

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«ТОВАРОЗНАВСТВО (ТОВАРИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ)»

Мовна 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

R 11-14/2024-25

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 2 курсі у 4 семестрі

Кількість: кредитів - 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	48	16	32
заочна	26	10	16
Самостійна робота, годин	Денна – 72		Заочна – 94

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент «Товарознавство (товари тваринного походження)» є одним з найважливіших елементів підготовки висококваліфікованих фахівців з підприємництва та торгівлі, який сприяє їх творчому зростанню, поглибленню знань в області своєї спеціальності. Даний компонент знайомить слухачів з асортиментом таких товарів тваринного походження як: різні види питного молока, кисломолочних напоїв, згущенні та сухі молочні консерви, морозиво, а також харчових яєць та яєчних продуктів. Студенти вчаться оцінювати відповідність упаковки і маркування, досліджувати якість, проводити дегустацію таких продуктів як йогурт, морозиво, згущене молоко, сири. Освітній компонент також є етапом підготовки студента до виконання курсової роботи з дисципліни «Товарознавство» та кваліфікаційної роботи бакалавра.

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладення освітнього компоненту «Товарознавство (товари 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 та торгівлі.

Завданням освітнього компоненту 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 освітнього компоненту студент повинен

знати:

- стан і перспективи розвитку виробництва, торгівлі, споживання товарів тваринного походження ;

- класифікацію та асортимент товарів тваринного походження;
 - споживні властивості товарів тваринного походження; фактори формування споживних 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. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Товарознавство (товари тваринного походження)» 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 лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Товарознавство товарів тваринного походження			
1	Тема 1. Значення молока в раціональному харчуванні людини. (Поняття раціонального харчування. Хімічний склад молока. Лікувальні властивості молока. Норми споживання молока і молочних продуктів. Стан виробництва молока в Україні. Класифікація групи молочних товарів).	2	1
2	Тема 2. Товарознавство молока сировини. (Особливості обробки сирого молока. Вимоги до якості молока сировини, періодичність контроль. Види фальсифікації молока).	2	1
3	Тема 3. Товарознавство молока та вершків. (Товарознавча характеристика питного молока: виробництво, класифікація, вимоги до якості. Товарознавча характеристика вершків).	2	1
4	Тема 4. 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
5	Тема 5. Товарознавча характеристика молочних консервів. (Принципи консервування. Класифікація молочних консервів. Виробництво та асортимент згущених консервів. Виробництво та асортимент сухих молочних консервів. Дефекти молочних консервів).	2	1
6	Тема 6. Товарознавча характеристика морозива. (Харчова цінність і характеристика морозива. Сировина та виробництво морозива. Класифікація і асортимент морозива. Характеристика морозива на молочній основі. Характеристика плодово-ягідного і ароматичного морозива. Вимоги до якості та дефекти морозива).	2	2
7	Тема 7. Товарознавча характеристика сирів. (Споживні властивості сирів. Товарознавча класифікація сирів. Основи виробництва сичужних сирів. Асортимент твердих сичужових сирів. Характеристика асортименту м'яких сирів. Характеристика сирів розсільних. Характеристика плавлених сирів).	2	2
8	Тема 8. Товарознавство яєць і яєчних товарів. (Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Класифікація яєць і вимоги до їх якості, дефекти. Припустимі і неприпустимі дефекти яєць. Продукти переробки яєць).	2	1
Разом за ОК:		16	10

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Лабораторна робота № 1 – Товарознавча оцінка молока сировини	4	2
2	Лабораторна робота № 2 – Товарознавча оцінка молока питного	4	2
3	Лабораторна робота № 3 – Товарознавча оцінка кисломолочних напоїв	4	2
4	Лабораторна робота № 4 – Товарознавча оцінка сиру кисломолочного	4	2
5	Лабораторна робота № 5 – Товарознавча оцінка твердих сирів	4	2
6	Лабораторна робота № 6 – Товарознавча оцінка морозива	4	2
7	Лабораторна робота № 7 – Товарознавча оцінка молочних консервів	4	2
8	Лабораторна робота № 8 – Товарознавча оцінка яєць курячих харчових	4	2
Всього за ОК:		32	16

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 товарознавчої оцінки молока сировини - Способи визначення фальсифікації молока сировини - Особливості товарознавчої оцінки молока питного - Зміни в нормативній документації стосовно молока питного - Вплив пакування молока і молочних продуктів на збереження якості - Особливості товарознавчої оцінки кисломолочних напоїв - Формування споживних властивостей кефіру - Формування споживних властивостей ряжанки та варенця - Формування споживних властивостей йогуртів - Формування споживних властивостей кисломолочних напоїв різного способу виробництва - Вплив пакування кисломолочних продуктів на збереження якості - Особливості товарознавчої оцінки сиру кисломолочного - Формування споживних властивостей кисломолочного сиру різного способу виробництва - Історія виникнення сирів (за вибором) - Особливості класифікації твердих сирів - Особливості класифікації м'яких сирів - Формування споживних властивостей сирів - Процес дозрівання сирів та його вплив на споживні властивості - Вплив пакування сирів на збереження їх якості - Особливості товарознавчої оцінки морозива - Формування споживних властивостей морозива - Вимоги до пакування морозива - Особливості товарознавчої оцінки молочних консервів - Формування споживних властивостей молочних консервів - Особливості товарознавчої оцінки яєць харчових	40	50

2	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді:		
	1. Вирішення ситуаційного завдання з товарознавчої оцінки молока сировини 2. Вирішення ситуаційного завдання з товарознавчої оцінки молока пастеризованого 3. Вирішення ситуаційного завдання з товарознавчої оцінки молока стерилізованого 4. Вирішення ситуаційного завдання з товарознавчої оцінки молока ультрапастеризованого 5. Вирішення ситуаційного завдання з товарознавчої оцінки молока пряженого 6. Вирішення ситуаційного завдання з товарознавчої оцінки молока вітамінізованого 7. Вирішення ситуаційного завдання з товарознавчої оцінки молока для дітей 8. Вирішення ситуаційного завдання з товарознавчої оцінки кефіру 9. Вирішення ситуаційного завдання з товарознавчої оцінки ряжанки 10. Вирішення ситуаційного завдання з товарознавчої оцінки йогурта 11. Вирішення ситуаційного завдання з товарознавчої оцінки сметани 12. Вирішення ситуаційного завдання з товарознавчої оцінки сиру кисломолочного 13. Вирішення ситуаційного завдання з товарознавчої оцінки морозива 14. Вирішення ситуаційного завдання з товарознавчої оцінки молочних консервів 15. Вирішення ситуаційного завдання з товарознавчої оцінки яєць курячих харчових	40	50
Всього за ОК:		72	94

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. Товарознавство товарів тваринного походження		
Лабораторні роботи*	40	40
Самостійна робота*	20	20
Тестування*	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	<i>Лабораторна робота відпрацьована та захищена вчасно, оформлена відповідно до вимог, надані повні обґрунтовані відповіді, складений висновок</i>	відмінно
4,0 - 4,4 балів	<i>Лабораторна робота відпрацьована та вчасно захищена, має невеликі відхилення при оформленні або при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	<i>Лабораторна робота відпрацьована, але захищена пізніше визначеного строку, або має неповні відповіді, допущені несуттєві помилки</i>	добре
2,1 – 3,4 балів	<i>Лабораторна робота відпрацьована, але захищена пізніше визначеного строку, або має неповні відповіді, допущені більш суттєві помилки</i>	достатньо
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

Тестування

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. 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>

2. 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.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2237829>

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

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2298346>

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. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни "Товарознавство" [Електронний ресурс] : для студентів СВО "Бакалавр" спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" освіт. програми "Товарознавство і торговельне підприємництво" всіх форм навчання / Т. А. Манолі, С. А. Памбук, О. М. Мирошніченко ; відп. за вип. Я. Г. Верхівкер ; Каф. товарознавства та митної справи. – Одеса : ОНАХТ, 2021. – 13 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1674147>

6. 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. Шенгеля ; 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>

Допоміжні

1. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Товарознавство товарів тваринного походження". Модуль 3. Товарознавство жирів і харчових яєць [Електронний ресурс] : для студентів спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" ступеню вищ. освіти Бакалавр / С. А. Памбук, В. А. Луцькова, О. О. Батраков ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. товарознавства та митної справи. – Одеса : ОНАХТ, 2019. – 38 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. Шенгеля ; 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.

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. 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.

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.

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