



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТОВАРОЗНАВСТВО ТОВАРІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Ступінь вищої освіти: Бакалавр

Спеціальність: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітньо-професійна програма: «Товарознавство та експертиза в митній справі»

Викладач: Памбук С.А., к.т.н., доцент кафедри товарознавства та митної справи

Кафедра: Товарознавства та митної справи, т. 712-40-80

Профайл викладача **Контакт:** e-mail: pambuk@ukr.net,
+38 (048) 712-40-80

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на четвертому курсі у першому (сьомому) семестрі

Кількість кредитів - 4, годин - 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	60	20	40	
заочна	16	8	8	
Самостійна робота, годин	Денна - 60		Заочна - 104	

[Розклад занять](#)

2. Анотація навчальної дисципліни

Освітня компонента «Товарознавство товарів тваринного походження» є невід'ємною складовою підготовки висококваліфікованих фахівців з товарознавства і митної справи. Дисципліна знайомить слухачів з асортиментом таких товарів тваринного походження як: різні види молочних і кисломолочних продуктів, м'ясо і м'ясні продукти та ковбасні вироби, а також риби та рибних продуктів. Студенти вчаться оцінювати відповідність упаковки і маркування, досліджувати якість, проводити дегустацію таких продуктів як йогурт, морозиво, ковбаси, рибні та м'ясні консерви та інші. Дисципліна також допомагає підготувати студента до виконання курсової роботи та кваліфікаційної роботи бакалавра.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладення дисципліни «Товарознавство товарів тваринного походження» є формування практичних навичок та поглиблення знань в області товарознавства, оволодіння сучасними методами дослідження якості товарів, зокрема методами органолептичного та інструментального контролю якості товарів, формування у майбутнього фахівця необхідного обсягу знань для підготовки до самостійного виконання досліджень у сфері підприємництва, біржової діяльності та торгівлі.

Завданням навчальної дисципліни є: знайомство з термінами і поняттями товарознавства товарів тваринного походження, основними ознаками класифікації товарів тваринного походження та їх асортиментом; вивчення споживних властивостей товарів тваринного походження та факторів що їх формують; вивчення вимог до якості товарів тваринного походження, вимог до пакування, транспортування і зберігання, а також зміни, які відбуваються під час зберігання даної групи товарів.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- стан і перспективи розвитку виробництва, торгівлі, споживання товарів тваринного походження;
- класифікацію та асортимент товарів тваринного походження;
- споживчі властивості товарів тваринного походження; фактори формування споживчих властивостей;

- вимоги до якості товарів тваринного походження;
 - умови зберігання, транспортування, пакування та маркування товарів тваринного походження;
 - зміни якості товарів при зберіганні;
- вміти:**
- використовувати терміни і поняття відповідно до вимог стандартів;
 - працювати з нормативною документацією на відповідну групу товарів тваринного походження;
 - визначати відмінні особливості груп, підгруп товарів тваринного походження;
 - визначати показники якості товарів тваринного походження;
 - застосовувати теоретичні знання щодо оцінки якості товарів тваринного походження;
 - визначати дефекти, причини їх виникнення та засоби запобігання;
 - застосовувати отримані знання при проходженні переддипломної практики, виконанні курсової і дипломної роботи, а також у подальшій професійній діяльності.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство товарів тваринного походження» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності [076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»](#) та освітньо-професійній програмі [«Товарознавство та експертиза в митній справі»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та проблеми у сферах підприємницької, торговельної та біржової діяльності або в процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів організації і функціонування підприємницьких, торговельних, біржових структур і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

ЗК 10. Здатність діяти відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.

СК 5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній і біржовій діяльності.

Програмні результати навчання:

ПРН 12. Володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.

ПРН 15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів.

5. Зміст навчальної дисципліни

	Зміст теми	Години	
		денна ф.н.	заочна ф.н.
Змістовий модуль 1: Товарознавство молока та молочних продуктів			
1.	Тема 1. Товарознавство молока та вершків. <i>(Особливості обробки сирого молока. Вимоги до якості молока сировини, періодичність контроль. Види фальсифікації молока. Товарознавча характеристика питного молока: виробництво, класифікація, вимоги до якості. Товарознавча характеристика вершків).</i>	2	1

2.	Тема 2. Товарознавча характеристика кисломолочних продуктів. (Значення кисломолочних напоїв в харчуванні людини. Властивості кисломолочних продуктів. Основні етапи виробництва кисломолочних продуктів. Класифікація кисломолочних продуктів. Товарознавча характеристика кисломолочних напоїв. Товарознавча характеристика кисломолочного сиру. Товарознавча характеристика сметани).	2	1
3.	Тема 3. Товарознавча характеристика молочних продуктів. (Товарознавча характеристика молочних консервів. Товарознавча характеристика морозива. Товарознавча характеристика сирів).	2	
Змістовий модуль 2. Товарознавство м'яса та м'ясних продуктів			
4.	Тема 1. Вивчення класифікації, клеймування, сортового поділу м'яса тварин. (Класифікація, породи забійних тварин. Хімічний та морфологічний склад м'яса. Сортове розрубання м'яса та його товарознавче маркування).	2	2
5.	Тема 2. Товарознавча характеристика м'ясних ковбас. (Характеристика сировини для виробництва ковбас. Технологія виготовлення ковбасних виробів. Класифікація і асортимент ковбасних виробів (варених, копчених, сиров'ялених).	2	
6.	Тема 3. Товарознавча характеристика м'ясних продуктів. (Характеристика і класифікація м'ясних консервів. Фактори, що формують якість м'ясних консервів. Асортимент м'ясних консервів. Умови маркування і вимоги до якості м'ясних консервів. Характеристика м'ясних напівфабрикатів та їх класифікація. Асортимент м'ясних напівфабрикатів).	2	2
Змістовий модуль 3. Товарознавство риби та рибних продуктів			
7.	Тема 1. Загальна характеристика та відмінні особливості основних промислових родин риб. (Хімічний склад, харчова та біологічна цінність. Анатомічна будова та масовий склад риб. Товарна характеристика та відмінні особливості основних промислових родин риб).	2	2
8.	Тема 2. Солоні і мариновані рибні товари (Загальна характеристика та сутність посолу. Основні товарні групи солonoї риби. Пресервна продукція. Дефекти солonoї рибопродукції)	2	
9.	Тема 3. Товарознавча характеристика сушеної, в'яленої і копченої рибопродукції. (Характеристика і асортимент сушеної рибопродукції. Характеристика і асортимент в'яленої рибопродукції. Дефекти сушених і в'ялених рибних товарів. Способи коптіння. Товарознавча характеристика риби холодного та гарячого копчення. Дефекти копчених рибних товарів).	2	
10.	Тема 4. Товарознавча характеристика рибних консервів (Сутність процесу консервування. Асортимент і класифікація рибних консервів. Вимоги до якості рибних консервів та їх дефекти).	2	
Загальна кількість годин		20	8

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

[Нарахування балів](#)

[Інформаційні ресурси](#)

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності ОНТУ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».