діяльності та торгівлі, є написання курсової роботи та дипломної роботи бакалавра.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- загальні підходи і конкретні методи виконання науково-дослідних робіт
- стан і перспективи розвитку виробництва, торгівлі, споживання досліджуваної групи товарів;
- класифікацію та асортимент досліджуваної групи товарів;
- споживчі властивості досліджуваної групи товарів; фактори формування споживчих властивостей;
- вимоги до якості досліджуваної групи товарів;
- сутність процесів виробництва окремих товарів та вплив цих процесів на якість.

вміти:

- проводити самостійний аналіз нормативної документації;
- використовувати терміни і поняття відповідно до вимог стандартів;
- аналізувати асортимент окремих товарних груп;
- визначати відмінні особливості груп, підгруп товарів;
- застосовувати теоретичні знання щодо оцінки якості досліджуваної групи товарів;
- проводити дослідження властивостей товарів (хімічного складу, фізико-хімічних, структурно-механічних, органолептичних і інших показників якості) у відповідності до нормативної документації.
- визначати дефекти, причини їх виникнення та засоби запобігання.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Дослідна робота» 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 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

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.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – методи дослідження показників якості товарів, хімія, сенсорний аналіз, товарознавство (харчові продукти), товарознавство (непродовольчі товари); послідовні – товарознавство, курсова робота, переддипломна практика, дипломна робота бакалавра.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Кількість кредитів ECTS- 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	74		74	
заочна	26		26	
Самостійна робота, годин	Денна - 76		Заочна - 124	

2. Зміст дисципліни

2.1. Програма змістових модулів

	Зміст теми	Години	
		денна ф.н.	заочна ф.н.
Змістовий модуль 1: Дослідження якості товарів			
1.	Тема 1. Вибір теми. (Обговорення мети і завдань дисципліни. Вибір теми дослідної роботи. Формулювання мети та завдань досліджень. Робота в бібліотеці. Виконання патентного пошуку).	6	2
2.	Тема 2. Дослідження асортименту товару. (Поняття асортименту. Асортиментні групи. Дослідження класифікації групи товарів. Вивчення асортименту).	6	1
3.	Тема 3. Аналіз асортименту. (Показники асортименту товарів. Розрахунок широти асортименту. Розрахунок повноти асортименту. Розрахунок новизни та раціональності асортименту).	6	1
4.	Тема 4. Об'єкти та методи досліджень. (Обґрунтування вибору об'єктів дослідження. Ознайомлення із нормативною та законодавчою базою щодо оцінювання якості товарів. Вибір та вивчення методів дослідження якості товарів)	6	2
5.	Тема 5. Дослідження пакування окремої групи товарів. (Вивчення нормативної до законодавчої бази щодо якості і безпеки пакування окремої групи товарів).	4	2
6.	Тема 5. Дослідження пакування окремої групи товарів. (Проведення досліджень якості пакування дослідних зразків, ідентифікація матеріалу упаковки, оцінювання основних споживних властивостей).	4	2
7.	Тема 6. Дослідження відповідності маркування. (Вивчення нормативної документації і законодавчих актів, що регламентують відповідність маркування.).	4	2
8.	Тема 6. Дослідження відповідності маркування. (Вивчення нормативної документації і законодавчих актів, що регламентують відповідність маркування. Дослідження маркування товару – відповідності НД, інформативності, естетичності).	4	2
9.	Тема 7. Дослідження органолептичних показників якості товару. (Дослідження нормативної документації та наукової літератури щодо організації і проведення органолептичних досліджень).	4	2

10.	Тема 7. Дослідження органолептичних показників якості товару. (Проведення дегустації. Заповнення таблиць відповідності органолептичних показників вимогам НД).	4	2
11.	Тема 7. Дослідження органолептичних показників якості товару. (Проведення досліджень органолептичних показників якості профільним методом. Побудова профілограм).	4	2
12.	Тема 8. Дослідження фізико-хімічних показників якості товару. (Дослідження нормативної документації. Підбір і освоєння методик досліджень. Виконання експериментальної частини. Перевірка збіжності результатів експерименту).	8	2
13.	Тема 8. Дослідження фізико-хімічних показників якості товару. (Виконання експериментальної частини. Перевірка збіжності результатів експерименту Висновки по роботі).	8	2
14.	Тема 9. Оформлення дослідної роботи. (Вивчення вимог до оформлення текстової частини. Вивчення вимог та оформлення графічної частини. Вивчення вимог та оформлення списку літературних джерел та додатків).	6	2
Загальна кількість годин		74	26

2.2. Перелік лабораторних робіт

№ л.р.	Назва лабораторної роботи	Години	
		денна ф.н.	заочна ф.н.
1	Вибір теми дослідної роботи. Формулювання мети та завдань досліджень.	6	2
2	Дослідження класифікації групи товарів. Вивчення асортименту.	6	1
3	Дослідження структури асортименту групи товарів	6	1
4	Об'єкти та методи досліджень	6	2
5	Дослідження пакування окремої групи товарів	8	4
6	Дослідження відповідності маркування	8	4
7	Дослідження органолептичних показників якості товару	12	6
8	Дослідження фізико-хімічних показників якості товару	16	4
9	Оформлення дослідної роботи	6	2
Загальна кількість годин		74	26

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Види навчальної діяльності	Годин	
		денна ф.н.	заочна ф.н.
1	Робота з нормативною та законодавчою базою	10	20
2	Дослідження асортименту окремої групи товарів у торговельних мережах м. Одеса	16	34
3	Вивчення вимог до маркування, інформаційних знаків, споживчих властивостей тари та упаковки	10	20
5	Оформлення дослідної роботи	10	20
Разом з дисципліни		46	94

3. Критерії оцінювання результатів навчання Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	max	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1								
Робота на лабораторних заняттях	1	2	8	8	16	8	8	16
Дослідження асортименту	6	10	1	6	10	1	6	10
Проведення органолептичних досліджень	6	10	1	6	10	1	6	10
Проведення фізико-хімічних досліджень	10	14	1	10	14	1	10	14
Проміжна сума	–	–	–	30	50	–	30	50
Оформлення дослідної роботи	10	20	1	10	20	1	10	20
Захист дослідної роботи	20	30	1	20	30	1	20	30
Разом з дисципліни			60...100			60...100		

4. Інформаційні ресурси

1. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Дослідна робота» для студентів напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» денної форми навчання. Уклад. С.А. Памбук, К.С. Гарбажій, Ю.П. Байбак – Одеса: ОНАХТ, 2014. – 17 с.

14. Рекомендована література

Базова

1. Шейко В.М., Кушнарєнко Н.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності [Текст]: підручник /К.: Знання-Прес, 2002
2. Дубровин Ф.Е., Каминский А.Я., Козлов Г.Ф. Основы товароведения продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие. Ч. 2. Продтовары животного происхождения. Консервированные и концентрированные продукты. Пищевые ингредиенты сырье и добавки. – О : Оптимум, 2004. – 388 с.
3. Коснырева Л.М., Криштафович В.И., Позняковский В.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров [Текст] : учебник. – М. : Академия, 2005. – 320 с. – (Высшее профессиональное образование). – 5-7695-1653-4.
4. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов [Текст] : учебник. – М. : Маркетинг, 2001. – 488 с.
5. Мардар М.Р., Камінський А.Я., Дубровін Ф.Є. Товарознавство. Товари тваринного походження [Текст] : навч. посіб. – Л. : "Магнолія-2006", 2011. – 295 с.
6. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] : учебник. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2003. – 272 с.
7. Дмитрук О.Ф., Ищенко А.В., Пикула Л.Ф. Хімія та методи дослідження сировини та матеріалів [Текст]: підручник / Д: ДонГУЕТ, 2005
8. Погожих М.І., Фощан А.Л., Цуркан М.М. Фізика і фізичні методи дослідження сировини та матеріалів Х: ХДУХТ, 2008
9. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров [Текст]: підручник/ М.: Издат. Центр "Академия", 2004
10. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари [Текст]: підручник/ Львів. комерц. акад.-2-е вид.-К.: ЦУЛ, 2009. -616 с.
11. Справочник по товароведению продовольственных товаров [Текст] / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; под ред. Т.Г. Родиной. -М.: КолосС, 2003. -608 с.
12. Пугачевський Г.Ф., Тихонова Н.П., Зіміна Н.К. Товарознавство непродовольчих товарів Ч.1. Текстильно-взуттєві та галантерейні товари К.: КНТЕУ, 2003

Допоміжна

1. Бровко О.Г. Товарознавство. Продовольчі товари Навчальний посібник [Текст] / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 619 с.
2. Дубініна А.А. Методи визначення фальсифікації товарів Підручник [Текст] / А.А. Дубініна, І.Ф. Овчиннікова, С.О. Дубініна та ін. – К.: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. – 272 с.
3. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник для высших учебных заведений [Текст] / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова и др. – М.: Издательский центр "Академия", 2003. – 288 с.
4. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров Учебн. пособие [Текст] / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – М.: Форум, Инфра-М, 2009. – 464 с.

5. Пашкова Е.Ю. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров Учебное пособие [Текст] / Е.Ю. Пашкова, Е.В. Дулова Самара: РИЦ СГСХА, 2015. – 103 с.
6. Першина Е.И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты): Учебное пособие [Текст] / Е.И. Першина, О.А. Рязанова. – Кемерово: КемТИПП, 2004. – 97 с.
7. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник [Текст] / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. – 4-е вид, переробл. і доп. – Київ: Лібра, 2007. – 600 с.
8. Справочник по товароведению продовольственных товаров [Текст] / Т.Г.Родина, М.А.Николаева, Л.Г.Елисеева и др.; под ред. Т.Г.Родиной . – М.:КолосС,2003 .– 608 с.- (ил.) .-5-9532-0026-9
9. Сычева О.В. Товароведная характеристика и оценка качества молочных продуктов: Практическое пособие [Текст]. – Ставрополь: АГРУС, 2008. – 120 с.
10. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник [Текст]. – 4-е изд. – М.: Дашков и К, 2008. – 460 с.5. Локс, Ф. Упаковка и экология : учебное пособие / Ф. Локс ; пер. с англ. О.В. Наумовой; под ред. В.А. Наумова. – М. : Изд-во МГУП 1999. – 220 с.
11. Аксёнова, Т.И. Тара и упаковка : учебник / Т.И. Аксенова, В.В. Ананьев, Н.М. Дворецкая и др. ; под ред. Э.Г. Розанцева. – М. : МГУПБ, 1999. – 180 с.
12. Каверин, В.А. Выбор, изготовление, испытания тары и упаковки : учебное пособие / В.А. Каверин, К.П. Феклин – М. : МГУП, 2002. – 125 с.
13. Ханлон, Д. Упаковка и тара: проектирование, технологии, применение / Д. Ханлон, Р. Келси, Х. Форсинио; пер. с англ. под общ. ред. В.Л. Жавнера. – СПб.: Профессия, 2006. – 632 с.: ил., табл.
14. Завгородня В. М., Сирохман І. В., Демкевич Л. І. Тара і упакування продовольчих товарів: Навчальний посібник. — Львів: Видавництво ЛКА, 2001. — 256 с
15. Завгородня В. М., Сирохман І. В. Товарознавство пакувальних матеріалів: Навчальний посібник. — Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2004. — 200 с.
16. Термінологічний довідник пакувальника. И. І. Сторіжко, О. М. Гавва, А. Г. Безпалько, А. І. Волчко. — К.: ІАЦ «Упаковка», 1999. — 80 с.
17. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Харчові технології» для бакалаврів спеціальностей 7.091701, 704, 706, 708, 709, 722, 801 денної та заочної форм навчання/ Уклад. Е.І. Погонцева, А.І. Яковенко, Т.А. Лисогор та ін., - Одеса: ОНАХТ, 2006. – 113 с.