

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ 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 Георгіївна
Науковий ступінь	доктор медичних наук
Вчене звання	професор
Посада	професор кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, ауд. 37
Контактний телефон	0432-55-04-04
Е-mail:	i.vlasenko@vtei.edu.ua
<i>Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання</i>	http://sun.vtei.com.ua/course/vtew.php?id=1769
Консультації	Консультації з навчальної дисципліни проводяться протягом семестру щоп'ятниці з 10-00 до 11-00 в кабінеті № 13. В разі додаткової потреби здобувача в консультації час погоджується з викладачем.
Інформація про дисципліну	
Освітній ступінь	—
Галузь знань	Для усіх галузей знань
Спеціальність	Для усіх спеціальностей
Освітня програма	
Навчальний рік	2022-2023
Семестр	
Факультет	
Курс	
Групи	
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>Мета вивчення дисципліни полягає у розкритті</p>

	<p>специфіки інгредієнтного складу спеціальних харчових продуктів, усвідомленні їх харчової цінності та оздоровчого впливу на людський організм; нових технологій виробництва оздоровчих продуктів харчування, в тому числі для окремих груп населення.; проведенні аналізу класифікації харчових продуктів та непродовольчих товарів.</p> <p>Завданням дисципліни «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					
Місце дисципліни в освітній програмі						
Освітня програма (ОП)	—					
Перелік компетентностей	<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 					
Перелік програмних результатів навчання (ПРН)	<ul style="list-style-type: none"> – 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 					
Пререквізити дисципліни (що треба знати, з чим ознайомитися студенту перед вивченням дисципліни)						
Тематичний план та оцінювання результатів навчання						
Тематичний план (схема вивчення курсу)	Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	
		усього годин / кредитів	з них			
	лекції		лабораторні заняття	самостійна робота студентів		
	Тема 1. Структура та стан харчування різних груп	14	2	2	10	УО, ДН

	населення. Загальна характеристика продуктів спеціального призначення					
	Тема 2. Продукти спеціального призначення, їх характеристика і класифікація.	12	2	2	8	ІЗ, РП, УО, ДН
	Тема 3. Класифікація та характеристика харчових і дієтичних добавок. Фізіологічно функціональні інгредієнти	12	2	2	8	ІЗ, РП, УО, ДН
	Тема 4. Класифікація і характеристика харчової сировини, яку використовують для виробництва продуктів спеціального призначення	12	2	2	8	ІЗ, РП, УО, ДН
	Тема 5. Товарознавча характеристика м'ясних продуктів спеціального призначення	10	2	2	6	ІЗ, РП, УО, ДН
	Тема 6. Товарознавча характеристика молочних продуктів спеціального призначення	10	2	2	6	ІЗ, РП, УО, ДН
	Тема 7. Товарознавча характеристика кондитерських виробів спеціального призначення	10	2	2	6	ІЗ, РП, УО, ДН
	Тема 8. Товарознавча характеристика функціональних безалкогольних	10	2	2	6	ІЗ, РП, УО, ДН

	напоїв					
	Тема 9. Спеціальні продукти для дитячого харчування					
	9.1. Спеціальні продукти для дітей грудного та ясельного віку	10	2	2	6	ІЗ, РП, УО, ДН
	9.2. Спеціальні продукти для дітей шкільного віку	10	2	2	6	ІЗ, РП, УО, ДН
	Тема 10. Спеціальні продукти дієтичного і лікувально-профілактичного призначення					
	10.1. Спеціальні продукти для людей з серцево-судинними захворюваннями	10	2	2	6	ІЗ, РП, УО, ДН
	10.2. Спеціальні продукти для людей, хворих на цукровий діабет	10	2	2	6	ІЗ, РП, УО, ДН
	10.3. Спеціальні продукти для людей з алергічними захворюваннями	10	2	2	6	ІЗ, РП, УО, ДН
	10.4. Спеціальні продукти з радіопротекторними властивостями, збагачені антиоксидантами	10	2	2	6	ІЗ, РП, УО, ДН
	Тема 11. Продукти харчування для спеціальних груп населення					
	11.1 Спеціальні харчові продукти для військовослужбовців	10	2	2	6	ІЗ, РП, УО, ДН
	11.2. Продукти харчування для людей, які знаходяться в екстремальних умовах	10	2	2	6	ІЗ, РП, УО, ДН
	11.2 Спеціальні харчові продукти для різних категорій спортсменів	10	2	2	6	ІЗ, РП, УО, ДН
	Всього	180/6	34	34	112	

	Примітка: ІЗ – індивідуальне завдання; РП – реферативне повідомлення; УО – усне опитування; ДН – робота в системі дистанційного навчання MOODL
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>При викладанні дисципліни використовуються такі методи контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> – поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Його інструментами є опитування, захист лабораторних робіт, дискусії, обговорення, підсумкові контрольні роботи по темах дисципліни; – підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання підсумкових результатів навчання і включає семестровий контроль у формі письмового семестрового екзамену. <p>1. За кожне лабораторне заняття – 4 бали (17 занять * 4 бали) = 68 балів.</p> <p>На лабораторному занятті оцінюються:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виконання роботи; – оформлення роботи у зошиті; – усі відповіді здобувача; – захист роботи. <p>2. Самостійна робота студента – 32 бали</p> <p>Оцінювання самостійної роботи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – підготовка наукових публікацій та участь з доповідями на студентських конференціях і семінарах – 10 балів; – робота в системі дистанційної освіти MOODLE – 7 балів; – опрацювання теоретичних джерел – 15 балів (по 1 балу за кожну тему). <p>Разом за семестр – 100 балів.</p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Івашків Л.Я. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посіб. практикум. Львів : Ліга Прес, 2017. 172 с. 2. Кравченко М.Ф. Інноваційні технології харчових виробництв. Київ : Кондор-Видавництво, 2017. 374 с. 3. Нагурна Н.А., Осипенкова І.І., Чепурна О.Л. Основи сенсорного аналізу : навч. посіб. Черкаси : ФОП Гордієнко Є.І., 2017. 219 с.
Політика дисципліни	
Організація навчання	<p>Аудиторні заняття з навчальної дисципліни проводяться згідно затвердженого розкладу. Усі лабораторні заняття обов'язково проводяться у кабінеті (№ 13). Електронний варіант розкладу розміщується на сайті ВТЕІ КНТЕУ (http://sun.vtei.com.ua/mod/folder/view.php?id=58363).</p> <p>Вимоги щодо організації навчання:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сумлінне виконання розкладу занять з навчальної дисципліни (здобувачі вищої освіти відвідують заняття в обов'язковому порядку; студенти, які запізнилися на заняття, до заняття не допускаються). 2. Активна участь в обговоренні навчальних питань, попередня підготовка до практичних 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 за допомогою екрану

	<p>успішності, що міститься у вільному доступі.</p> <p>5. Можливість перескладання будь-якого експрес-контролю в разі отримання незадовільної оцінки.</p> <p>Згідно з робочою програмою дисципліни окремі теми або їх питання викладаються на лекційних заняттях, інші – вивчаються студентами самостійно.</p> <p>Вивчення доцільно розпочати з ознайомлення з програмою курсу, а потім переходити до послідовного вивчення окремих тем.</p> <p>Самостійна робота студентів повинна проводитися у двох напрямках:</p> <ul style="list-style-type: none"> – з питань тем дисципліни, які розглядалися під час аудиторних занять, увагу слід зосередити на більш детальному вивченні окремих питань; – з питань тем дисципліни, 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 лабораторної роботи.
Допуск до підсумкового контролю	До підсумкового контролю допускаються студенти, які відпрацювали всі пропущені заняття та захистили роботи, виконані на лабораторних заняттях, та отримали 35 балів. У разі, якщо здобувач вищої освіти бажає поліпшити свою оцінку, або не набрав 75 балів, він складає екзамен з усієї програми навчальної дисципліни у вигляді письмового опитування знань згідно завдань встановленого зразка. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переводу поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці
Академічна доброчесність	http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/2.pdf
Інші складові політики дисципліни	

Затверджено на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва 15.11.21 р., протокол № 20.

Науково-педагогічний працівник



Ірина ВЛАСЕНКО

Завідувач кафедри



Алла ТЕРНОВА