



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Компонента освітньої програми – *вибіркова* (4,0 кредити)

<b>Освітньо-професійна програма</b>	Якість та безпека харчової продукції
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Галузь знань</b>	18 Виробництво та технології
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Мова навчання</b>	українська
<b>Профайл викладача (-ів)</b>	Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції <a href="https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sema-oksana-vasylivna/">https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sema-oksana-vasylivna/</a>
<b>Контактний тел.</b>	+380509351442
<b>E-mail:</b>	o.sema@chnu.edu.ua
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4563">https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4563</a>
<b>Консультації</b>	Онлайн консультації за попередньою домовленістю

### АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальним планом підготовки студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології» передбачено вибірккову дисципліну «Товарознавство харчових продуктів» та вбачає вивчення даного курсу з метою формування знань та практичних умінь щодо класифікації, асортименту продовольчих товарів, сертифікації продовольчих товарів, їх споживних властивостей та якісних характеристик, оцінки їх якості, оптимальних умов та забезпечення належних умов і режимів зберігання.

**Мета навчальної дисципліни:** вивчення та ознайомлення студентів спеціальними теоретичними знаннями та практичними навиками щодо формування та зберігання натуральних та споживчих властивостей товарів, харчової цінності, класифікації та формування асортименту продукції й навичок оцінки споживчих властивостей товарів з метою задоволення потреб споживачів; оволодіння навичками органолептичного та інструментального методів контролю якості продуктів харчування.

### НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

<b>МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЗАГАЛЬНОГО ТОВАРОЗНАВСТВА</b>	
<b>Тема 1</b>	Мета, предмет і задачі дисципліни. Основні завдання і принципи товарознавства. Об'єкт та суб'єкт товарознавства. Методи пізнання в товарознавстві. Класифікація товарів, що застосовується в маркетингу та в міжнародній торгівлі. Пакування товарів.
<b>Тема 2</b>	Вимоги до товарів. Хімічний склад харчових продуктів. Натуральні та споживчі властивості. Харчова цінність, засвоєння та калорійність харчових продуктів. Властивості соціального призначення.

<b>Тема 3</b>	Поняття та види класифікації товарів. Методи побудови класифікації товарів. Асортимент товарів та його види. Показники асортименту товарів. Асортиментна концепція та напрямки формування асортименту. Сутність та призначення кодування товарів. Методи кодування товарів. Система кодування товарів. Штрихове кодування товарів.
<b>МОДУЛЬ 2. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ</b>	
<b>Тема 4</b>	Інформація про товар: сутність, форми та вимоги до неї. Маркування як засіб товарної інформації. Інформаційні знаки. Правила маркування харчових продуктів в Україні.
<b>Тема 5</b>	Якість товару та розвиток економіки. Показники якості товарів. Методи оцінки якості товарів. Доброякісність та недоброякісність товарів.
<b>Тема 6</b>	Доброякісні та недоброякісні товари. Значні, незначні, переробні, непереробні, технологічні дефекти.
<b>Тема 7</b>	Державний контроль якості товарів. Основні елементи товарної експертизи. Класифікація експертиз. Організація проведення товарної експертизи.

### **ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ**

**Форми навчання:** оформлення лабораторних та практичних робіт та їх захист, усна відповідь студента, тестування в системі дистанційного навчання Moodle, домашні самостійні роботи.

**Методи навчання:** словесні методи (лекція, бесіда, консультація), методи наочного навчання (презентації результатів виконаних завдань, ілюстрації, відеоматеріали), робота з інформаційними ресурсами: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою та інтернет-ресурсами, самостійна робота.

### **ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ**

**Поточний контроль:** усні відповіді на лабораторних заняттях, захисти лабораторних робіт: власне, оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків, тестування в системі дистанційного навчання Moodle, письмові роботи у тестовому вигляді або у вигляді відкритих питань, домашні самостійні роботи: теоретичні, експериментальні.

**Підсумковий контроль** – залік.

### **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

### **ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ**

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/xel1ulcg/etychnyi-kodeks-chemivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

### ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського: <http://www.nbuv.gov.ua/>.
2. Система підтримки дистанційного навчання "Moodle": <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4563>.

*Детальна інформація щодо вивчення курсу «Товарознавство харчових продуктів» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни*  
<https://docs.google.com/document/d/1PmpPL7QVYnnYJRAoUCXUd5gSwrISimHQ/edit>

*Детальна інформація щодо навчальної дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» висвітлена у презентації*  
[https://drive.google.com/file/d/14NuqKfwKuUxIFiIzFwp1QdRgjRxIN\\_FC/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/14NuqKfwKuUxIFiIzFwp1QdRgjRxIN_FC/view?usp=sharing)