

СИЛАБУС
Кафедра харчових технологій

Назва курсу	Товарознавство (ВК18)
Мова викладання	українська
Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 семестр за Освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія», 2022 р.
Викладач	Хребтань Олена Борисівна, зав. кафедри харчові технології Національного університету «Чернігівська політехніка», к.т.н., доцент
Профайл викладача	http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=5 .
Контакти викладача	olenaborisovnahrebtan@gmail.com

Анотація курсу. Сучасний фахівець спеціальності 181 Харчові технології має бути всебічно обізнаним в сфері товарного обігу, орієнтуватися серед великого та складного асортименту продовольчих і непродовольчих товарів; розуміти сучасні напрями розвитку технологій виробництва товарів, їх споживні властивості та якісні характеристики; правила приймання товарів за кількістю та якістю; вимоги нормативних документів до якості товарів; забезпечувати належні умови зберігання товарів.

Вивчення дисципліни «Товарознавство» допоможе здобувачам вищої освіти отримати необхідні знання про споживні властивості товарів, їх класифікаційні ознаки; принципи формування асортименту товарів; технологічні особливості виробництва окремих груп і видів товарів; вимоги до якості товарів, чинники, що впливають на їх якість; методи оцінки якості товарів; порядок упакування та маркування товарів; умови та терміни зберігання товарів.

Після вивчення дисципліни «Товарознавство», майбутні фахівці спеціальності 181 Харчові технології зможуть дати всебічну характеристику товарам; визначити класифікаційні ознаки товарів; особливості їх виробництва та формування споживних властивостей; оцінювати та управляти якістю продовольчих і непродовольчих товарів, які закупаються заклади ресторанного господарства.

Модуль 1

Змістовий модуль 1 Теоретичні основи товарознавства

Тема 1 Товарознавство. Терміни та визначення понять

Сутність товарознавства як наукової дисципліни. Об'єкт, предмет, принципи і методи товарознавства. Основні положення ДСТУ 3993-2000.

Тема 2 Сучасна класифікація товарів та їх кодування

Основи класифікації товарів. Методи класифікації товарів. Особливості товарознавчої класифікації товарів. Сутність і мета кодування товарів. Методи кодування товарів.

Тема 3 Формування асортименту товарів

Визначення асортименту товарів. Класифікаційні ознаки асортименту товарів. Характеристика номенклатури властивостей і показників асортименту товарів.

Тема 4 Споживні властивості та формування показників якості товарів

Поняття споживних властивостей товарів. Номенклатура споживних властивостей і показників товарів. Показники якості товарів. Особливості формування показників якості товарів. Методи визначення показників якості товарів.

Тема 5 Оцінка якості товарів

Поняття оцінки якості товарів. Градації якості. Дефекти товарів. Класифікація дефектів товарів. Рівень якості товарів. Методи визначення та оцінки якості товарів. Вхідний контроль якості і кількості товарів на підприємстві.

Тема 6 Інформація про товар. Вимоги до маркування товарів

Інформація про товар. Засоби товарної інформації. Класифікація товарних знаків. Вимоги до порядку маркування товарів. Вимоги до інформації на маркуванні товарів. Виробниче і торгове маркування товарів.

Змістовий модуль 2 Товарознавство продовольчих товарів

Тема 7 Зерноборошняні і кондитерські товари. Класифікація асортименту, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання

Класифікація асортименту зерноборошняних товарів: круп, борошна, хлібобулочних, макаронних виробів, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання. Класифікація асортименту кондитерських виробів: борошняні кондитерські вироби, цукристі кондитерські вироби. Вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання.

Тема 8 Молочні та яєчні товари. Класифікація асортименту, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання

Класифікація асортименту молочних товарів: молоко питне, кисломолочні товари, масло, морозиво, сири і сирні продукти, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання. Класифікація асортименту яєчних товарів, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання.

Тема 9 М'ясні і рибні товари. Класифікація асортименту, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання

Класифікація асортименту м'ясних товарів: свіже і охолоджене м'ясо, м'ясні копчені вироби, ковбасні вироби, м'ясні консерви, м'ясні напівфабрикати, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання. Класифікація асортименту рибних товарів: жива і охолоджена риба, солоні і копчені, в'ялені і сушені рибні товари, рибні консерви і пресерви, ікра і нерибні морепродукти, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання.

Змістовий модуль 3 Товарознавство непродовольчих товарів

Тема 10 Текстильні товари. Класифікація асортименту, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання

Класифікація текстильних волокон і ниток. Класифікація асортименту тканин. Класифікація асортименту тканин для столової білизни та декорування інтер'єру, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання.

Тема 11 Скляні і керамічні побутові товари. Класифікація асортименту, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання

Класифікація та асортимент скляних побутових товарів: столовий посуд, художньо-декоративні вироби, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання.

Класифікація та асортимент керамічних побутових товарів: столовий посуд, художньо-декоративні вироби, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання.

Тема 12 Металогосподарчі товари. Класифікація асортименту, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання

Класифікація та асортимент металевого посуду: посуд, що контактує з їжею; посуд, що не контактує з їжею, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання.

Класифікація та асортимент ножових товарів, столових приладів і приладдя, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання.

2. Мета та цілі курсу. Мета навчальної дисципліни «Товарознавство» - формування у здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології, професійної системи знань та навичок щодо термінів та визначень у товарознавстві; здатності керувати асортиментом товарів; розуміти особливості формування споживних властивостей та якісних показників товарів в процесі їх виробництва; застосовувати нормативну документацію для визначення якісних показників товарів, оцінки дефектів; розуміти порядок маркування товарів та вимоги до інформації про товар, що міститься у маркуванні; визначати фальсифіковані, неякісні товари та приймати рішення з їх вилучення; створювати належні умови для зберігання товарів у закладах ресторанного господарства. Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти має набути або розширити 3 загальні (ЗК1, ЗК2, ЗК5) компетентності, передбачені освітньою програмою.

3. Результати навчання – Здобувач має досягти або вдосконалити 3 програмні результати навчання (ПРН1, ПРН2, ПРН4), передбачених освітньою програмою, у підсумку повинен знати мету і завдання дисципліни «Товарознавство»; знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та

самоосвіти; проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань; вміти формувати асортимент товарів за класифікаційними ознаками, визначати якість товарів.

4. Обсяг курсу. Загальна кількість кредитів – 4, кількість годин самостійної і індивідуальної роботи – 90.

Вид заняття	Загальна кількість годин
лекції	24
лабораторні роботи	6
самостійна робота	90

5. Пререквізити – Передумовою вивчення дисципліни є успішне засвоєння таких дисциплін: «Хімія в харчових технологіях», «Основи фізіології і гігієни харчування», «Технічна мікробіологія», «Процеси і апарати харчових виробництв».

6. Система оцінювання та вимоги.

Загальна система оцінювання курсу	Поточний контроль – до 60 балів, в тому числі виконання: - лабораторних робіт – до 30 балів; - самостійної роботи (виконання самостійного завдання) – до 20 балів; - цілеспрямованість, активність та відповідальність щодо виконання поточних та самостійних завдань – до 10 балів. Семестровий контроль проводиться у формі екзамену – до 40 балів. Оцінка за результатами вивчення дисципліни формується шляхом додавання підсумкових результатів поточного контролю до екзаменаційної оцінки.
Вимоги до лабораторної роботи	Своєчасне виконання у повному обсязі та оформлення, відповіді на контрольні запитання з теми лабораторної роботи
Вимоги до самостійної роботи	Вивчення та засвоєння всіх тем самостійної роботи. Підготовка доповіді-презентації однієї з тем самостійної роботи за таких умов: повне розкриття теми самостійної роботи, посилання на першоджерела, оригінальність оформлення доповіді-презентації, своєчасність та самостійність виконання.
Умови допуску до підсумкового контролю	Відвідування лабораторних занять (або своєчасне їх відпрацювання); своєчасний захист лабораторних робіт; своєчасне виконання самостійної роботи; відсутність академічної заборгованості за поточним контролем дисципліни; активність протягом вивчення дисципліни – є допуском до складання екзамену з дисципліни «Товарознавство».

7. Політики курсу

У випадку, коли протягом семестру мінімальна кількість балів (55) набрана і здано всі передбачені програмою методи контролю, то модульні КР не перескладаються і підвищення балів можливо лише за рахунок кращої підготовки до заліку.

У випадку, якщо здобувач протягом семестру не виконав передбачених робочою програмою з дисципліни всіх видів робіт, не набрав мінімально необхідну кількість балів, він не допускається до складання екзамену під час семестрового контролю, але має право ліквідувати академічну заборгованість у порядку, передбаченому «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів НУ «Чернігівська політехніка». Повторне складання екзамену з метою підвищення позитивної оцінки не допускається.

Політика академічної доброчесності

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема, списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання

лабораторних завдань на замовлення, підказки вважаються проявами академічної недоброчесності. Від усіх слухачів курсу очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До студентів, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів) згідно з Кодексом академічної доброчесності Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova-redakciya.pdf>

Політика користування ноутбуками / смартфонами

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом лекційних, лабораторних та практичних занять, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають від проведення занять як викладача, так й інших здобувачів. Ноутбуки, планшети та смартфони не можуть використовуватися в аудиторіях під час занять та під час проведення підсумкового контролю.

Політика відвідування та відпрацювання пропущених занять

Відвідування всіх занять є обов'язковим. ЗВО, які навчаються за індивідуальним графіком, можуть звільнитися тільки від відвідування лекційних занять. Для тих ЗВО, які пропустили хоча б одне лабораторне заняття, проводиться процедура відпрацювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі або у змішаній формі за погодженням із викладачем.

Правила перезарахування кредитів

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти за даною спеціальністю з освітніх компонент, спрямованих на отримання відповідних компетенцій можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення «Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/poryadok-vyznachennya-akademichnoi-riznyci-ta-vyznannya-rezultativ-poperednogo-navchannya.pdf> шляхом співставлення отриманих програмних результатів навчань та компетентностей.

8. Рекомендована література

1. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс). / Г.О. Бірта. / Навч. посіб. – К. : Центр навчальної літератури, 2017. – 424 с.1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. / І.В. Сирохман. : Навч. посіб. –Х. : Світ Книг, 2020. – 713 с.
2. Радченко Л.О. Товарознавство непродовольчих товарів. / Л.О. Радченко, Л.Д. Льовшина, М.П. Головка та ін.: Навч. посіб. – Х.: Світ Книг, 2021. - 943 с.
3. Сирохман І.В. Асортимент і якість кондитерських виробів. / І.В. Сирохман. : Навч. посіб. – К. : Центр навчальної літератури, 2017. – 636 с.
4. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. / І.В. Сирохман. : Навч. посіб. –Х. : Світ Книг, 2020. – 713 с.
5. Fellows P.J. Food Processing Technology. Woodhead Publishing 2016. – 1152 p.