

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Товарознавство та експертиза харчових продуктів

спеціальність	Не обмежено	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітня програма	Не обмежено	факультет	Управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
освітній рівень	бакалавр	кафедра	торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

ВИКЛАДАЧ

Акмен Вікторія Олександрівна



Вища освіта за спеціальністю:

- інженер-товарознавець;
- маркетинг.

Науковий ступінь: кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.15 «Товарознавство харчових продуктів».

Вчене звання: доцент кафедри товарознавства в митній справі

Досвід роботи на посаді: більше 15 років

Показники професійної активності з курсу:

- авторка 6 методичних розробок за дисципліною;
- Член Міжнародного товариства товарознавців і технологів (International Association of Commodity Science and Technology– IGWT)
- Член Харківської обласної громадської організації «Науковий центр дидактики менеджмент освіти»;
- співавтор 2-х, тематично спрямованих, статей;
- учасниця більше 10 наукових конференцій із публікуванням матеріалів, відповідного до дисципліни,напрямку

телефон

0963039769

електронна пошта

viktoriaakmen@gmail.com

дистанційна підтримка

Google Meet

До викладання дисципліни долучені

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	надання майбутнім спеціалістам теоретичних знань та практичних навичок з товарознавства та експертизи харчових продуктів, необхідних для їх практичної діяльності; ознайомлення з елементами експертизи, методами оцінки якості товарів, методиками виявлення та встановлення чинників, що впливають на формування споживних властивостей товарів і збереження якості на усьому життєвому циклі продукції
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> Здатність визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог, оцінювати споживні властивості товару (ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК7, СК3, СК4, РН3, РН7) / індивідуальні завдання, тестування. Здатність застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва (ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК7, СК3, СК4, СК8, РН3, РН7, РН10) / індивідуальні завдання, тестування. Здатність застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності(ЗК3, ЗК6, СК8, РН3, РН7) / індивідуальні завдання, тестування. Вміння виявляти дефекти товарів та визначати можливість подальшої реалізації товару або його використання у харчовій галузі (ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК7, СК3, СК4, СК8, РН3, РН7, РН10) / індивідуальні завдання, тестування. Вміння визначати чинники, що впливають на якість товарів під час їх використання, зберігання (ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК7, СК3, СК4, СК8, РН3, РН7, РН10) / індивідуальні завдання, тестування.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторні заняття; поточний контроль; підсумковий контроль – іспит. Рейтинг студента визначається за накопичувальною 100 бальною шкалою і складається з поточного контролю знань, за усіма видами аудиторних занять, самостійної роботи та підсумкового контролю
Вимоги викладача	Відвідування занять, вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетенції	<p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p>	Програмні результати навчання	<p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва</p>
--------------------	--	--------------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Загальні положення сучасного товарознавства та експертизи харчових продуктів	Лабораторне заняття-1 (ЛЗ-1)	Вивчення основ товарознавства та методів визначення якості товарів. Основи раціонального споживання товарів.	Самостійна робота	Вплив споживних властивостей товарів на конкурентоспроможність та формування попиту на ринку. Особливості класифікації харчових продуктів. Класифікація методів дослідження якості харчових продуктів
Лекція 2.	Свіжі плоди та овочі, гриби. Продукти їх переробки	ЛЗ-2, ЛЗ-3	Загальна товарознавча характеристика, класифікація, методи дослідження, показники якості свіжих та перероблених плодів, овочів, грибів.		Хімічний склад свіжих плодів та овочів, грибів. Сучасні методи дослідження якості свіжих плодів та овочів, грибів Методи дослідження перероблених плодів та овочів
Лекція 3.	Зерноборошняні товари	ЛЗ-4	Вивчення асортименту та оцінка якості борошна та круп. Вивчення асортименту та оцінка якості хлібобулочних, макаронних виробів.		Хімічний склад круп. Особливості виробництва хлібобулочних та макаронних виробів. Методи дослідження якості.
Лекція 4	Молоко та молочні продукти	ЛЗ-5, ЛЗ-6	Вивчення асортименту та класифікація молока та молочних продуктів. Товарознавча оцінка якості		Склад та технології виробництва молока та молочних продуктів. Сучасні методи дослідження їх якості.
Лекція 5	Товарознавство м'яса та м'ясних товарів	ЛЗ-7, ЛЗ-8	Вивчення класифікації м'яса та особливостей його хімічного складу. Показники якості м'яса сирого. Напівфабрикати з м'яса і кулінарні вироби. Класифікація м'ясних товарів, консервів. Показники якості та методи їх дослідження.		Будова м'язової тканини забійних тварин, хімічний склад. Методи дослідження якості сирого м'яса. Особливості маркування
Лекція 6	Товарознавство риби та морепродуктів. Товари з риби та консерви.	ЛЗ-9	Вивчення товарознавчих характеристик основних видів риб, морепродуктів. Заморожена та охолоджена риба. Вивчення асортименту рибних товарів та консервів. Нормативні вимоги до їх якості, методи оцінки якості.		Показники якості замороженої та охолодженої риби, методи їх оцінки. Особливості маркування. Особливості сучасного виробництва рибних товарів та консервів. Методи дослідження їх якості

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Товарознавство. Продовольчі товари : навч. посібник / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко. - К.: Кондор. - 2018. - 730 с.
2. Експертиза товарів / Д.І. Козьмич, А.Д. Кобищан, Л.О. Назаренко. – Полтава : РВВ ПУЕТ, 2018. – 374 с.
3. Товарознавство харчових продуктів : навч. посібник [для студ. вищих навч. закл.] / І. В. Сирохман, В.М. Завгородня. К. : Центр учбової літератури, 2019. 544с.

Нормативне та методичне забезпечення

1. "Про захист прав споживачів" : [Закон України]. 2 К. : Нотис, 2018. 44 с. (зі змінами і доповненнями)
2. "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами і доповненнями)
3. "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV (зі змінами і доповненнями)

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки при поточному контролі
		до 40	Підсумковий контроль
Поточний контроль та оцінювання знань	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на аудиторних заняттях
		до 20	відповіді на тестові питання
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Учасники освітнього процесу керуються принципами низкою положень з академічної доброчесності та якості освітнього процесу, відповідно до діючих у ДБТУ положень (діючі положення <http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normativna-baza/>): «Про організацію освітнього процесу в ДБТУ», «Про академічну мобільність здобувачів освіти ДБТУ», «Про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій між учасниками освітнього процесу», «Про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин», «Про організацію і порядок перевірки наявності текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти», «Про групу сприяння академічній доброчесності у ДБТУ», тощо