

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«ДОСЛІДНА РОБОТА»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *07 «Управління та адміністрування»*

Код та найменування спеціальності *076 «Підприємництво та торгівля»*

Освітньо-професійна програма *Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *076 «Підприємництво та торгівля»*

« *08* » *10* 2024 р. протокол № *2*

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 11-13/2024-25

1. Загальна інформація

Кафедра: [Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом](#)

Викладач: Памбук Світлана Андріївна, доцент, кандидат технічних наук

Контакти:

[Профайл](#) pambuk@ukr.net, 048-712-41-03



Освітній компонент викладається на 3 курсі у 6 семестрі

Кількість: кредитів - 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	40		40
заочна	20		20
Самостійна робота, годин	Денна – 80		Заочна – 100

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент «Дослідна робота» є одним з найважливіших елементів підготовки висококваліфікованих фахівців з підприємництва і торгівлі, яка сприяє їх творчому зростанню, поглибленню знань в області своєї спеціальності, здобуттю навичок проведення досліджень, оволодінню сучасними методами дослідження якості товарів. Також дослідна робота є основним етапом підготовки студента до виконання курсової роботи з дисципліни «Товарознавство» та дипломної роботи бакалавра.

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладення освітнього компоненту «Дослідна робота» 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.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати: - загальні підходи і конкретні методи виконання дослідних робіт;

- стан і перспективи розвитку виробництва, торгівлі, споживання досліджуваної групи товарів;

- класифікацію та асортимент досліджуваної групи товарів;

- споживні властивості досліджуваної групи товарів; фактори формування споживних властивостей;

- вимоги до якості досліджуваної групи товарів;

- сутність процесів виробництва окремих товарів та вплив цих процесів на якість.

вміти:

- проводити самостійний аналіз нормативної документації;

- використовувати терміни і поняття відповідно до вимог стандартів;

- аналізувати асортимент окремих товарних груп;

- визначати відмінні особливості груп, підгруп товарів;

- застосовувати теоретичні знання щодо оцінки якості досліджуваної групи товарів;

- проводити дослідження властивостей товарів (хімічного складу, фізико-хімічних, структурно-механічних, органолептичних і інших показників якості) у відповідності до нормативної документації.

- визначати дефекти, причини їх виникнення та засоби запобігання.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Дослідна робота» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності [076 «Підприємництво та торгівля»](#) та освітньо-професійній програмі «[Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі](#)» підготовки бакалаврів.

Загальні компетентності:

- ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.
- ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

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

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

СК 6. Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємництва та торгівлі.

Програмні результати навчання:

ПРН 2. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки, вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій та торговельній діяльності.

ПРН 5. Організовувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва та торгівлі.

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

ПРН 16. Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких та торговельних структур і застосовувати його на практиці.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Лабораторна робота № 1 – Вибір теми. (Обговорення мети і завдань дисципліни. Вибір теми дослідної роботи. Формулювання мети та завдань досліджень).	2	2
2	Лабораторна робота № 2 – Дослідження асортименту товару. (Поняття асортименту. Асортиментні групи. Дослідження класифікації групи товарів. Вивчення асортименту. Показники асортименту товарів. Розрахунок широти асортименту. Розрахунок повноти асортименту. Розрахунок новизни та раціональності асортименту).	2	2
3	Лабораторна робота № 3 – Об'єкти та методи досліджень. (Обґрунтування вибору об'єктів дослідження. Ознайомлення із нормативною та законодавчою базою щодо оцінювання якості товарів. Вибір та вивчення методів дослідження якості товарів)	4	2
4	Лабораторна робота № 4 – Дослідження пакування окремої групи товарів. (Вивчення нормативної до законодавчої бази щодо якості і безпечності пакування окремої групи товарів. Проведення досліджень якості пакування дослідних зразків, ідентифікація	6	2

	матеріалу упаковки, оцінювання основних споживчих властивостей).		
5	Лабораторна робота № 5 – Дослідження відповідності маркування. (Вивчення нормативної документації і законодавчих актів, що регламентують відповідність маркування. Вивчення нормативної документації і законодавчих актів, що регламентують відповідність маркування. Дослідження маркування товару – відповідності НД, інформативності, естетичності.).	6	2
6	Лабораторна робота № 6 – Дослідження органолептичних показників якості товару. (Дослідження нормативної документації та наукової літератури щодо організації і проведення органолептичних досліджень. Проведення дегустації. Заповнення таблиць відповідності органолептичних показників вимогам НД. Проведення досліджень органолептичних показників якості профільним методом. Побудова профілограм).	6	4
7	Лабораторна робота № 7 – Дослідження фізико-хімічних показників якості товару. (Дослідження нормативної документації. Підбір і освоєння методик досліджень. Виконання експериментальної частини. Перевірка збіжності результатів експерименту).	6	4
8	Лабораторна робота № 8 – Оформлення дослідної роботи. (Вивчення вимог до оформлення текстової частини. Вивчення вимог та оформлення графічної частини. Вивчення вимог та оформлення списку літературних джерел та додатків).	4	2
Всього за ОК:		40	20

5.2 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	<i>Написання реферату з однієї з запропонованих тем.</i> - Особливості пакування хлібобулочних виробів - Особливості пакування кондитерських виробів - Особливості пакування снєків і продуктів сублімаційної сушки - Особливості пакування чаю - Дихальна упаковка для свіжих овочів і фруктів - Особливості пакування молока і молочних продуктів - Особливості пакування морозива - Особливості пакування жировмісних продуктів - Особливості пакування смакових товарів - Особливості пакування м'яса і м'ясних продуктів - Оболонки для ковбасних виробів - Особливості пакування риби і морепродуктів - Особливості пакування кави та кавових напоїв - Упаковка та маркування парфумерно-косметичних товарів - Особливості пакування горілчанних виробів	40	50
2	<i>Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді:</i> - Методика проведення патентного пошуку - Методика роботи з нормативними документами (ДСТУ) - Методика роботи із законодавчими актами - Методика дослідження відповідності споживчої тари - Методика дослідження відповідності споживчого маркування - Методика проведення органолептичних досліджень - Методика проведення досліджень профільним методом - Методика визначення вмісту вологи - Методика визначення вмісту білків - Методика визначення вмісту жирів в молочних продуктах - Методика визначення вмісту жирів в м'ясних продуктах	40	50

12. Методика визначення вмісту цукру		
13. Методика визначення вмісту крохмалю		
14. Методика визначення маси нетто та складових частин консервів		
15. Методика визначення вмісту хлористого натрію (повареної солі)		
Всього за ОК:	80	100

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист лабораторних робіт;
- усне опитування;

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Для заліку

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна ф.н.	заочна ф.н.
Змістовний модуль 1. Дослідна робота		
Лабораторні роботи*	40	40
Самостійна робота*	20	20
Захист*	40	40
Всього за змістовний модуль 1	100	100
Всього	100	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Лабораторні роботи

4,5 - 5 балів	Лабораторна робота відпрацьована та захищена вчасно, оформлена відповідно до вимог, надані повні обґрунтовані відповіді, складений висновок	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Лабораторна робота відпрацьована та вчасно захищена, має невеликі відхилення при оформленні або при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Лабораторна робота відпрацьована, але захищена пізніше визначеного строку, або має неповні відповіді, допущені несуттєві помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Лабораторна робота відпрацьована, але захищена	достатньо

	<i>пізніше визначеного строку, або має неповні відповіді, допущені більш суттєві помилки</i>	
0-2 балів	<i>Лабораторна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

Самостійна робота

18 - 20 балів	<i>Самостійна робота підготовлена та захищена вчасно, оформлена у вигляді презентації, має чітко оформлені висновки, всі відповіді вірні.</i>	відмінно
15 - 17 балів	<i>Самостійна робота підготовлена та захищена вчасно, має невеликі відхилення при оформленні або при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
11 – 14 балів	<i>Самостійна робота підготовлена та захищена пізніше визначеного строку, або має неповні відповіді, допущені несуттєві помилки</i>	добре
7 – 10 балів	<i>Самостійна робота підготовлена та захищена пізніше визначеного строку, або має неповні відповіді, допущені більш суттєві помилки</i>	достатньо
0-6 балів	<i>Самостійна робота не підготовлена, або не захищена, або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

Захист дослідної роботи (оцінювання)

36,0-40,0	<i>90 - 100 % правильних відповідей</i>	відмінно
30,0 -35,0	<i>75 – 89% правильних відповідей</i>	добре
24,0 – 29,0	<i>60 – 73% правильних відповідей</i>	достатньо
0 – 23,0	<i>36 – 59 % правильних відповідей</i>	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

- **інтерактивні**: використання комп'ютерної техніки, офісних програм під час проведення лабораторних робіт та самостійної роботи, робота в малих групах, мозковий штурм);
- **словесні**: лабораторні заняття для дослідження різних груп показників якості товарів, проведення дегустацій, виконання фізико-хімічних досліджень (групове обговорення нагальних питань, дискусії, робота в малих групах, мозковий штурм.);
- **самостійна робота**: робота з навчально-методичними матеріалами, робота із нормативною та законодавчою базою, підготовка презентації та реферату за обраною темою.

8. Інформаційні ресурси

Базові

1. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Дослідна робота" [Електронний ресурс] : для студентів СВО "Бакалавр" спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" освіт.-проф. програми "Товарознавство і торговельне підприємництво" галузі знань 07 "Управління та адміністрування" ден. та заоч. форми навчання. Ч. 1 / О. В. Бочарова, Л. О. Крупицька, В. А. Луцькова, М. В. Шенгеляя ; відп. за вип. О. В. Бочарова ; Каф. товарознавства та митної справи. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — 23 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1563492>

2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Товарознавство (харчові продукти)" [Електронний ресурс] : зі спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" галузі знань 07 "Управління та адміністрування", освіт.-проф. програми "Комерційна діяльність та товарознавство і експертиза в митній справі" ступінь вищої освіти бакалавр всіх форм навчання / Т. А. Манолі, С. А. Памбук, О. М. Мирошніченко, М. В. Шенгеляя ; відп. за вип. Я. Г. Верхівкер ; Каф. товарознавства та митної справи. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 39 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1674192>

3. Товарознавство продовольчих товарів [Електронний ресурс] : навч. посіб. Ч. 1 / Т. М. Чорна ; Держ. податк. ун-т. — Ірпінь, 2023. — 326 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2250817>

4. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення : лабораторний практикум [Текст] : до виконання лаб., практ. та самост. робіт студентами СВО "Бакалавр" та "Магістр" за спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" за освітньою програмою "Комерційна діяльність та товарознавство і експертиза" / Я. Г. Верхівкер, К. С. Гарбажий, В. А. Луцькова та ін. ; за ред. Я. Г. Верхівкера ; Одес. нац. технол. ун-т. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 520 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1688690>

5. Інструментальні методи досліджень та сенсорний аналіз [Електронний ресурс] : навч. посіб. / І. С. Сагайдак, І. В. Качур ; Держ. податк. ун-т. — Ірпінь, 2023. — 194 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2250992>

6. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення [Текст] : навч. посіб. у 2-х ч. Ч. 1 / Я. Г. Верхівкер, К. С. Гарбажий, В. А. Луцькова та ін. ; за ред. Я. Г. Верхівкера ; Одес. нац. технол. ун-т. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2022. — 324 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 319-323.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1836835>

7. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення [Текст] : навч. посіб. у 2-х ч. Ч. 2 / Я. Г. Верхівкер, К. С. Гарбажий, В. А. Луцькова та ін. ; за ред. Я. Г. Верхівкера ; Одес. нац. технол. ун-т. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2022. — 372 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1836920>

Допоміжні

1. Довідник товарознавця і споживача продовольчих товарів [Текст] : навч. посіб. / С. В. Князь, А. Г. Загородній, М. В. Римар, Р. М. Скриньковський та ін. ; за ред. С. В. Князя ; Нац. ун-т "Львів. політехніка". — Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2021. — 796 с.

2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Товарознавство (пакувальні матеріали і тара)" [Електронний ресурс] : для студентів СВО ""Бакалавр спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність", галузі знань 07 "Управління та адміністрування" ден. форми навчання / Я. Г. Верхівкер, С. А. Памбук, М. В. Шенгеляя ; відп. за вип. Я. Г. Верхівкер ; Каф. товарознавства та митної справи. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 49 с.

3. Теоретичні основи товарознавства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. М. Чорна ; Ун-т держ. фіскальної служби України. — Ірпінь, 2021. — 598 с.

4. Товарознавство [Електронний ресурс] : підручник / Т. Ю. Мельник ; Держ. ун-т "Житомирська політехніка". — Житомир, 2020. — 364 с.

5. Методи контролю якості харчової продукції [Текст] : навч. посіб. / О. І. Черевко, П. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ш. А. Дмитрієвич та ін. ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Суми : Унів. книга, 2023. — 512 с.

6. Методологічні основи наукових досліджень [Електронний ресурс] : підручник / Н. І. Посвятенко, О. Е. Тверитникова, Е. К. Посвятенко, Ю. Е. Демідова ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". — Харків : Факт, 2022. — 320 с.

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, Корпоративному кодексу ОНТУ, Кодексу академічної доброчесності ОНТУ, Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ, Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ, вимог ISO 9001:2015 та роботодавців

Викладач



Світлана ПАМБУК

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Протокол від «07» жовтня 2024 р. № 2

Завідувач кафедри



Наталія БАСЮРКІНА

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі
професор кафедри торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом



Яков ВЕРХІВКЕР