

## Кафедра харчових технологій та екології

### СИЛАБУС

#### Товарознавство та пакування харчових продуктів (ВК4)

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Тип дисципліни</b>          | Вибіркова.  |
| <b>Мова викладання</b>         | Українська.   |
| <b>Рік навчання та семестр</b> | 2024-2025 навчальний рік, IV семестр, ОПП «Харчові технології та інженерія» першого рівня вищої освіти  |
| <b>Викладач</b>                | Хребтань Олена Борисівна, доцент, к.т.н.  |
| <b>Профайл викладача</b>       | <a href="http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=8&amp;Itemid=5">http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=8&amp;Itemid=5</a> |
| <b>Контакти викладача</b>      | 0958165074, olenaborisovnahrebtan@gmail.com   |

#### 1 Анотація курсу.

Сучасний фахівець спеціальності 181 Харчові технології має бути всебічно обізнаним в сфері товарного обігу, орієнтуватися серед великого та складного асортименту продовольчих товарів; видів пакувальних матеріалів, призначених для пакування харчової продукції; 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; визначати вплив пакувальних матеріалів на якість та безпечність харчових продуктів; забезпечувати належні умови зберігання товарів.

Вивчення дисципліни «Товарознавство та пакування харчових продуктів» допоможе здобувачам вищої освіти отримати необхідні знання про споживні властивості харчових продуктів і пакувальних матеріалів, 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; вимоги до якості та безпечності пакувальних товарів; методи оцінки якості товарів; порядок упакування та маркування товарів; умови та терміни зберігання товарів.

#### 2 Мета та цілі курсу

Метою навчальної дисципліни «Товарознавство та пакування харчових продуктів» є надання здобувачам вищої освіти необхідних знань про споживні властивості харчових продуктів та пакувальних матеріалів, їх класифікаційні ознаки; принципи формування асортименту товарів; технологічні особливості виробництва окремих груп і видів харчових продуктів; вимоги до якості і безпечності харчових продуктів і пакувальних матеріалів; методи оцінки якості і безпечності харчових продуктів та пакувальних матеріалів; порядок упакування та маркування харчових продуктів; умови та терміни зберігання товарів.

Після вивчення дисципліни «Товарознавство та пакування харчових продуктів», майбутні фахівці спеціальності 181 Харчові технології, зможуть дати всебічну характеристику харчовим продуктам і пакувальним матеріалам; визначити класифікаційні ознаки товарів і пакувальних матеріалів; особливості їх виробництва та формування споживних властивостей; оцінювати та управляти якістю харчових продуктів і оцінювати якість і безпечність пакувальних матеріалів.

Під час вивчення дисципліни «Товарознавство та пакування харчових продуктів» здобувачі вищої освіти мають набути або розширити наступні загальні (ЗК) компетентності, передбачені освітньою програмою:

ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Товарознавство та пакування харчових продуктів» є:

1. Визначення споживної цінності харчових продуктів.
2. Ознайомлення з технологічними особливостями виробництва та формування споживних властивостей харчових продуктів і пакувальних матеріалів.
3. Характеристика класифікаційних ознак асортименту харчових продуктів і пакувальних матеріалів, основи їх групування.
4. Вивчення вимог нормативно-технічної документації до якості та безпечності харчових продуктів і пакувальних матеріалів.
5. Визначення якості харчових продуктів. Оцінка дефектів та їх впливу на якість і безпечність харчових продуктів.
6. Визначення якості та безпечності пакувальних матеріалів.
7. Організація зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів.

### **3. Результати навчання.**

Під час вивчення дисципліни «Товарознавство та пакування харчових продуктів» здобувачі вищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (ПРН), передбачені освітньою програмою:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

У підсумку ЗВО повинні

#### **знати:**

- основні терміни і поняття в товарознавстві харчових продуктів і пакувальних матеріалів;
- нормативно-технічну документацію з якості та безпечності харчових продуктів і пакувальних матеріалів;
- методи класифікації харчових продуктів;
- асортимент товарних груп харчових продуктів і видів пакувальних матеріалів;
- основи технологій виробництва харчових продуктів;
- особливості формування споживних властивостей харчових продуктів в процесі виробництва;
- порядок оцінювання якості і безпечності харчових продуктів і пакувальних матеріалів;
- способи пакування харчових продуктів;
- організацію зберігання і транспортування різних груп харчових продуктів.

#### **вміти:**

- використовувати спеціальну товарознавчу термінологію;
- застосовувати нормативно-технічну документацію на харчові продукти і пакувальні матеріали;
- класифікувати харчові продукти і пакувальні матеріали за різними ознаками;
- характеризувати асортимент харчових продуктів;
- визначати методи виробництва харчових продуктів і пакувальних матеріалів;
- характеризувати споживні властивості харчових продуктів і пакувальних матеріалів;

- оцінювати якість і безпечність харчових продуктів і пакувальних матеріалів;
- організовувати належне зберігання харчових продуктів.

#### 4. Обсяг курсу.

| Вид заняття   | Загальна кількість годин |
|---|--------------------------|
| Лекції  | 16                       |
| Лабораторні заняття   | 14                       |
| Самостійна робота   | 90                       |
| Індивідуальне завдання – розрахункова графічна робота/курслова робота | -                        |
| Всього кредитів   | 4                        |

Форма проведення занять: лекційні, лабораторні заняття, самостійна робота – з використанням системи дистанційного навчання Moodle, літератури, відеоматеріалів.

#### 5. Тематика курсу.

##### Модуль 1

##### **Змістовий модуль 1 Теоретичні основи товарознавства**

##### **Тема 1 Товарознавство. Терміни та визначення понять. Сучасна класифікація товарів та їх кодування. Оцінка якості та безпечності товарів**

Сутність товарознавства як наукової дисципліни. Об'єкт, предмет, принципи і методи товарознавства. Основні положення ДСТУ 3993-2000. Основи класифікації товарів. Методи класифікації товарів. Особливості товарознавчої класифікації товарів. Сутність і мета кодування товарів. Методи кодування товарів. Визначення асортименту товарів. Класифікаційні ознаки асортименту товарів. Характеристика номенклатури властивостей і показників асортименту товарів. Поняття споживних властивостей товарів. Номенклатура споживних властивостей і показників товарів.

##### **Тема 2 Оцінка якості і безпечності товарів. Інформація про товар. Вимоги до маркування товарів**

Поняття оцінки якості товарів. Показники якості товарів. Особливості формування показників якості товарів. Методи визначення показників 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.

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 харчових продуктів**

##### **Тема 3 Зерно борошняні і кондитерські товари. Класифікація асортименту, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання**

Класифікація асортименту зерно борошняних 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 4 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 5 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 Пакування харчових продуктів**

**Тема 6 Нормативно-правове забезпечення використання пакувальних матеріалів для харчової продукції. Пакувальні матеріали, терміни та визначення понять.**

Вимоги вітчизняних та європейських нормативних документів до пакувальних матеріалів для харчової продукції. Вітчизняна нормативно-правова база з питань пакування та зберігання харчової продукції. Терміни та визначення понять. Зберігання харчових продуктів за допомогою пакувальних матеріалів.

### **Тема 7 Класифікація пакувальних матеріалів.**

Класифікація пакувальних матеріалів, характеристика властивостей різних видів пакувальних матеріалів. Особливості паперової, полімерної, металевої, дерев'яної, керамічної та скляної упаковки харчової продукції. Сучасні технології пакування харчової продукції. Способи упакування різних груп харчових продуктів залежно від їх властивостей і термінів зберігання.

### **Тема 8 Характеристика сучасних технологій пакування харчових продуктів.**

Сучасні технології пакування харчової продукції. Способи упакування різних груп харчових продуктів залежно від їх властивостей і термінів зберігання. Законодавство України щодо вимог до інформації маркування харчових продуктів. Вимоги українського та європейського законодавства до способів маркування та інформації на упаковці харчових продуктів.

## **6. Система оцінювання та вимоги**

|   |  |
|---|--|
| <b>Загальна система оцінювання курсу</b>      | Поточний контроль – до 60 балів, в тому числі виконання:<br>- ведення конспекту лекційних занять – до 5 балів;<br>- лабораторних робіт – до 10 балів;<br>- самостійної роботи (підготовка доповіді-презентації за темами самостійної роботи) – до 15 балів;<br>Семестровий контроль проводиться у формі екзамену – до 40 балів.<br>Оцінка за результатами вивчення дисципліни формується шляхом додавання підсумкових результатів поточного контролю до оцінки екзамену. |
| <b>Вимоги до РГР, КР, КП тощо</b>             | -не передбачено навчальним планом  |
| <b>Лабораторні роботи</b>                     | Своєчасне виконання у повному обсязі, оформлення та захист, відповіді на контрольні запитання з теми роботи.   |
| <b>Самостійна робота</b>                      | Вивчення та засвоєння тем самостійної роботи. Підготовка доповіді-презентації однієї з тем самостійної роботи за таких умов: повне розкриття теми самостійної роботи, посилення на першоджерела, оригінальність оформлення доповіді-презентації, своєчасність та самостійність виконання.  |
| <b>Умови допуску до підсумкового контролю</b> | Відвідування лабораторних занять (або своєчасне їх відпрацювання); своєчасне та повне виконання завдань самостійної роботи; відсутність академічної заборгованості за поточним контролем дисципліни; активність протягом вивчення дисципліни – є допуском до складання екзамену з дисципліни «Товарознавство та пакування харчових продуктів».   |

### Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

| Модуль за тематичним планом дисципліни та форма контролю     |   | Кількість балів           |
|--|---|---------------------------|
| <b>Змістовий модуль 1. Теоретичні основи товарознавства</b>  |   | 0 - 10                    |
| <b>1</b>   | Повнота ведення конспектів лекційних занять.              | 0 - 5                     |
| <b>3</b>   | Оцінка за доповідь-презентацію самостійної роботи.        | 0 - 5                     |
| <b>Змістовий модуль 2. Товарознавство харчових продуктів</b> |   | 0 - 25                    |
| <b>1</b>   | Повнота ведення конспектів лекційних занять.              | 0 - 5                     |
| <b>2</b>   | Своєчасне, в повному обсязі виконання лабораторних робіт. | 0 - 10                    |
| <b>3</b>   | Оцінка за доповідь-презентацію самостійної роботи         | 0 - 10                    |
| <b>Змістовий модуль 3. Пакування харчових продуктів</b>      |   | 0 - 25                    |
| <b>1</b>   | Повнота ведення конспектів лекційних занять.              | 0 - 5                     |
| <b>2</b>   | Своєчасне, в повному обсязі виконання лабораторних робіт. | 0 - 10                    |
| <b>3</b>   | Оцінка за доповідь-презентацію самостійної роботи         | 0 - 10                    |
| <b>Усього поточний і проміжний модульний контроль</b>        |   | <b>0 - 60</b>             |
| <b>Семестровий контроль</b>                                  |   | <b>Екзамен<br/>0 - 40</b> |
| <b>Разом</b>   |   | <b>0 - 100</b>            |

### Шкала оцінювання результатів навчання

| Оцінка в балах | Оцінка ECTS              | Оцінка за національною шкалою (диференційований залік)                                   |   |
|----------------|--------------------------|--|---|
|                |                          | для екзамену (диференційованого заліку), курсового проєкту (роботи), практики, атестації | для заліку                                      |
| 90 – 100       | <b>A (відмінно)</b>      | відмінно   | зараховано                                      |
| 82-89          | <b>B (дуже добре)</b>    | добре  |   |
| 75-81          | <b>C (добре)</b>         | задовільно   |   |
| 66-74          | <b>D (задовільно)</b>    | задовільно   |   |
| 60-65          | <b>E (достатньо)</b>     | задовільно   |   |
| 0-59           | <b>FX (незадовільно)</b> | незадовільно з можливістю повторного складання   | не зараховано з можливістю повторного складання |

### 7. Політики курсу.

У випадку, якщо здобувач протягом семестру не виконав у повному обсязі всіх видів навчальної роботи, має невідпрацьовані лабораторні роботи або не набрав мінімально необхідну кількість балів (25), 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.

До загальної політики курсу відноситься дотримання принципів відвідування занять у відповідності до затвердженого розкладу, а також вільного відвідування лекційних занять для осіб, які отримали на це дозвіл відповідно до [«Порядку надання дозволу на вільне відвідування занять здобувачам вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка»»](#). Запорукою успішного вивчення дисципліни є активність та залучення під час проведення практичних та лекційних занять – відповіді на запитання викладача (як один з елементів поточного контролю), задавання питань для уточнення незрозумілих моментів, вирішення практичних завдань. Консультації відбуваються в аудиторіях університету у відповідності до затвердженого розкладу або ж особистих чи групових консультацій (через вбудований форум) на сторінці курсу в системі дистанційного навчання НУ «Чернігівська політехніка».

#### ***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 заохочень та стягнень***

За результатами навчальної, наукової або організаційної діяльності здобувачів вищої освіти за курсом їм можуть нараховуватися додаткові бали – до 10 балів, у залежності від вагомості досягнень. Види поза навчальної діяльності, за якими здобувачі вищої освіти заохочуються додатковою кількістю балів: участь у міжнародних проектах, наукові дослідження, тези, участь у науково-практичних конференціях, винаходи, патенти, авторські свідоцтва за напрямками курсу.

#### ***Політика академічної доброчесності***

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема при виконанні практичних завдань, самостійної роботи (принципи описані у [Кодексі академічної доброчесності НУ «Чернігівська політехніка»](#)). Списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання практичних завдань на замовлення, підказки вважаються проявами академічної недоброчесності. Від усіх слухачів курсу очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До здобувачів вищої освіти, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів).

#### ***Правила перезарахування кредитів***

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти, а також результати навчання у неформальній та/або інформальній освіті, можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення [«Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка»»](#). Визнання результатів навчання у неформальній освіті розповсюджується на окремі змістові модулі (теми) навчальної дисципліни.

## **8. Рекомендована література.**

### **Базова**

1. Мазаракі А. А., Притульська Н. В., Осика. В. А. Товарознавство і торговельне підприємництво : навчальний посібник Київ : КНТЕУ, 2014. 652с.
2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. / І.В. Сирохман. : Навч. посіб. –Х. : Світ Книг, 2020. – 713 с.
3. Мельник Т.Ю. Товарознавство : підручник. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
4. Товарознавство. Продовольчі товари. навч. пос / Бровко О.Г., Булгакова О.В., Гордієнко Г.С., Дятлов В.В., Квасников А.А., Козлов А.П. / навч. пос. К., 2010. 729 с.

5. Сирохман І.В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня, В.Т. Лебединець. - К. : Знання, 2014. - 543 с.

#### **Законодавчі акти і нормативні документи**

1. Закон України «Про захист прав споживачів»: / Відомості Верховної Ради України (ВВР). — К. : Парламентське вид-во, 2017, зі змінами та доповненнями ([№ 2529-IX від 16.08.2022](#))

2. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України // Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, №7, ст.41. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>.

3. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР, в редакції Закону № 406-15 від 11.08.2013 р. URL: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>.

4. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2000. - 24 с.

#### **Додаткова**

1. Скрипчук П.М. Основи товарознавства : навчальний посібник. / Скрипчук П.М., Судук О.Ю. : Рівне, НУВГП, 2013. - 260 с.

2. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс) : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 424 с.

3. Осика В.А. Пакувальні матеріали і тара: підручник. К.: КНТЕУ, 2006. - 372 с.

4. Осика В.А. Паперові пакувальні матеріали: монографія / Осика В.А., Коптюх Л.А. – К. : КНТЕУ, 2018. - 463 с.

3. Фізико-хімічні властивості пакувальних матеріалів: навч. посібник / Костюк В. С, Соколенко А. І., Васильківський К. В. та ін. / - К.: Кондор-Видавництво, 2013. - 402 с.

#### **Інтернет-джерела**

1. FAO. 2020 Food Outlook - Biannual Report on Global Food Markets: June 2020. Food Outlook, 1. Rome. URL:<https://reliefweb.int/sites/reliefweb.int/files/resources/CA9509EN.pdf>.