



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

# ТОВАРОЗНАВСТВО

**Ступінь вищої освіти:** Бакалавр

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

**Освітньо-професійна програма:** «Товарознавство та експертиза в митній справі»

**Викладач:** Памбук С.А., к.т.н., доцент 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 – обов'язкова

Мова викладання - українська

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

Кількість кредитів - 4, годин - 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	60	20	40	
заочна	50	26	24	
Самостійна робота, годин	Денна - 50		Заочна - 60	

**Розклад занять**

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Освітня компонента «Товарознавство» є невід'ємною складовою підготовки висококваліфікованих фахівців з товарознавства і митної справи. Дисципліна знайомить слухачів з асортиментом таких товарів тваринного походження як: різні види молочних і кисломолочних продуктів, м'ясо і м'ясні продукти та ковбасні вироби, а також риби та рибних продуктів. Студенти вчаться оцінювати відповідність упаковки і маркування, досліджувати якість, проводити дегустацію таких продуктів як йогурт, морозиво, ковбаси, рибні та м'ясні консерви та інші. Дисципліна також допомагає підготувати студента до виконання курсової роботи та кваліфікаційної роботи бакалавра.

### 3. Мета навчальної дисципліни

**Метою** викладення дисципліни «Товарознавство» 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 споживчих 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 та експертиза в митній справі»](#) підготовки бакалаврів.

#### **Інтегральна компетентність**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та проблеми у сферах підприємницької, торговельної та біржової діяльності або в процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів організації і функціонування підприємницьких, торговельних, біржових структур і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

#### **Загальні компетентності:**

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

ЗК 10. Здатність діяти відповідально та свідомо.

#### **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.

#### **Програмні результати навчання:**

ПРН 12. Володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.

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

#### **5. Зміст навчальної дисципліни**

	Зміст теми	Години	
	<b>Змістовий модуль 1: Товарознавство молока та молочних продуктів</b>	денна ф.н.	заочна ф.н.
1.	<b>Тема 1.</b> Товарознавство молока та вершків. <i>(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).</i>	2	4

2.	<b>Тема 2.</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).	2	2
3.	<b>Тема 3.</b> Товарознавча характеристика молочних продуктів. (Товарознавча характеристика молочних консервів. Товарознавча характеристика морозива. Товарознавча характеристика сирів).	2	2
<b>Змістовий модуль 2. Товарознавство м'яса та м'ясних продуктів</b>			
4.	<b>Тема 1.</b> Вивчення класифікації, клеймування, сортового поділу м'яса тварин. (Класифікація, породи забійних тварин. Хімічний та морфологічний склад м'яса. Сортове розрубання м'яса та його товарознавче маркування).	2	4
5.	<b>Тема 2.</b> Товарознавча характеристика м'ясних ковбас. (Характеристика сировини для виробництва ковбас. Технологія виготовлення ковбасних виробів. Класифікація і асортимент ковбасних виробів (варених, копчених, сиров'ялених).	2	2
6.	<b>Тема 3.</b> Товарознавча характеристика м'ясних продуктів. (Характеристика і класифікація м'ясних консервів. Фактори, що формують якість м'ясних консервів. Асортимент м'ясних консервів. Умови маркування і вимоги до якості м'ясних консервів. Характеристика м'ясних напівфабрикатів та їх класифікація. Асортимент м'ясних напівфабрикатів).	2	2
<b>Змістовий модуль 3. Товарознавство риби та рибних продуктів</b>			
7.	<b>Тема 1.</b> Загальна характеристика та відмінні особливості основних промислових родин риб. (Хімічний склад, харчова та біологічна цінність. Анатомічна будова та масовий склад риб. Товарна характеристика та відмінні особливості основних промислових родин риб).	2	4
8.	<b>Тема 2.</b> Солоні і мариновані рибні товари (Загальна характеристика та сутність посолу. Основні товарні групи солonoї риби. Пресервна продукція. Дефекти солonoї рибопродукції)	2	2
9.	<b>Тема 3.</b> Товарознавча характеристика сушеної, в'яленої і копченої рибопродукції. (Характеристика і асортимент сушеної рибопродукції. Характеристика і асортимент в'яленої рибопродукції. Дефекти сушених і в'ялених рибних товарів. Способи коптіння. Товарознавча характеристика риби холодного та гарячого копчення. Дефекти копчених рибних товарів).	2	2
10.	<b>Тема 4.</b> Товарознавча характеристика рибних консервів (Сутність процесу консервування. Асортимент і класифікація рибних консервів. Вимоги до якості рибних консервів та їх дефекти).	2	2
<b>Загальна кількість годин</b>		<b>20</b>	<b>26</b>

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

**Види контролю:** поточний, підсумковий.

[Нарахування балів](#)

[Інформаційні ресурси](#)

## **7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності ОНТУ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».