

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва

СИЛАБУС

ТОВАРОЗНАВСТВО. ПРОДУКТИ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ /
SCIENCE OF COMMODITIES. PRODUCTS OF SPECIAL PURPOSE

Інформація про викладача		
Викладач(-і)	Власенко Ірина	Василишина Ольга
Науковий ступінь	доктор медичних наук	кандидат педагогічних наук
Вчене звання	професор	
Посада	професор кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва	доцент кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, ауд. 50	
Контактний телефон	097-57-14-171	
E-mail:	Vlasenkoirina837@gmail.com	
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://moodle.vtei.edu.ua/course/view.php?id=1769	
Інформація про освітній компонент		
Статус компоненту	Вибірковий	
Освітній ступінь	Бакалавр	
Навчальний рік	2024/2025	
Анотація курсу	<p>Концепція державної політики України передбачає заходи, спрямовані на збереження здоров'я та працездатності населення, подовження тривалості та поліпшення якості життя громадян. Пріоритетною проблемою можна вважати створення продуктів високої якості, які мають оздоровчий вплив на організм людини, забезпечують профілактику аліментарно-залежних станів і захворювань, сприяють усуненню дефіциту вітамінів, мікро- та мікроелементів, інших есенціальних речовин. Цим вимогам відповідають оздоровчі продукти, функціональні товари і функціональні інгредієнти, продукти спеціального призначення. З огляду на це важливим фактором ефективного здійснення професійної діяльності в сучасних умовах є знання товарознавчої характеристики цих продуктів.</p> <p><i>Предмет</i> освітнього компоненту «Товарознавство. Продукти спеціального призначення» – вивчення показників інноваційних харчових продуктів спеціального призначення розроблених на основі принципів здорового харчування та сучасних досягнень у розвитку технологій харчових продуктів із забезпеченням їх якісних та конкурентоспроможних характеристик.</p> <p><i>Методологічною основою</i> освітнього компоненту є системний підхід. Програма курсу передбачає першочергове засвоєння питань компонентного складу спеціальних харчових продуктів, подальше вивчення основних груп продуктів спеціального призначення та функціональних продуктів, які виготовляються</p>	

	<p>на сучасних виробництвах та їх значення для здоров'я окремих категорій споживачів.</p> <p><i>Основною метою</i> освітнього компоненту є вивчення товарознавчої характеристики харчових продуктів спеціального призначення, їх впливу на організм людини.</p> <p><i>Завданнями</i> освітнього компоненту «Товарознавство. Продукти спеціального призначення» є формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних та практичних знань щодо стану та перспектив розвитку ринку продуктів спеціального призначення, вивчення споживних властивостей, особливостей формування асортименту та проведення товарознавчої оцінки якості харчових продуктів спеціального призначення</p>
Мова викладання	Українська мова
Результати навчання	<ul style="list-style-type: none"> – знання стану та перспектив розвитку ринку харчових продуктів спеціального призначення; – знання нетрадиційних видів сировини, що використовують при розробці харчових продуктів спеціального призначення; – знання споживних властивостей харчових продуктів спеціального призначення; – знання особливостей формування асортименту харчових продуктів спеціального призначення; – знання умов транспортування та зберігання харчових продуктів спеціального призначення; – знання вимог до якості харчових продуктів спеціального призначення, тари та пакувальних матеріалів – вміння проводити товарознавчу оцінку якості харчових продуктів спеціального призначення; – вміння проводити оцінку якості та безпечності харчових продуктів спеціального призначення; – вміння визначати роль функціональних компонентів в складі харчових продуктів спеціального призначення

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	лабораторні заняття			самостійна робота студентів
Тема 1. Науково-технічна політика в сфері товарознавства продуктів спеціального призначення	10	2	2	6	В, ВЛР, УД, Т	5
Тема 2. Продукти спеціального призначення, їх характеристика і класифікація.	10	2	2	6	В, ВЛР, УД, Т	5
Тема 3. Класифікація та характеристика харчових і дієтичних добавок. Фізіологічно функціональні	10	2	2	6	В, ВЛР, УД, Т	5

інгредієнти						
Тема 4. Класифікація і характеристика харчової сировини, яку використовують для виробництва продуктів спеціального призначення	10	2	2	6	В, ВЛР, УД, Т	5
Тема 5. Зерноборошняні продукти спеціального призначення	10	2	2	6	В, ВЛР, ДП	5
Тема 6. Кондитерські вироби спеціального призначення	10	2	2	6	В, ВЛР, ДП	5
Тема 7. Функціональні безалкогольні напої	10	2	2	6	В, ВЛР, ДП	5
Тема 8. Молочні продукти спеціального призначення	10	2	2	6	В, ВЛР, ДП	5
Тема 9. Жирові продукти спеціального призначення	10	2	2	6	В, ВЛР, ДП	5
Тема 10. М'ясні продукти спеціального призначення	10	2	2	6	В, ВЛР, ДП	5
Тема 11. Рибні товари спеціального призначення	8	2	2	4	В, ВЛР, УД, Т	5
Тема 12. Спеціальні продукти для дитячого харчування	8	2	2	4	В, ВЛР, УД, Т	5
Тема 13. Спеціальні продукти дієтичного і лікувально-профілактичного призначення	8	2	2	4	В, ВЛР, УД, Т	5
Тема 14. Спеціальні продукти ентерального харчування	8	2	2	4	В, ВЛР, УД, Т	5
Тема 15. Спеціальні продукти харчування для спортсменів	8	2	2	4	В, ВЛР, УД, Т	5
Тема 16. Продукти спеціального призначення для людей різних професій	8	2	2	4	В, ВЛР, УД, Т	5
Тема 17. Спеціальні продукти харчування для людей, що проживають в умовах порушеної екологічної ситуації	8	2	2	4	В, ВЛР, ДП	5
Індивідуальне завдання	24			24	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль	екзамен					

<p>Поточний контроль / критерії оцінювання</p>	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал; ВЛР – виконання лабораторної роботи – 2 бали; УД – участь у дискусії – 1 бал; Т – тестування – 1 бал; ДП – доповідь та презентація – 2 бали. ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (участь у наукових заходах). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>
<p>Основні літературні та інформаційні джерела</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19 2. Codex Alimentarius Commission. URL: fao.org/fao-whocodexalimentarius 3. International Standard Organization. URL: iso.org 4. Сирохман І.В., Лозова Т.М., Гирка О.І., Філь М.І., Калимон М.В. Якість і безпека харчової продукції традиційних та інноваційних технологій : підручник. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с. 5. Власенко І, Семко Т, Поліщук Г, Борова М. Сучасний стан і перспективи розвитку ринку органічної продукції в Україні та світі. <i>Харчова промисловість</i>. 2020. № 27. С. 37-45 6. Власенко І.Г., Семко Т.В., Бандура В.М. Технологія варенокопчених ковбас з використанням солі йодованої. <i>Товари і ринки</i>. 2020. № 4 (36). С. 103-112 7. Власенко І.Г., Семко Т.В., Паламарчук В.І. Вплив складу бактеріальних заквасок на процес визрівання і якість твердого сичужного сиру. <i>Технологічний аудит та резерви виробництва</i>. 2020. Vol. 1. No 3 (51). Рр. 48-52 8. Власенко І.Г., Семко Т.В. Крафтова технологія сиркопчених ковбас. <i>Товари і ринки</i>. 2019. № 2 (30). С. 98-107 9. Власенко І.Г., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологія кисломолочного напою з вторинної молочної сировини. <i>Науковий вісник ТДАТУ</i>. 2022. Вип. 12. Т. 2. //C:/Users/БМГА/Downloads/320-Текст%20статті-1324-1-10-20230323.pdf 10. Vlasenko I., Bandura V., Semko T., Fialkovska L., Ivanishcheva O., Palamarchuk V. Innovative approaches to the development of a new sour milk product. <i>Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences</i>. 2021. Vol. 15. URL: https://doi.org/10.5219/1688
<p>Політика освітнього компоненту</p>	
<p>Організація навчання</p>	<p>Аудиторні заняття з освітнього компоненту проводяться згідно затвердженого розкладу. Електронний варіант розкладу розміщується на сайті ВТЕІ ДТЕУ.</p> <p>Вимоги щодо організації навчання:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сумлінне виконання розкладу занять з освітнього компоненту (здобувачі вищої освіти відвідують заняття в обов'язковому порядку; здобувачі, які запізнилися на заняття, до заняття не допускаються). 2. Активна участь в обговоренні навчальних питань, попередня підготовка до лабораторних занять, якісне і своєчасне виконання завдань та обов'язкове виконання самостійних завдань, наданих викладачем. 3. Користування мобільними пристроями під час заняття лише з дозволу викладача і тільки з навчальною метою. 4. Здобувач вищої освіти може ознайомлюватись із своїми оцінками та накопиченими балами в особистому електронному кабінеті, що міститься у вільному доступі.

	<p>5. Можливість перескладання будь-якого експрес-контролю в разі отримання незадовільної оцінки.</p> <p>Згідно з робочою програмою освітнього компоненту окремі теми або їх питання викладаються на лекційних заняттях, інші – вивчаються здобувачами самостійно.</p> <p>Вивчення доцільно розпочати з ознайомлення з програмою курсу, а потім переходити до послідовного вивчення окремих тем.</p> <p>Самостійна робота здобувачів повинна проводитися у двох напрямках:</p> <ul style="list-style-type: none"> – з питань тем освітнього компоненту, які розглядалися під час аудиторних занять, увагу слід зосередити на більш детальному вивченні окремих положень законодавчих актів; – з питань тем освітнього компоненту, які повністю передбачені для самостійного вивчення, необхідно опрацювати та засвоїти матеріал у відповідності з робочою програмою. <p>Для кращого засвоєння матеріалу доцільно по кожній з тем і підтем скласти конспект.</p> <p>Перевірка виконання самостійної роботи проводиться викладачем на лабораторних заняттях, а також виноситься на поточний контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався при проведенні аудиторних навчальних занять.</p>
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені заняття в обов'язковому порядку відпрацьовуються: лекційні – шляхом конспектування відповідних тем, лабораторні – шляхом виконання лабораторних завдань.
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль-екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).</p>
Академічна доброчесність	http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf
Інші складові політики компоненту	

Затверджено на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва 15.01.2024, протокол № 01.

Науково-педагогічний працівник



Ірина ВЛАСЕНКО

Ольга ВАСИЛИШИНА

Завідувач кафедри



Алла ТЕРНОВА