

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 2022-2023 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,

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

посада 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
<p>ПР02. Вміти здійснювати якісний та кількісний аналіз речовин неорганічного, органічного та біологічного походження, використовуючи відповідні хімічні методи.</p> <p>ПР06. Вміти визначати та аналізувати основні фізико-хімічні властивості органічних сполук, що входять до складу біологічних агентів (білки, нуклеїнові кислоти, вуглеводи, ліпіди)</p> <p>ПР24. Проводити роботу з біологічними агентами з дотриманням правил і норм біологічної безпеки, у разі необхідності виявляти, контролювати небезпечні біологічні агенти</p>	<p>(ЗК01). Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p> <p>(ЗК05). Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>(ЗК06). Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>(ЗК07). Прагнення до збереження навколишнього середовища</p>

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 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. Довідник товаровознавця. Продовольчі товари [Текст]: навч. посібник / за ред. С. В. Князь. – Львів: Вид-во Львів. політехніки, 2016. – 340 с.
2. Колтунов, В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів [Текст]: навч. посібник / В. А. Колтунов, Є. В. Белінська. – Київ: Центр учб. л-ри, 2020. – 138 с.
3. Николаева, М. А. Товарна інформація [Текст]: / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Х: Норма :ИНФРА, 2019. – 256 с.
4. Полікарпов, І.С. Товарна інформація [Текст]: підручник / І.С. Полікарпов, О. В. Шумський. – Київ : Центр навч. л-ри, 2020. – 616 с
5. Пугачевський, Г. Ф. Теоретичне [товарознавство](#) [Текст] / Г. Ф. Пугачевський. – [б. м.]: [б. в.], 2016. – 128 с.
6. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навч. посібник. - К.: Лібра, 2019. - 272 с.
7. Сирохман, І. В. [Товарознавство](#) пакувальних матеріалів і тари [Текст] : підручник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня, В. Т. Лебединець. – Київ: Знання, 2014. – 543 с.
8. Страхова, С. А. Теоретичні основи товаровознавства і експертизи [Текст]: / С. А. Страхова. – Х: Дашков і К, 2022. – 164 с.
9. Теоретичні основи товаровознавства [Текст]: підручник / І. М. Байдакова, Л. І. Байдакова, Л. М. Губа, В. Я. Плахотін, О. В. Шегінський. – Луцьк: РВВ ЛНТУ, 2016. – 284 с.
10. Теоретичні основи товаровознавства [Текст]: підручник / В.А. Жук, В.В.

Гаврилишин, [та ін.] ; за ред. Ю.Т. Жук. – Львів: Компакт-ЛВ, 2009. – 480 с.

11. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів: Лабораторний практикум / Н.Я. Орлова, - К.: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2019. - 107 с.

12. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посібник. - К.: "Центр навчальної літератури", 2020. - 227с.

13. Хімічний склад та енергетична цінність харчових продуктів [Текст]: Довідник МакКанса и Уиддоусона /Ред. перекладу А. К. Батурич. – К: Професія, 2019. – 415 с.

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/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_0svity_0.pdf

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