

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ

Відділення управління, адміністрування
Циклова комісія підприємництва та туризму

СИЛАБУС (SYLLABUS) ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА

1. Інформація про викладача	
Викладач	Величко Людмила Василівна
Науковий ступінь	
Вчене звання	
Посада	Викладач- спеціаліст вищої категорії
Веб сайт для розміщення курсу	
E-mail	velichko.lyudmila76@gmail.com
Консультації	Відповідно до графіку індивідуальних консультацій розміщений на офіційному сайті коледжу ВСП «ВТЕФК КНТЕУ». Інформація доступна за посиланням:
2. Опис навчальної дисципліни	
Освітньо-кваліфікаційний рівень	молодший спеціаліст
Галузь знань	07 «Управління та адміністрування»
Спеціальність	076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Загальна характеристика	Кількість годин – 90 Кількість кредитів – 1,5 Співвідношення аудиторних годин і годин самостійної роботи: 32/58 Мова навчання: українська Форма підсумкового контролю: диференційний залік Семестр: 4 Форма навчання: очна
Пререквізити	Вивчення дисципліни базується на знаннях з таких дисциплін, як: «Хімія», «Біологія».
Анотація	Навчальна дисципліна «Теоретичні основи товарознавства» одна із основних дисциплін підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст». Дисципліна «Теоретичні основи товарознавства» належить до дисциплін, яка дає загальне уявлення про товарознавство як наукову дисципліну, розкриває основні проблеми, якими займається товарознавство в умовах ринкової економіки. Вона передбачає вивчення питань, які дають можливість студентам на професійному рівні зорієнтуватися в споживчих властивостях, якості, безпечності товарів, змін, які виникають в товарах на всіх етапах його товаропросування та запобігання значних втрат кількості та якості харчових продуктів; умовами зберігання, упакуванням, маркуванням товарів. Також передбачає вивчення морфології і фізіології мікроорганізмів, біохімічних процесів, зумовлених життєдіяльністю мікробів; зміни якості харчових продуктів та їх втрат при

	зберіганні; розглядаються патогенні мікроорганізми та шляхи забруднення ними харчових продуктів.
Технічне та програмне забезпечення/обладнання	Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів: Microsoft Power Point, додатки Google
Методи навчання	<p><i>Основними методами навчання є:</i></p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, використовуються мультимедійні презентації, відео, випереджувальні завдання студентів тощо.</p> <p>Семінарські заняття проводяться з використанням результатів науково-пошукової роботи студентів, захисту цих результатів; поширеними є ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p> <p>Практичне заняття – це форма навчального заняття, на якому викладач організує для студентів детальний розгляд окремих теоретичних положень навчальної дисципліни та формує вміння і навички їх практичного застосування шляхом індивідуального виконання відповідно до сформованих завдань. Основна мета практичного заняття – формування умінь та навичок практичного застосування знань через виконання студентами завдань та вправ.</p> <p>Самостійна робота студентів – у відповідності до Положення про його організацію та контроль у ВТЕК КНТЕУ.</p>
Завдання	<p>Основними завданнями курсу є вивчення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - етапів розвитку дисципліни; - основних речовин, які входять до складу харчових продуктів; - споживчих властивостей та харчової цінності товарів; - якості продовольчих товарів, та здійснення контролю за якістю; - процесів, які відбуваються в продуктах на протязі їх життєвого циклу; - формування оптимального сучасного асортименту товарів на торговому підприємстві; - застосування сучасних, перспективних тари та пакувальних матеріалів; - засобів і форм інформації про товари; - основ зберігання товарів; - методів і способів консервування харчових продуктів; - способів і методів ідентифікації продукції з метою виявлення фальсифікованих товарів; - способів та методів фальсифікації товарів.
Результати навчання (компетентності)	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти має здобути компетентності:</p> <p>загальні:</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в колективі та команді.</p> <p>ЗК 6. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, адаптуватися та діяти у середовищі професійної діяльності.</p> <p>ЗК8.Здатність до креативного та критичного мислення..</p> <p>фахові:</p> <p>ФК 1. Здатність впроваджувати сучасні досягнення в сфері торгівлі.</p> <p>ФК 2. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.</p> <p>ФК 3. Уміння ініціювати та формулювати нові ідеї, обґрунтувати мету і завдання, необхідні ресурси для їх реалізації.</p>

	<p>Фк 4. Вміння використовувати законодавчі та нормативні документи з питань комерційної діяльності.</p> <p>Фк 5. Уміння використовувати загальнонаукові методи пізнання у професійній діяльності.</p> <p>Програмними результатами навчання здобувача освіти з дисципліни «Теоретичні основи товарознавства» є:</p> <p>ПРН9. Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності студентів, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.</p> <p>ПРН13. Формування базових уявлень про основні закономірності й сучасні досягнення в розвитку сфери торгівлі, необхідного рівня теоретичних знань з інноваційних технологій виробництва продуктів, товарів та їх безпеки.</p>
<p>Критерії оцінювання навчальних досягнень</p>	<p>Відмінно – студент правильно і в логічній послідовності дає відповідь як на питання так і на вирішення проблемних ситуацій; виявляти творчі здібності у розумінні використаного навчально-програмного матеріалу; використовувати актуальні фактичні дані, які підтверджують тези відповідей на питання; продемонструвати уміння висловлювати точку зору чи аргументувати свою позицію з дискусійних питань; дати повну, вичерпну відповідь, що складається з теоретичних знань, доцільного і логічного обґрунтування питання. За підсумками тестування або тесту правильно відповідає на 90-100% питань.</p> <p>Добре – студент добре володіє матеріалом, узагальнювати одержану інформацію; дати розгорнуту відповідь на питання з не досить повним викладанням його змісту, може допустити деякі неточності. За підсумками тестування правильно відповідає на 70-89% питань.</p> <p>Задовільно – студент при висвітленні змісту питання, допускає не значні помилки; суть питання викладено поверхнево або недостатньо глибоко; відповіді носять описувальний характер. За підсумками тестування правильно відповідає на 50-69% питань.</p> <p>Незадовільно – студент неправильно викладає зміст теоретичних питань, або відсутня відповідь на поставлені питання; не дано відповіді на практичне питання, або завдання; не вмів логічно мислити. Виконав менше 50% обсягу самостійної роботи або зовсім не виконав самостійної роботи. За підсумками тестування правильно відповідає на 0-49% питань.</p>

3. Тематичний план

Назва розділів, тем програми	Кількість годин				
	Всього	Аудиторних		Практичні роботи (СРС)	СРС (Опрацювання матеріалу)
		Лекційних	Семинарських		
<i>Розділ I Предмет і завдання дисципліни</i>					
Тема 1. Товарознавство, як наукова дисципліна	2	2			
Разом	2	2			
<i>Розділ II Хімічний склад</i>					
Тема 2.1 Основні речовини харчових продуктів	2	2			
Тема 2.2 Вуглеводи харчових продуктів	2				2
Тема 2.3 Жири та жироподібні речовини продовольчих товарів	2				2
Тема 2.4 Ферменти продовольчих товарів	2				2
Тема 2.5 Речовини, що формують біологічну цінність харчових продуктів	2				2
Тема 2.6 Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів	2				2
Тема 2.7 Харчова цінність продовольчих товарів	2				2
Семинарське заняття № 1 Хімічний склад харчових продуктів	2		2		
Разом	16	2	2		12
<i>Розділ III Основи мікробіології</i>					
Тема 3.1 Вступ. Мікробіологія як наука	2	2			
Тема 3.2 Морфологія бактерій	2				2
Тема 3.3 Морфологія плісневих грибів	2				2
Тема 3.4 Морфологія дріжджів	2				2
Тема 3.5 Обмін речовин мікроорганізмів	2				2
Тема 3.6 Вплив екологічних факторів на мікроорганізми	2				2
Тема 3.7 Вплив хімічних факторів довкілля на мікроорганізми	2				2
Тема 3.8 Вплив біологічних факторів довкілля на мікроорганізми	2				2
Тема 3.9 Найважливіші біохімічні процеси, збудники яких є мікроорганізми	2				2
Тема 3.10 Типові бродіння	2				2
Тема 3.11 Аеробні процеси	2				2
Тема 3.12 Перетворення азотистих речовин	2				2
Тема 3.13 Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів	2				2
Тема 3.14 Мікробіологія молока і молочних продуктів	2				2
Тема 3.15 Мікробіологія яєць і яєчних продуктів	2				2

Тема 3.16 Мікробіологія риби і рибних продуктів	2				2
Тема 3.17 Мікробіологія консервів	2	2			
Тема 3.18 Мікробіологія продуктів рослинного походження	2				2
Тема 3.19 Мікробіологія зерно борошняних товарів	2	2			
Тема 3.20 Мікробіологія жирових продуктів	2				2
Тема 3.21 Гігієна води	2				2
Семінарське заняття № 2 Мікробіологія харчових продуктів	2		2		
Разом	44	6	2		36
<i>Розділ VI Фізичні властивості, якість продуктів</i>					
Тема 4.1 Якість продовольчих товарів	2	2			
Тема 4.2 Фізичні властивості товарів	2				2
Тема 4.3 Контроль якості товарів	2	2			
Тема 4.4 Суть та роль стандартизації	2	2			
Разом	8	6			2
<i>Розділ V Асортимент, класифікація, кодування товарів</i>					
Тема 5.1 Асортимент товарів, формування асортименту	2	2			
Тема 5.2 Засоби і форми інформації продовольчих товарів	2	2			
Разом	4	4			
<i>Розділ VI Основи зберігання товарів</i>					
Тема 6.1 Основи зберігання товарів	2	2			
Тема 6.2 Тара та пакувальні матеріали	2				2
Тема 6.3 Матеріально-технічна база зберігання	2				2
Разом	6	2			4
<i>Розділ VII Консервування продовольчих товарів</i>					
Тема 7.1 Консервування продовольчих товарів	2	2			
Тема 7.2 Комбіновані методи консервування	2				2
Разом	4	2			2
<i>Розділ VIII Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів</i>					
Тема 8.1 Фальсифікація товарів	2	2			
Тема 8.2 Ідентифікація харчових продуктів	2				2
Тема 8.3 Набуття навичок ідентифікації товарів, опираючись на нормативно-технічну документацію	2			2	
Разом	6	2		2	2
<i>Всього</i>	90	26	4	2	58

4. Перелік навчальних робіт	
Теми дисциплін та види робіт	
Лекції	Семінарські/Практичні заняття
<u>Розділ I. Предмет і завдання дисципліни</u>	
Лекція №1 Тема 1. Товарознавство, як наукова дисципліна 1. Товарознавство, як наукова дисципліна, що вивчає споживчі властивості. 2. Задачі товарознавства. 3. Зв'язок товарознавства з іншими дисциплінами та науками.	
<u>Розділ II. Хімічний склад</u>	
Лекція №2 Тема 2.1. Основні речовини, що входять до складу харчових продуктів 1. Значення поживних речовин, що входять до складу харчових продуктів. 2. Вода. Вміст в продуктах, роль та значення для організму людини.	Семінарське заняття 1 Тема Хімічний склад харчових продуктів 1. Вуглеводи харчових продуктів. 2. Жир та жироподібні речовини продовольчих товарів. 3. Ферменти: поняття, властивості, значення. 4. Речовини, що формують біологічну цінність харчових продуктів. Вітаміни, провітаміни. 5. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів. Барвні, пахучі, дубильні речовини.
<u>Розділ III. Основи мікробіології</u>	
Лекція № 3 Тема 3.1 Вступ. Мікробіологія як наука 1. Мікробіологія як наука. 2. роль мікробіології у природі, промисловості та при зберіганні продовольчих товарів. 3. Короткий історичний нарис розвитку мікробіології. 4. Головні групи мікробіології.	
Лекція № 4 Тема 3.17 Мікробіологія консервів 1. Мікрофлора консервів. 2. Види псування консервів, їх збудники.	
Лекція № 5 Тема 3.19 Мікробіологія зерноборошняних товарів 1. Мікрофлора зерна. 2. Мікрофлора круп, борошна, макаронних виробів. 3. Мікрофлора хліба, хвороби та їх збудники.	Семінарське заняття 2 Тема Мікробіологія харчових продуктів План 1. Мікробіологія продуктів тваринного походження. 2. Мікробіологія продуктів рослинного походження. 3. Мікробіологія консервів.
<u>Розділ IV Фізичні властивості, якість та методи оцінки товарів</u>	

<p>Лекція №6 Тема 4.1. Якість продовольчих продуктів 1. Основні поняття про якість продовольчих товарів. Фактори, що впливають на якість товарів. 2. Показники якості товарів. Дефекти продовольчих товарів</p>	
<p>Лекція №7 Тема 4.3. Контроль якості товарів 1. Види і методи контролю якості харчових продуктів. 2. Органолептичні методи контролю якості. 3. Інструментальні методи контролю.</p>	
<p>Лекція №8 Тема 4.4. Суть та роль стандартизації План 1. Суть, роль та значення стандартизації. 2. Категорії, види стандартів та їх характеристика. 3. Метрологічні служби та їх роль.</p>	
<p><u>Розділ V Асортимент, класифікація, кодування товарів</u></p>	
<p>Лекція № 9 Тема 5.1 Асортимент товарів, формування асортименту 1. Поняття про асортимент, основи класифікації харчових продуктів. 2. Формування асортименту.</p>	
<p>Лекція № 10 Тема 5.2 Засоби і форми інформації про товар 1. Товарознавча інформація товарів. 2. Засоби і форми інформації про товар: маркування товарів, штрихове кодування.</p>	

Розділ VI Основи зберігання товарів

Лекція № 11

Тема 6.1. Основи зберігання товарів

1. Фактори, що впливають на збереженість продуктів.
2. Процеси, що відбуваються при зберіганні.
3. Втрати харчових продуктів: природні втрати, нормовані природні втрати, актовані втрати.

Розділ VII Консервування продуктів

Лекція № 12

Тема 7.1 Консервування продовольчих товарів

1. Методи консервування.
2. Фізичні, фізико-хімічні методи консервування.
3. Хімічні, біохімічні методи консервування.

Розділ VIII Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів

Лекція № 13

Тема 8.1 Фальсифікація продовольчих товарів

1. Види фальсифікації продовольчих товарів.
2. Наслідки фальсифікації.

Практичне заняття 1

Набуття навичок ідентифікації товарів, опираючись на нормативно-технічну документацію

5. Політика ВСП «ВТЕФК КНТЕУ» та очікування

Дотримання умов доброчесності

Дотримання Положення про академічну доброчесність ВТЕК КНТЕУ
Доступні за посиланням: <http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya>

Очікування

Організація освітнього процесу та відвідування занять відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу студентів ВТЕК КНТЕУ»
Доступне за посиланням:
<http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya>
Оцінювання знань відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів ВТЕК КНТЕУ»
Доступне за посиланням: <http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya>

6. Рекомендована література

Основна література

1. Павлюченко Ю. П. Методи визначення фальсифікації товарів: навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 303 с.
2. Рудавська Г.Б., Демкевич Л.І. Мікробіологія. – К.: КНТЕУ, 2015. – 407 с.
3. Титаренко Л.Д. «Теоретичні основи товарознавства»: навч. посіб. - Центр навч. літ. – 2017, 227 с.

Додаткова література:

4. Колесник А.А., Єлизаров Л.Г. «Теоретичні основи товарознавства», - М.: Економіка, 2014, 315 с
5. Коломієць Т.М., Притульська Н.В., Романенко О.Л. Експертиза товарів: Підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 274 с.
6. Позур В.К., Сергійчук М.Г. Мікробіологія: Підручник. – К.: Видавничополіграфічний центр «Київський університет», 2016. – 456 с.