

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри

підприємництва і торгівлі

Протокол № 19 від « 20 » червня 2017

Зав. кафедри

О.Є.Бавико

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
« ТОВАРОЗНАВСТВО ТА ЕКОПІЄНА ХАРЧОВИХ ДОБАВОК »

Кількість кредитів ЕСТ8 3

Розробник:

Добровольський В.В..

асистент, к.е.н., доцент

2017 - 2018 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова / вибіркова дисципліна	Обов'язкова
Семестр	8
Кількість кредитів	3
Загальна кількість годин	90
Кількість модулів	1
Лекції, годин	10
Практичні/ семінарські, годин	-
Лабораторні, годин	20
Самостійна робота, годин	60
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	2
самостійної роботи студента	3,3
Вид контролю	екзамен

2. Мета та завдання дисципліни

Мета - формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів створення й використання харчових добавок (ДХД), і в тому числі дієтичних харчових добавок з біологічно активною дією (ДХД БАД), з напрямів використання харчових добавок в різних галузях народного господарства

Завдання - надання студентам відповідної наукової інформації щодо понятійного апарату курсу, існуючих класифікацій харчових добавок й продуктів функціонального харчування, напрямів використання харчових добавок, щодо особливостей основних функційних класів харчових технологічних й дієтичних харчових добавок, принципів їх розробки.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	спс
1	2	3	4	5	6
Модуль 1					
Змістовий модуль 1. Харчові добавки в технологіях створення харчових продуктів та сировини для продовольчих товарів.					
Тема 1. Предмет, мета та задачі курсу. Сучасні класифікації та напрями використання харчових добавок в галузях народного господарства	10			2	8
Тема 2. Поняття про технологічні харчові добавки. Харчові добавки - регулятори та поліпшувачі аромату, смаку та кольору харчових продуктів	12			3	9
Тема 3. Харчові добавки - регулятори консистенції та формувальники текстури харчових продуктів	12			3	9
Тема 4. Харчові добавки поліпшувачі термінів зберігання продуктів харчування	10			2	8
Разом за змістовним модулем 1	44			10	34
Змістовий модуль 2. Дієтичні харчові добавки та їх використання в оздоровленні, харчових продуктах й функціональному харчуванні					
Тема 5. Харчові добавки, що полегшують й прискорюють технологічні процеси.	12			3	9
Тема 6. Поняття про дієтичні харчові добавки, їх класифікації й напрями використання	11			2	9
Тема 7. Використання дієтичних харчових добавок в оздоровленні, харчових продуктах та функціональному харчуванні	12			3	9
Тема 8. Екогігієнічні принципи використання та управління якістю харчових добавок.	11			2	9
Разом за змістовним модулем 2	46			10	36
Усього годин	90			20	70

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Лабораторна - розгорнута бесіда. Предмет, мета та задачі курсу. Сучасні класифікації та напрями використання харчових добавок в галузях народного господарства.	2
2	Лабораторна запитань і відповідей. Поняття про технологічні харчові добавки. Харчові добавки - регулятори та поліпшувачі аромату, смаку та кольору харчових продуктів	3
3	Лабораторна - дискусія. Харчові добавки - регулятори консистенції та формувальники текстури харчових продуктів.	3
4	Лабораторна - з виконанням розрахункових задач. Харчові добавки поліпшувачі термінів зберігання продуктів харчування	2
5	Лабораторна - розгорнута бесіда. Харчові добавки, що полегшують й прискорюють технологічні процеси.	3

6	Лабораторна - дискусія. Поняття про дієтичні харчові добавки, їх класифікації й напрями використання.	2
7	Лабораторна - з виконанням розрахункових задач. Використання дієтичних харчових добавок в оздоровленні, харчових продуктах та функціональному харчуванні.	3
8	Лабораторна - з виконанням розрахункових задач. Екогігієнічні принципи використання та управління якістю харчових добавок.	2

5. Індивідуальні завдання

- 1 Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
- 2 Підготовка рефератів, доповідей, статей за обраною темою.
- 3 Добір статистичної інформації, підготовка аналітичних довідок.
- 4 Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Харчові добавки в технологіях створення харчових продуктів та сировини для продовольчих товарів.			
Лабораторна - розгорнута бесіда. Предмет, мета та задачі курсу. Сучасні класифікації та напрями використання харчових добавок в галузях народного господарства.	8	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: - За даними літератури визначити зв'язок між розвитком різних галузей харчової промисловості та використанням харчових добавок .Проаналізувати особливості ринку харчових добавок у світі Проаналізувати особливості ринку харчових добавок в Україні Джерела [1,2,3,4,5,6,7], 2. Самотестування 3. Розв'язати запропоновані керівником курсу ситуаційні завдання. 	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Лабораторна запитань і відповідей. Поняття про технологічні харчові добавки. Харчові добавки - регулятори та поліпшувачі аромату, смаку та кольору харчових продуктів	9	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: - Дати характеристику новим інноваційним технологіям, що використовують харчові добавки у створенні продовольчих товарів на сучасному етапі розвитку науки і техніки За даними літератури дати можливу оцінку фальсифікаціям якості продовольчих товарів за допомогою використання у нових технологія харчових добавок Джерела [1,2,3,4,5,6,7], 2. Самотестування 3. Розв'язати запропоновані керівником курсу ситуаційні завдання. 	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Лабораторна - дискусія. Харчові добавки - регулятори консистенції та формувальники текстури харчових продуктів.	9	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: - Небезпека забруднення харчових продуктів вірусами за даними статистики України та світу. Розглянути питання використання харчових добавок у для створення продукту та сировини для товарів у сільськогосподарському секторі АПК Джерела [1,2,3,4,5,6,7], 2. Самотестування 3. Розв'язати запропоновані керівником курсу ситуаційні завдання. 	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Лабораторна - з виконанням розрахункових задач. Харчові добавки поліпшувачі термінів зберігання продуктів харчування	8	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: - Використання ДХД і ДХД БАД у функціональних харчових продуктах для осіб, що працюють в умовах іонізуючої радіації Проаналізувати та доповісти результати аналізу про використання ДХД і ДХД БАД у розробці харчування для спортсменів Джерела [1,2,3,4,5,6,7], 2. Самотестування 3. Розв'язати запропоновані керівником курсу ситуаційні завдання. 	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Змістовий модуль 2 Дієтичні харчові добавки та їх використання в оздоровленні, харчових продуктах й функціональному харчуванні			
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: - Розглянути питання використання харчових добавок для ДХД БАД 	

Вид та тема заняття	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Лабораторна розгорнута бесіда. Харчові добавки, що полегшують й прискорюють технологічні процеси.	9	для збагачення складу конкретних продовольчих товарів Зробити літературний огляд з питання використання ДХД БАД у розробці родуктів харчування функціональних напрямків для осіб, що працюють в конкретних шкідливих умовах праці Джерела [1,2,3,4,5,6,7], 2. Самотестування 3. Розв'язати запропоновані керівником курсу ситуаційні завдання.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Лабораторна - дискусія. Поняття про дієтичні харчові добавки, їх класифікації й напрями використання.	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: - Оцінити користь та небезпеку використання ДХД й ДХД БАД в продовольчих товарів Спираючись на сучасне законодавство України проаналізувати методи управління якістю харчових добавок, зокрема їх ймовірної трансгенної компоненти Джерела [1,2,3,4,5,6,7], 2. Самотестування 3. Розв'язати запропоновані керівником курсу ситуаційні завдання	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Лабораторна - з виконанням розрахункових задач. Використання дієтичних харчових добавок в оздоровленні, харчових продуктах та функціональному харчуванні	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: - Розглянути питання інструментальних методів оцінки якості харчових добавок Проаналізувати співвідношення використання спецій та харчових добавок в технологіях створення продовольчих товарів Вивчити питання впливу харчових добавок на якість та безпеку продовольчих товарів Джерела [1,2,3,4,5,6,7], 2. Самотестування 3. Розв'язати запропоновані керівником курсу ситуаційні завдання	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Лабораторна - з виконанням розрахункових задач.Екогігієнічні принципи використання та управління якістю харчових добавок	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: - Зробити аналітичний огляд літератури з ролі харчових добавок у створенні нових видів товарів й розширені асортименту продовольчих товарів. Освітити питання з кодування та класифікацій харчових добавок За даними літератури зробити огляд з негативних наслідків для здоров'я споживачів використання харчових добавок у нових створених харчових родуктах Джерела [1,2,3,4,5,6,7], 2. Самотестування 3. Розв'язати запропоновані керівником курсу ситуаційні завдання	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування

7. Результати навчання

1	Знання предмету, мети та задач курсу. Сучасних класифікацій та напрямів використання харчових добавок в галузях народного господарства.
2	Знання про поняття про технологічні харчові добавки. Харчові добавки - регулятори та поліпшувачі аромату, смаку та кольору харчових .
3	Знання про харчові добавки - регулятори консистенції та формувальники текстури харчових продуктів.
4	Знання про харчові добавки поліпшувачі термінів зберігання продуктів харчування.
5	Знання про харчові добавки, що полегшують й прискорюють технологічні процеси.
6	Уміння використовувати дієтичні харчові добавки, їх класифікувати за напрямками .

7	Уміння використовувати дієтичних харчових добавок в оздоровленні, харчових продуктах та функціональному харчуванні.
8	Знання екогігієнічних принципів використання та управління якістю харчових добавок.

8. Форми навчання

Лабораторні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури)

9. Методи оцінювання

Екзамен

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: на протязі семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Задачі, завдання, кейси тощо	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
Модуль 1						
Змістовий модуль 1.						
Тема 1	1	2	1			4
Тема 2	2	2	2			6
Тема 3	2	2	2			6
Тема 4	2		2	3		7
Разом за змістовним модулем 1	7	6	7	3	3	26
Змістовий модуль 2.						
Тема 5	2	2	2			6
Тема 6	2	2	2			6
Тема 7	2	2	2			6
Тема 8	1		1		4	6
Разом за змістовним модулем 2	7	6	7		4	24
Усього модуль 1	14	12	14	3	7	50

Оцінювання студентів при проведенні екзамену з використанням комп'ютерної програми «Te8IXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів - практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань).

Оцінювання тестових завдань (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі інформації, яку надає комп'ютер за результатами тестування (кількість правильних відповідей). Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання теоретичної частини екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання практичної частини (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Оцінювання студентів при проведенні екзамену без використання комп'ютерної програми «Te8IXPго»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів - практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань). Оцінювання тестових завдань (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі підрахунку кількості правильних тестів. Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання теоретичної частини екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання практичної частини (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка

100-бальна шкала	Шкала ЕСТ8	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	B	
60-69	E	3, «задовільно»
59-30	BX	
0-29	B	2, «незадовільно»

11. Методичне забезпечення

- 1 Електронний конспект лекцій.
- 2 Методичні вказівки з вивчення дисципліни.
- 3 Комплекти індивідуальних завдань.
- 4 Навчальна та наукова література, нормативні документи

12. Рекомендована література

Основна

1. Товарознавство продовольчих товарів : начальний посібник. - Київ: Кондор, 2010. -728 с
2. Ракша-Слюсарева О. А. Товарознавство і екогігієна харчових добавок опор. Конспект лекцій з дисц. «Товарознавств і екогігієна харчових добавок» для студ. Ф-ту маркетингу, торгівлі та митної справи ден і заоч форм навчання за спец. ОКР 7050301, ОКР 8.050301 «Товарознавство та комерц. діяльність» / О.А. Ракша-Слюсарева: М-во освіти і науки України, Донец. Нац ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - Донецьк [ДонНУЕТ], 2010.- 182 с.
3. Товарознавство. Продовольчі товари рослинного походження : навч. Посіб. Част. 2 Плодоовочеві товари, харчові добавки, генетично модифіковані продукти / М.О. Рябченко, В .В. Дятлов, О.А. Ракша-Слюсарева Л.В. [та інші].- Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. -363 с
4. Ракша-Слюсарева О. А. Товарознавство та екогігієна харчових добавок : навч.-метод. вказ. щодо лаб. робіт студ. ФМТМС спец 6.030510, 7030510 ден. та заоч. форми навчання / О.А. Ракша - Слюсарева - Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. - 126 с
5. Ракша-Слюсарева О. А. Товарознавство та екогігієна харчових добавок : метод. рек.для самост. вивч. курсу студ. ФМТМС спец. 6.030510, 7.030510, 8.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» ден. та заоч. форм навч. / О. А. Ракша-Слюсарева. - Донецьк :ДонНУЕТ, 2014. - 142 с

Допоміжна

1. Інфраструктура товарного ринку: продовольчі товари : підручник / за ред О. О. Шубіна.- К.: Знання, 2009.- 564 с.
2. Исупов В. П. Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение / В. П. Исупов. - СПб.: ГИОРИД, 2000. - 176 с

3. Нечаев А.П. Пищевые добавки / Нечаев А.П., Кочеткова А. А., Зайцев А. Н. -М.:Колос-Пресс,2002-256с
4. Рудавська Г.Б. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення : монографія / Рудавська Г.Б. Тищенко Є.В., Притульська Н.В. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.- 371с

Інформаційні ресурси

1. <http://library.donduet.edu.ua/>
2. <http://donduet.edu.ua/ru/niiit.html>
3. <http://www.library.donetsk.ua/>