

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Навчально-науковий інститут денної освіти
 Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС
 навчальної дисципліни
«Основи раціонального споживання товарів»
 на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Біотехнологія»
Спеціальність	162 «Біотехнології та біоінженерія»
Галузь знань	16 «Хімічна та біоінженерія»
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
 науковий ступінь і вчене звання,
 посада

Бургу Юрій Георгійович
 к.с.-г.н., доцент

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-066-907-69-49
Електронна адреса	byrgy1973@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Розкрити основні проблеми споживання, спрямовані на формування активного, раціонального споживача, здатного аналізувати своє особисте споживання, вплив інформації потреб, особливостей культури, віку, статі та інших факторів на формування раціонального споживання товарів і послуг
Тривалість	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичні заняття 20 год., самостійна робота 54 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)

Базові знання	Формування свідомості і культури споживача, необхідних для якісного і безпечного споживання; розвиток споживчої свідомості та етичної культури спілкування; розвиток компетентності раціонального споживача; уявлення про суспільне і екологічне значення товару, розуміння сутності раціонального харчування і використання непродовольчих товарів, знання принципів класифікації і кодування товарів, формування асортименту, оцінку якості, процесів, які відбуваються у товарах під час товаропросування, щоб врахувати їх у плануванні комерційних операцій і не допустити втрат якості і маси товару.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> • Вміти розраховувати склад поживних середовищ, визначати особливості їх приготування та стерилізації, здійснювати контроль якості сировини та готової продукції на основі знань про фізико-хімічні властивості органічних та неорганічних речовин. • Вміти застосовувати положення нормативних документів, що регламентують порядок проведення сертифікації продукції, атестації виробництва, вимоги до організації систем управління якістю на підприємствах, правила оформлення технічної документації та ведення технологічного процесу базуючись на знаннях, одержаних під час практичної підготовки. • Вміти визначати та аналізувати основні фізико-хімічні властивості органічних сполук, що входять до складу біологічних агентів (білки, нуклеїнові кислоти, вуглеводи, ліпіди). • Вміти проводити експериментальні дослідження з метою визначення впливу фізико-хімічних та біологічних факторів зовнішнього середовища на життєдіяльність клітин живих організмів. 	<ul style="list-style-type: none"> • Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. • Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. • Прагнення до збереження навколишнього середовища. • Навички здійснення безпечної діяльності.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 1. Основи формування потреб і споживання товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 2. Основи раціонального споживання товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 3. Споживні властивості і споживна цінність товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 4. Якість товарів, її дослідження і оцінка	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 5. Дослідження властивостей товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 6. Класифікація кодування і асортимент товарів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 7. Засоби пакування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 8. Основи зберігання якості і маси товарів при товаропросуванні	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми
Тема 9. Види і засоби інформації про товар	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Виконати тести до теми

Інформаційні джерела

1. Березовский В.М. Химия витаминов. – М.: Просвещение, 1988. – 626 с
2. Жук Ю.Т., Жук В.А. і ін. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посібник для студентів кооперативних вищих навчальних закладів. – К.: НМЦ “Укоопосвіта, 2008. – 336с.
3. Исследование продовольственных товаров (Базарова В.И. и др. – М.: Экономика, 1986. – 310 с)
4. Ловачев Л.Н. Снижение потер продовольственных товаров при хранении. – М.: Экономика. 1980. – 256 с.
5. Митюков А.Д., Руцкий А.В. Оценка качества продуктов питания. – Минск.

Ураджай. 1988. – 183 с.

6. Парамонова Т.Н. Экспресс – методы оценки качества продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1988. – 111 с.

7. Покровский А.А. Беседы о питании. – М.: Экономика, 1986. – 387 с.

8. Полікарпов І.С. Товарна інформація. – К.: Центр навчальної літератури, 2006 – 616 с.

9. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – К.: Лібра. – 1999. – 272 с.

10. Смоляр В.И. Рациональное питание. – К.: Наукова думка, 1991. – 368 с.

11. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства – К.: Центр навчальної літератури, 2003 – 227 с.

12. Товароведение продовольственных товаров: Лабораторный практикум, Мицик В.Е. и др. – К.: Вища школа, 1988 – 410 с.

13. Фрейгенбаум А.А. Контроль качества продукции. – М.: Экономика, 1986. – 109 с.

14. Химический состав пищевых продуктов: В 2 книгах. – М.: Агропромиздат, 1987 г.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.

Політика щодо відвідування:

відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

Політика зарахування результатів неформальної освіти:

<http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-9): робота на практичному занятті (26 балів), проходження підсумкового тесту до тем (14 бали); підсумкове тестування (40 балів); написання реферату (10 балів), поточна модульна робота (10 балів)	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни