

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»

Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Заступник директора  
з навчальної роботи

*Вікторія СОВА*  
«19» 08. 2024 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Товарознавство»**

(назва навчальної дисципліни)

галузь знань

**07 Управління та адміністрування**

(шифр і назва галузі знань)

освітньо-професійна  
програма

**Підприємництво, торгівля та біржова діяльність**

спеціальність

**076 Підприємництво та торгівля**

відділення

**Підприємництва**

(назва відділення)

2024 рік

Робоча програма «Товарознавство»  
(назва навчальної дисципліни)  
для студентів за галуззю знань 07 Управління та адміністрування  
спеціальністю 076 Підприємництво та торгівля  
освітньо-професійна програма Підприємництво, торгівля та біржова діяльність  
« 16 » серпня 2024 року. – 18 с.

Розробник: Олена ОСЬМИНА, викладач спеціаліст

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

Протокол від « 16 » серпня 2024 року № 1

Голова циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій



Н. Дубас

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол від « 16 » серпня 2024 року № 1

Голова



Д. Костюк

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма здобуття освіти
Кількість кредитів – 5	Галузь знань: 07 Управління та адміністрування	Обов'язкова
Модулів – 4	Спеціальність: 076 Підприємництво та торгівля Освітньо-професійна програма: Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	Рік підготовки:
Загальна кількість годин – 150		1-й
		Семестр:
2-й		
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти: аудиторних – 4 самостійної роботи – 3,5	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Лекції:
		40 год.
		Практичні, семінарські:
		40 год.
		Лабораторні:
		0 год.
		Самостійна робота:
70 год.		
		Вид контролю:
		Екзамен

**Примітка.** Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 80/70

## 2. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство» є надання студентам глибоких теоретичних знань та практичних навичок для управління асортиментом та якістю товарів, системного підходу до пізнання товарів, предмету товарознавства як наукової дисципліни, знань з основних категорій, понять, принципів та методів теоретичного товарознавства, а також оволодіння загальними методами дослідження якості товарів.

Перелік компетентностей студентів, що формуються в результаті засвоєння дисципліни:

### Загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

### Спеціальні компетентності (СК):

СК2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо діяльності підприємства.

СК4. Здатність визначати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торгівельній та біржовій діяльності.

СК5. Здатність здійснювати діяльність із дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності.

СК6. Здатність виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.

СК8. Здатність визначати та задовольняти потреби споживачів як пріоритетних суб'єктів ринку.

СК11. Здатність формувати інформаційне середовище щодо якості і безпечності товарів, товарної асортиментної структури, правового поля здійснення торговельно-технологічних процесів.

СК12. Вміння визначати відповідність якості товарів, тари, послуг вимогам законодавчо-правових актів.

### **3. Передумови вивчення навчальної дисципліни**

Дана навчальна дисципліна базується на раніше здобутих результатах навчання таких навчальних дисциплін, як «Інформатика та комп'ютерна техніка «Основи торговельного підприємництва».

### **4. Очікувані результати навчання**

#### **Результати навчання (РН):**

РН3. Володіти державною та іноземною мовами у професійній діяльності.

РН5. Здійснювати пошук, самостійний відбір інформації з різних джерел у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності.

РН7. Застосовувати всебічні спеціалізовані емпіричні й теоретичні знання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності для подальшого використання у практичній діяльності.

РН10. Визначати характеристику товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів.

РН12. Виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.

### **5. Критерії оцінювання**

Критерії оцінювання знань студентів наведено в додатку до робочої програми навчальної дисципліни.

### **6. Засоби оцінювання**

Контрольні заходи включають поточний, модульний та підсумковий контроль знань студента.

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських (практичних) занять та у процесі здійснення самостійної роботи у таких формах: експрес-опитування, тести, доповіді, студентські презентації, робота в Інтернет тощо.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання студентів на визначених його етапах.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

### **7. Програма навчальної дисципліни**

#### **Модуль 1. Теоретичні основи товарознавства**

##### **Тема 1. Предмет, завдання та методи сучасного товарознавства**

Історія розвитку товарознавства. Предмет, цілі і завдання товарознавства. Принципи товарознавства. Основні поняття та класифікація асортименту товарів. Властивості і показники асортименту. Фактори формування асортименту. Методи визначення показників якості.

##### **Тема 2. Класифікація, асортимент та кодування товару**

Сутність поняття «класифікація» та методи класифікації. Мета і завдання кодування товарів. Загальні поняття про систему штрихового кодування товарів та послуг в Україні. Еволюція штрихового кодування. Сучасні системи штрихового кодування. Особливості штрихового кодування продукції підприємства. Методи кодування товарів - реєстровий і класифікаційний. Основні нормативні акти про штрихове кодування. Переваги і недоліки різних методів кодування. Штрихове кодування товарів. Системи штрихового кодування товарів. Всесвітня система товарної нумерації GS1. Вимоги до нанесення штрихового кодування.

### **Тема 3. Якість товарів і методи оцінки якості**

Якість товарів. Основні фактори, що визначають якість товарів. Показники якості товарів. Методи оцінки якості товарів: органолептичні (зовнішній вигляд, колір, прозорість, форму, консистенцію, ступінь подрібнення, запах та смак товарів) та інструментальні (фізичні, хімічні, фізико-хімічні, біохімічні, біологічні). Експертний метод оцінки якості продукції. Товарознавча експертиза.

### **Тема 4. Види і засоби інформації про товар**

Основні функції інформації про споживчі властивості товарів. Засоби товарної інформації: маркування, технологічна інформація, нормативна документація, довідкова, навчальна та наукова література, реклама та пропаганда. Форми товарної інформації. Види інформації про товар: основоположна, комерційна, споживча. Вимоги до інформації про товар: достовірність, доступність, достатність. Маркування товарів. Загальні та специфічні вимоги до маркування товарів. Виробниче та торговельне маркування.

### **Тема 5. Стандартизація та сертифікація**

Сутність поняття «стандартизація». Основна мета стандартизації. Об'єкт та суб'єкт стандартизації. Основні цілі стандартизації. Принципи стандартизації: плановість, перспективність, оптимальність, системність, динамічність, обов'язковість. Методи стандартизації: уніфікація, типізація, агрегування, взаємозамінність, спеціалізація. Форми стандартизації: комплексна та випереджаюча. Структура національної системи стандартизації України. Категорії та види стандартів. Сертифікація продукції.

## **Модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів рослинного та змішаного походження**

### **Тема 6. Товарознавча характеристика круп, борошна, хлібобулочних та макаронних виробів**

Поняття про крупи. Споживні властивості крупів. Забезпечення якості крупів у процесі виробництва. Класифікація й асортимент, показники якості та дефекти, пакування, маркування, умови і терміни зберігання крупів. Поняття про борошно. Способи помелу та їх вплив на склад і якість борошна. Споживні властивості борошна. Класифікація й асортимент борошна, хлібопекарські властивості, показники якості та дефекти, маркування, пакування, умови і терміни зберігання. Загальна характеристика хлібобулочних виробів. Поняття про хлібопечення і хлібобулочні вироби. Класифікація хлібобулочних виробів. Споживні властивості хлібобулочних виробів. Споживання хліба. Асортимент хлібобулочних виробів. Хліб, булочні вироби, здобні хлібобулочні вироби, бубличні вироби, хлібна соломка і хлібні палички, сухарні вироби і хлібні хрусти. Показники якості, дефекти та хвороби хлібобулочних виробів. Пакування, транспортування, приймання, зберігання й реалізація хлібобулочних виробів. Поняття про макаронні вироби. Споживні властивості макаронних виробів. Забезпечення якості макаронних виробів у процесі виробництва. Класифікація й асортимент, показники якості та дефекти, пакування, маркування, умови і терміни зберігання макаронних виробів.

### **Тема 7. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції**

Значення свіжих плодів і овочів для життєдіяльності людини. Споживні властивості плодів і овочів. Торговельна класифікація плодів та овочів. Плоди свіжі. Насіннячкові, кісточкові, цитрусові, тропічні та субтропічні плоди: класифікація, основні помологічні сорти, показники якості, хвороби і пошкодження. Горіхоплідні. Ягоди. Виноград, смородина, агрус, журавлина, чорниця, брусниця, суниця садова, суниця лісова, полуниця, малина, ожина: класифікація, основні ампелографічні та помологічні сорти, показники якості, хвороби і пошкодження. Поняття про товарознавчу і ботанічну класифікацію овочів. Вегетативні овочі. Бульбоплоди, коренеплоди, капустяні, цибулинні, зелені, пряносмакові, десертні овочі: класифікація, показники якості, хвороби і пошкодження. Плодові овочі. Гарбузові, томатні, зернобобові овочі: класифікація, основні господарсько-ботанічні сорти, показники якості, хвороби і пошкодження.

## **Тема 8. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, шоколаду та смакових товарів**

Крохмаль і крохмалепродукти. Види і використання крохмалю і крохмалепродуктів. Вимоги до якості, пакування і зберігання крохмалю і крохмалепродуктів. Цукор. Споживні властивості й харчова цінність цукру. Цукор-пісок і цукор-рафінад: асортимент, дефекти, вимоги до якості, пакування і маркування, перевезення і зберігання. Підсолоджуючі речовини і цукрозамінники. Мед натуральний: споживні властивості, класифікація і характеристика основних видів, фасування, пакування і маркування, правила приймання і вимоги до якості, умови і терміни зберігання. Штучний мед. Шоколад і шоколадні вироби. Какао боби як сировина для шоколаду. Первинна переробка какао бобів. Поняття, класифікація та асортимент шоколаду. Пакування, маркування, вимоги до якості, перевезення та зберігання шоколаду. Какао порошок, какао напої, плитки солодкі. Загальна характеристика смакових товарів. Поняття про смакові товари. Класифікація та асортимент смакових товарів. Чай і чайні напої. Класифікація, показники якості, пакування, маркування і зберігання чаю. Чайні напої. Кава і кавові напої. Різновиди і сорти натуральної кави. Споживні властивості й асортимент смаженої кави. Кава розчинна. Кавові напої. Показники якості, пакування, маркування і зберігання кави.

## **Тема 9. Товарознавча характеристика харчових жирів**

Рослинні олії. Характеристика сировини для виробництва рослинних олій. Формування споживних властивостей і асортименту олій. Класифікація й асортимент, вимоги до якості, дефекти, фасування, маркування і зберігання олій. Тваринні топлени жири. Формування споживних властивостей і асортименту тваринних топлених жирів. Класифікація й асортимент, вимоги до якості, дефекти, фасування, маркування і зберігання тваринних топлених жирів. Коров'яче масло. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання коров'ячого масла. Маргаринава продукція. Формування споживних властивостей і асортименту маргаринів. Класифікація й асортимент, вимоги до якості, дефекти, фасування, маркування і зберігання маргаринів.

## **Модуль 3. Товарознавство продовольчих товарів тваринного походження**

### **Тема 10. Товарознавства характеристика м'яса та м'ясних товарів**

М'ясо забійних тварин. Споживні властивості м'яса та його харчова цінність. Класифікація, товарна характеристика, маркування, умови і терміни зберігання м'яса. Розрубування туш забійних тварин. Види псування м'яса. Показники свіжості. М'ясо домашньої птиці. Загальна характеристика домашньої птиці. Споживні властивості, класифікація за різними ознаками, дефекти, показники якості, ознаки свіжості, пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Загальна характеристика ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів. Сировина та її підготовка для виробництва ковбас. Варені ковбаси. Формування споживних властивостей і асортименту варених ковбас. Класифікація і характеристика асортименту варених ковбас. Сосиски, сардельки, фаршировані ковбаси, ліверні, кров'яні ковбаси, сальтисони, студні, м'ясні хліби, паштети: харчова цінність, асортимент, вимоги до якості, пакування, маркування, умови і терміни зберігання. М'ясні напівфабрикати і кулінарні вироби. Класифікація, асортимент та показники якості м'ясних напівфабрикатів і кулінарних виробів. Умови і терміни зберігання.

### **Тема 11. Товарознавство риби та рибних товарів**

Загальні відомості про рибу. Споживні властивості м'яса риби. Основні родини риб. Будова тіла риби, функції плавців, луски. Розбирання риби. Риба жива. Асортимент, споживні властивості, показники якості живої товарної риби. Способи транспортування і зберігання живої товарної риби. Риба охолоджена та морожена. Характеристика способів холодильної обробки риби. Класифікація та асортимент риби холодильної обробки. Показники якості та дефекти охолодженої і мороженої риби. Пакування, маркування, транспортування та зберігання риби холодильної обробки. Риба солена. Способи засолювання риби. Споживні властивості, класифікація та асортимент солених рибних

товарів, показники якості та дефекти, пакування, маркування, транспортування та зберігання солених рибних товарів. Копчені рибні товари. Способи копчення риби. Споживні властивості, класифікація та асортимент копчених рибних товарів, показники якості та дефекти, пакування, маркування, транспортування та зберігання копчених рибних товарів. В'ялені і сушені рибні товари. Способи в'ялення і сушення риби. Споживні властивості, асортимент, показники якості, умови і терміни зберігання в'ялених і сушених рибних товарів. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування і зберігання рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів. Санітарні вимоги. Рибні консерви. Споживні властивості консервів. Вплив технологічних операцій на формування споживних властивостей. Класифікація, асортимент, показники якості і дефекти, пакування, маркування і зберігання рибних консервів.

#### **Тема 12. Товарознавства характеристика яєць та яєчних товарів**

Яйця. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Класифікація, вимоги до якості, дефекти, пакування, маркування, транспортування та зберігання яєць. Яєчні товари. Класифікація й характеристика продуктів переробки яєць.

#### **Тема 13. Товарознавства характеристика молока, молочних товарів**

Молоко. Споживні властивості і харчова цінність питного молока. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, санітарні вимоги, дефекти, пакування, маркування, транспортування і зберігання питного молока. Виробництво молока та молочних товарів в Україні. Вершки. Споживні властивості і харчова цінність вершків. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, санітарні вимоги, пакування, маркування, транспортування і зберігання вершків. Кисломолочні товари. Споживні властивості і харчова цінність кисломолочних продуктів. Формування споживних властивостей кисломолочних продуктів. Класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, транспортування і зберігання кисломолочних товарів. Морозиво. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання морозива. Тверді сичужні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання твердих сичужних сирів.

### **Модуль 4. Товарознавство непродовольчих товарів**

#### **Тема 14. Господарські вироби із пластичних мас**

Поняття, види та характеристика пластичних мас. Групування та асортимент господарських виробів із пластичних мас. Способи переробки пластичних мас. Дефекти готових виробів із пластичних мас. Вимоги до якості. Маркування, пакування та зберігання виробів із пластичних мас.

#### **Тема 15. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні товари**

Загальні відомості про товари побутової хімії. Поняття, класифікація та характеристика асортименту товарів побутової хімії. Вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання товарів побутової хімії. Загальні відомості про парфумерно-косметичні товари. Вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання парфумерних товарів. Чинники, що формують споживні властивості косметичних товарів. Основні сировинні матеріали для виготовлення косметики. Вплив сировинних матеріалів на споживні властивості косметики.

#### **Тема 16. Металеві побутові товари. Будівельні товари. Меблі**

Загальні відомості про металеві побутові товари. Загальні відомості про будівельні товари і меблі. Характеристика асортименту будівельних матеріалів. Меблеві вироби. Матеріали, що використовуються у виробництві меблів. Основні вимоги до якості меблів. Маркування, пакування та зберігання металевих виробів.

## **Тема 17. Текстильні волокна і нитки. Тканини. Швейні вироби. Трикотажні вироби. Взуття. Галантерейні товари**

Загальні відомості про текстильні товари. Чинники, що формують споживні властивості тканин. Споживні властивості та асортимент тканин. Вимоги до якості тканин. Загальні принципи оцінки якості тканин. Сорткування тканин. Маркування, пакування, зберігання та догляд за тканинами. Поняття про неткані матеріали. Асортимент та якість нетканних текстильних матеріалів. Загальні відомості про килимове виробництво. Асортимент килимових виробів. Маркування, пакування, зберігання килимових виробів.

Загальні відомості та напрями розвитку асортименту швейних виробів. Поняття про штучне хутро. Чинники, що формують споживні властивості штучного хутра. Матеріали для виготовлення штучного хутра. Вимоги до якості штучного хутра. Загальні відомості про взуттєві товари. Чинники, що формують споживні властивості шкіри. Шкурна сировина: будова, топографія шкіри, види. Виробництво шкіри види дублення та вплив дублення на властивості шкіри. Загальні відомості про галантерейні товари. Класифікація й асортимент галантерейних товарів. Споживні властивості галантерейних товарів. Щіткові вироби. Дзеркала. Вимоги до якості, маркування, пакування, вберігання. Догляд за галантерейними товарами.

## **Тема 18. Шкільні, письмові, канцелярські товари та засоби оргтехніки. Спортивні товари. Ювелірні товари**

Загальні відомості про шкільні, письмові, канцелярські товари та засоби оргтехніки. Папір та картон. Вихідна сировина для виробництва паперу та картону. Схема виробництва. Вплив сировини та схеми виробництва на властивості продукції. Класифікація паперу і картону, характеристика основних видів. Вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання. Загальні відомості про спортивні товари. Спортивний одяг і взуття. Характеристика асортименту, призначення спортивного одягу і взуття. Вимоги до якості, маркування, догляд за спортивними товарами. Загальні відомості про ювелірні товари. Чинники, що формують споживні властивості ювелірних товарів. Матеріали виготовлення: дорогоцінні метали та їх сплави, ювелірне каміння мінерального та органічного походження.

### **8. Структура навчальної дисципліни**

Назви модулів і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
л		сем	п	с.р.	
<b>Модуль 1. Теоретичні основи товарознавства</b>					
Тема 1. Предмет, завдання та методи сучасного товарознавства	7	2			5
Тема 2. Класифікація, асортимент та кодування товару	9	2		2	5
Тема 3. Якість товарів і методи оцінки якості	7	2			5
Тема 4. Види і засоби інформації про товар	9	2		2	5
Тема 5. Стандартизація та сертифікація	11	4		2	5
Модульна контрольна робота № 1	2			2	
Разом за модулем 1	45	12		8	25
<b>Модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів рослинного та змішаного походження</b>					
Тема 6. Товарознавча характеристика круп, борошна, хлібобулочних та макаронних виробів	6	2		2	2
Тема 7. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	6	2		2	2
Тема 8. Товарознавча характеристика	10	4		4	2

крохмалю, цукру, меду, шоколаду та смакових товарів					
Тема 9. Товарознавча характеристика харчових жирів	6	2		2	2
Модульна контрольна робота № 2	2			2	
Разом за модулем 2	30	10		12	8
<b>Модуль 3. Товарознавство продовольчих товарів тваринного походження</b>					
Тема 10. Товарознавства характеристика м'яса та м'ясних товарів	7	2		2	3
Тема 11. Товарознавство риби та рибних товарів	7	2		2	3
Тема 12. Товарознавства характеристика яєць та яєчних товарів	6	2		2	2
Тема 13. Товарознавства характеристика молока, молочних товарів	8	2		4	2
Модульна контрольна робота № 3	2			2	
Разом за модулем 3	30	8		12	10
<b>Модуль 4. Товарознавство непродовольчих товарів</b>					
Тема 14. Господарські вироби із пластичних мас	8	2		1	5
Тема 15. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні товари	8	2		1	5
Тема 16. Металеві побутові товари. Будівельні товари. Меблі	8	2		1	5
Тема 17. Текстильні волокна і нитки. Тканини. Швейні вироби. Трикотажні вироби. Взуття. Галантерейні товари	9	2		1	6
Тема 18. Шкільні, письмові, канцелярські товари та засоби оргтехніки. Спортивні товари. Ювелірні товари	10	2		2	6
Модульна контрольна робота № 4	2			2	
Разом за модулем 4	45	10		8	27
Усього годин	150	40		40	70

#### 9. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми та зміст семінарських занять	Кількість годин
	Не передбачено навчальним планом.	

#### 10. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми і зміст практичних занять	Кількість годин
1.	Тема 1-2. Предмет, завдання та методи сучасного товарознавства. Класифікація, асортимент та кодування товару. 1. Ознайомитись з лекційним матеріалом та заповнити таблицю. 2. Визначити сутність, ознаки та принципи класифікації товарів. 3. Вивчення методів класифікації товарів. 4. Розрахунок контрольної цифри коду EAN-13.	2
2.	Тема 3-4. Якість товарів і методи оцінки якості. Види і засоби інформації про товар 1. Ознайомитись з методами оцінки якості товарів та заповнити таблицю. 2. Визначити якість досліджуваного зразка органолептичним методом.	2

	3. Результати оформити у таблицю. 4. Розв'язати ситуаційну задачу.	
3.	Тема 5. Стандартизація та сертифікація 1. Ознайомившись із теоретичними відомостями визначити рівень уніфікації виробу. 2. Вивчити та опрацювати основоположні стандарти державної системи стандартизації (ДСС): ДСТУ 1.1-2015, ДСТУ 1.2-2015, ДСТУ 1.3-2015, ДСТУ 1.5-2015. 3. Ознайомившись з напрямками розвитку системи стандартизації, розподіліть між суб'єктами стандартизації їх основні повноваження.	2
4.	Модульна контрольна робота № 1	2
5.	Тема 6. Товарознавча характеристика круп, борошна, хлібобулочних та макаронних виробів 1. Вивчити класифікацію та асортимент крупів. 2. Дати характеристику декільком зразкам крупів із гречки, рису, ячменю і пшениці. 3. Вивчення дефектів хліба та причин їх виникнення. 4. Дослідження зразків хлібобулочних виробів на відповідність вимогам нормативної документації.	2
6.	Тема 7. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції 1. Вивчення відрізняювальних ознак сортів свіжих плодів та господарсько-ботанічних сортів овочів, що реалізуються в роздрібній торговельній мережі України. 2. Вивчення показників і норм якості свіжих плодів та овочів. 3. Дослідження зразків на відповідність вимогам нормативної документації. 4. Вирішення ситуаційних задач.	2
7.	Тема 8. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, шоколаду та смакових товарів. 1. Вивчення класифікації та асортименту меду. 2. Дослідження зразка шоколаду на відповідність вимогам нормативної документації. 3. Дослідження зразків чаю та кави на відповідність вимогам нормативної документації. 4. Вирішення ситуаційних задач.	4
8.	Тема 9. Товарознавча характеристика харчових жирів. 1. Ознайомлення з основними різновидами маргарину та майонезу. 2. Вивчення основних показників якості маргарину та майонезу. 3. Визначення якості маргаринів та майонезу за органолептичними показниками. 4. Вирішення ситуаційних задач.	2
9.	Модульна контрольна робота № 2	2
10.	Тема 10. Товарознавства характеристика м'яса та м'ясних товарів 1. Вивчення класифікації ковбасних виробів. 2. Вивчення технічних вимог до якості ковбасних виробів. 3. Вивчення класифікації м'ясних консервів. 4. Дослідження зразків на відповідність вимогам нормативної документації. 5. Вирішити ситуаційні задачі.	2
11.	Тема 11. Товарознавство риби та рибних товарів. 1. Вивчити асортимент рибних консервів.	2

	<p>2. Дослідження рибних товарів на відповідність вимогам нормативної документації</p> <p>3. Вирішити ситуаційні задачі.</p>	
12.	<p>Тема 12. Товарознавства характеристика яєць та яєчних товарів</p> <p>1. Визначення асортимент і класифікацію яєць та яєчних товарів.</p> <p>2. Дослідження зразка яєчного товару на відповідність вимогам нормативної документації</p> <p>3. Вирішити ситуаційні задачі.</p>	2
13.	<p>Тема 13. Товарознавства характеристика молока, молочних товарів.</p> <p>1. Вивчити класифікацію молока, вершків, кисломолочних товарів за окремими ознаками.</p> <p>2. Дослідження зразка молока питного на відповідність вимогам нормативної документації.</p> <p>3. Дослідження зразка твердого сиру на відповідність вимогам нормативної документації.</p> <p>4. Вирішити ситуаційні задачі.</p>	4
14.	Модульна контрольна робота № 3	2
15.	<p>Тема 14. Господарські вироби із пластичних мас</p> <p>1. Розпізнавання асортименту та оцінка якості товарів із пластичних мас.</p> <p>2. Розпізнати види пластмас за зовнішніми ознаками.</p> <p>3. Вивчити відмінні ознаки , що спостерігаються при нагріванні та горінні найбільш розповсюджених видів пластмас.</p> <p>4. Вивчити методи переробки пластмас.</p> <p>5. Вивчити термічну стійкість виробів із пластмас.</p> <p>6. Вивчити стійкість пластмас до дії побутових хімічних засобів.</p>	1
16.	<p>Тема 15. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні товари</p> <p>Розпізнавання асортименту та оцінка якості товарів побутової хімії</p> <p>1. Визначити якість клею за зовнішніми ознаками.</p> <p>2. Дати товарознавчу характеристику зразкам лакофарбових товарів.</p> <p>3. Вивчити якість миючих засобів за органолептичними показниками.</p> <p>Парфумерно-косметичні товари</p> <p>1. Ознайомитися із асортиментом парфумерних і косметичних товарів за зразками.</p> <p>2. Визначити фактори впливу на ціну товару.</p>	1
17.	<p>Тема 16. Металеві побутові товари. Будівельні товари. Меблі</p> <p>Розпізнавання асортименту та визначення якості метало побутових товарів</p> <p>1. Користуючись довідником товарознавця вивчити асортимент сталевого емальованого посуду.</p> <p>2. Користуючись ДСТУ 3276-95 «Посуд сталевий емальований» визначити якість наявних зразків емальованого посуду.</p> <p>3. Дати характеристику металообробних інструментів.</p> <p>Будівельні товари. Меблі.</p> <p>Ознайомлення з асортиментом меблів та будівельних товарів</p> <p>1. Ознайомитися із асортиментом меблів, дати товарознавчу характеристику виробів різного призначення.</p> <p>2. Використовуючи зразки, каталоги дайте характеристику 5-ти зразків будівельних товарів.</p> <p>3. Ознайомитися із асортиментом шпалер, умовним позначеннями та вимогами до якості.</p> <p>4. Вирішити ситуаційну задачу.</p>	1

18.	<p>Тема 17. Текстильні волокна і нитки. Тканини. Швейні вироби. Трикотажні вироби. Взуття. Галантерейні товари</p> <p>Трикотажні вироби.</p> <p>Дослідження волокнистого складу текстильних волокон</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомитися із зовнішнім виглядом волокон.</li> <li>2. Вивчити основні характеристики волокон.</li> <li>3. Визначити пружність волокон за ступенем зминання їх при натисканні пальцями.</li> </ol> <p>Взуття</p> <p>Розпізнавання деталей взуття та методів кріплення низу взуття</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. За ДСТУ 3923-99 ознайомитися з групуванням та назвою деталей різних видів взуття.</li> <li>2. Ознайомитися із методами кріплення низу взуття.</li> <li>3. Дати характеристику зразків взуття.</li> <li>4. Вирішити ситуаційну задачу.</li> </ol> <p>Галантерейні товари.</p> <p>Розпізнавання асортименту та споживних властивостей галантерейних товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомитися з асортиментом текстильних стрічок та тасьми.</li> <li>2. Дати характеристику 4 зразків тюлю та гардинного полотна.</li> <li>3. Ознайомитися з асортиментом приладдя для шиття та рукоділля.</li> <li>4. Ознайомитися з асортиментом та якістю шкіряної галантереї.</li> <li>5. Ознайомитися з асортиментом товарів із пластмас.</li> </ol>	1
19.	<p>Тема 18. Шкільні, письмові, канцелярські товари та засоби оргтехніки. Спортивні товари. Ювелірні товари</p> <p>Шкільно-письмові та канцелярські товари</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомитися із асортиментом кулькових ручок.</li> <li>2. Вивчити вимоги до якості шкільно-письмового приладдя.</li> <li>3. Ознайомитися із асортиментом офісної техніки.</li> </ol> <p>Спортивні товари.</p> <p>Розпізнавання асортименту та споживних властивостей асортименту спортивних товарів.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Користуючись довідником товарознавця, ознайомитися з асортиментом спортивного інвентарю, правилами маркування, вимогами до якості.</li> <li>2. Дайте характеристику 5-ти зразків деталей рибальського знаряддя.</li> <li>3. Вивчити асортимент та вимоги до якості інвентарю до віндсьорфінгу та сьорфінгу.</li> <li>4. Вивчити споживні властивості велосипедів.</li> </ol> <p>Розпізнавання асортименту та споживних властивостей ювелірних товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Визначити основні сплави металів, проби та клеймування ювелірних виробів.</li> <li>2. Вивчити та законспектувати основні сплави золота.</li> <li>3. За допомогою довідкової літератури ознайомитися із основними класифікаціями коштовного каміння мінерального та органічного походження.</li> <li>4. Вирішити ситуаційну задачу.</li> </ol>	2
20.	Модульна контрольна робота № 4	2
	Разом	40

### 11. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми і зміст лабораторних занять	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом.	

### 12. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми і зміст самостійної роботи	Кількість годин
1.	Тема 1. Предмет, завдання та методи сучасного товарознавства 1. Основні поняття та класифікація асортименту товарів. 2. Властивості і показники асортименту. 3. Фактори формування асортименту.	5
2.	Тема 2. Класифікація та кодування товару 1. Загальні поняття про систему штрихового кодування товарів та послуг в Україні. 2. Еволюція штрихового кодування. 3. Сучасні системи штрихового кодування. 4. Основні нормативні акти про штрихове кодування.	5
3.	Тема 3. Якість товарів і методи оцінки якості 1. Основні фактори, що визначають якість товарів. 2. Експертний метод оцінки якості продукції. 3. Товарознавча експертиза.	5
4.	Тема 4. Види і засоби інформації про товар 1. Основні функції інформації про споживчі властивості товарів. Форми товарної інформації. 2. Види інформації про товар: основоположна, комерційна, споживча. 3. Загальні та специфічні вимоги до маркування товарів. 4. Виробниче та торговельне маркування.	5
5.	Тема 5. Стандартизація та сертифікація 1. Основні цілі стандартизації. 2. Форми стандартизації: комплексна та випереджаюча. 3. Структура національної системи стандартизації України. 4. Оцінювання відповідності.	5
6.	Тема 6. Товарознавча характеристика круп, борошна, хлібобулочних та макаронних виробів. 1. Споживні властивості крупів. 2. Способи помелу та їх вплив на склад і якість борошна. 3. Споживні властивості борошна. 4. Асортимент хлібобулочних виробів. 5. Споживні властивості макаронних виробів. 6. Забезпечення якості макаронних виробів у процесі виробництва.	2
7.	Тема 7. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції. 1. Споживні властивості плодів і овочів. 2. Ягоди. Виноград, смородина, агрус, журавлина, чорниця, брусниця, суниця садова, суниця лісова, полуниця, малина, ожина: класифікація, основні ампелографічні та помологічні сорти, показники якості, хвороби і пошкодження. 3. Поняття про товарознавчу і ботанічну класифікацію овочів.	2
8.	Тема 8. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, шоколаду та смакових товарів. 1. Види і використання крохмалю і крохмалепродуктів. 2. Споживні властивості й харчова цінність цукру.	2

	<p>3. Підсолоджуючі речовини і цукрозамінники.</p> <p>4. Штучний мед.</p> <p>5. Какао боби як сировина для шоколаду.</p> <p>6. Первинна переробка какао бобів.</p> <p>7. Загальна характеристика смакових товарів.</p>	
9.	<p>Тема 9. Товарознавча характеристика харчових жирів.</p> <p>1. Формування споживних властивостей і асортименту олій.</p> <p>2. Формування споживних властивостей і асортименту тваринних топлених жирів.</p> <p>3. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання коров'ячого масла.</p> <p>4. Формування споживних властивостей і асортименту маргаринів.</p>	2
10.	<p>Тема 10. Товарознавства характеристика м'яса та м'ясних товарів</p> <p>1. Споживні властивості м'яса та його харчова цінність.</p> <p>2. Споживні властивості, класифікація за різними ознаками, дефекти, показники якості, ознаки свіжості, пакування, маркування, умови і терміни зберігання.</p> <p>3. Загальна характеристика ковбасних виробів.</p> <p>4. Формування споживних властивостей і асортименту варених ковбас.</p>	3
11.	<p>Тема 11. Товарознавство риби та рибних товарів</p> <p>1. Споживні властивості м'яса риби.</p> <p>2. Основні родини риб.</p> <p>3. Асортимент, споживні властивості, показники якості живої товарної риби.</p> <p>4. Характеристика способів холодильної обробки риби.</p> <p>5. Способи засолювання риби.</p> <p>6. Способи в'ялення і сушення риби.</p>	3
12.	<p>Тема 12. Товарознавства характеристика яєць та яєчних товарів.</p> <p>1. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць.</p> <p>2. Класифікація й характеристика продуктів переробки яєць.</p>	2
13.	<p>Тема 13. Товарознавства характеристика молока, молочних товарів.</p> <p>1. Споживні властивості і харчова цінність питного молока.</p> <p>2. Споживні властивості і харчова цінність вершків.</p> <p>3. Формування споживних властивостей кисломолочних продуктів.</p> <p>4. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання твердих сичужних сирів.</p>	2
14.	<p>Тема 14. Господарські вироби із пластичних мас</p> <p>1. Вплив складових речовин на властивості пластичних мас.</p> <p>2. Характеристика поліетилену.</p>	5
15.	<p>Тема 15. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні товари</p> <p>1. Вплив вихідних матеріалів на якість оліф, лаків і фарб</p> <p>2. Асортимент туалетного мила та вплив вихідних матеріалів на показники якості мила.</p> <p>3. Вимоги до якості парфумів та косметики.</p>	5
16.	<p>Тема 16. Металеві побутові товари. Будівельні товари. Меблі</p> <p>1. Способи обробки поверхні для забезпечення гарної якості, точності розмірів та захисту від корозії металевих товарів.</p> <p>2. Асортимент мінеральних в'язучих матеріалів та їх призначення.</p> <p>3. Асортимент природних кам'яних матеріалів для кладки фундаменту, стін та для зовнішнього і внутрішнього облицювання.</p>	5

17.	Тема 17. Текстильні волокна і нитки. Тканини. Швейні вироби. Трикотажні вироби. Взуття. Галантерейні товари 1. Особливості прядіння бавовни, льону, вовни, натурального шовку та хімічних штапельних волокон. 2. Характеристика структурованих видів ниток та пряжі, які використовують для виробництва текстильних товарів. 3. Способи кріплення деталей низу з заготовкою взуття. 4. Маркування, пакування та зберігання галантерейних товарів.	6
18.	Тема 18. Шкільні, письмові, канцелярські товари та засоби оргтехніки. Спортивні товари. Ювелірні товари 1. Контроль якості картону та виробів з нього. 2. Показники якості фарб для малювання та їх видовий асортимент. 3. Видовий асортимент інвентарю для туризму і альпінізму (2 зразки). 4. Характеристика спортивних товарів для спортивних ігор (2 види ігор). 5. Особливості декорування ювелірних товарів. 6. Контроль якості годинників.	6
	Разом	70

### 13. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом.

### 14. Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

Презентації в PowerPoint, відеоролики. Навчально-методичне забезпечення з навчальної дисципліни, розміщене у навчально-інформаційному середовищі Moodle.

### 15. Заняття, що підлягають оцінюванню

Модуль 1 10				Модуль 2 20				
T1-2	T3-4	T5	МКР №1	T6	T7	T8	T9	МКР №2
ПЗ №1	ПЗ №2	ПЗ №3		ПЗ №4	ПЗ №5	ПЗ №6	ПЗ №7	
2	3	2	3	3	3	5	3	6

Продовження таблиці

Модуль 3 20					Модуль 4 20					Екзамен	Всього балів	
T10	T11	T12	T13	МКР №3	T14	T15	T16	T17	T18			МКР №4
ПЗ №8	ПЗ №9	ПЗ №10	ПЗ №11		ПЗ №12	ПЗ №13	ПЗ №14	ПЗ №15	ПЗ №16			
3	3	3	5	6	2	2	2	3	5	6		

### Шкала оцінювання студентів

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результатами складання екзамену (диференційованого заліку)
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО»

### Для денної форми здобуття освіти

Оцінювання знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою, з якої 70 балів відведено на навчальну роботу (поточний та модульний контроль) та 30 балів на підсумковий контроль (екзамен). Рейтинг студента із засвоєння навчальної дисципліни у балах переводиться у національні оцінки «Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно» згідно з табл. 1.

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено вивчення 4-х модулів обсягом (кредитів ЄКТС):

- 1 модуль – 1,5 (45 год.) – 10 балів;
- 2 модуль – 1,0 (30 год.) – 20 балів;
- 3 модуль – 1,0 (30 год.) – 20 балів;
- 4 модуль – 1,5 (45 год.) – 20 балів.

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено застосування 3-х форм контролю знань студентів: поточного, модульного, підсумкового.

#### **1. Поточний контроль.**

За кожним елементом модулю, передбаченого робочою програмою навчальної дисципліни, обов'язкова певна форма поточного оцінювання знань. Такими формами можуть бути:

- усне опитування;
- письмова контрольна робота (відповіді на питання лекційного курсу, розв'язання задач, виконання певних розрахунків тощо);
- тестування знань студентів з певної теми або з певних окремих питань лекційного курсу;
- виступ на семінарських заняттях (з рефератом, в дискусії);
- перевірка розв'язання завдань (задачі, окремі розрахунки) тощо.

#### **Критеріями оцінки є:**

##### **при усних відповідях:**

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та допоміжної літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

##### **при виконанні письмових завдань:**

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- акуратність оформлення письмової роботи.

##### **На практичному/семінарському занятті оцінюються:**

- усні відповіді студентів;
- участь в обговоренні дискусійних питань;
- участь у ділових, рольових іграх та їх обговоренні;
- аналіз ситуаційних завдань та вміння доведення власної думки;
- підібрана інформація щодо прикладів з практики;
- правильність розрахунків при визначенні певних показників, вирішенні ситуаційних завдань, задач;
- реферативні виступи, усні повідомлення тощо.

##### **Оцінювання самостійної роботи студента.**

Контроль самостійної роботи студентів здійснюється як під час аудиторних занять (на семінарах, практичних заняттях), так і у позааудиторний час.

Контроль самостійної роботи передбачає:

- визначення ступеня засвоєння матеріалу;
- визначення якості виконання завдань;
- своєчасне виконання і здача поточних завдань;
- оцінку знань, здобутих у результаті самостійної навчальної роботи.

## **2. Модульний контроль.**

Кожен модуль завершується виконанням студентом модульної контрольної роботи. Модульний контроль є підсумком певного етапу вивчення навчальної дисципліни. Його мета – виявлення проміжних результатів засвоєння студентами змісту навчальної дисципліни. На модульну контрольну роботу передбачено 30% від суми балів, виділених на модуль. Модульна контрольна робота проводиться у тестовій письмовій формі. Критерії оцінювання знань за модульну контрольну роботу наводиться у пояснювальній записці до неї. Оцінка за модуль визначається як сума набраних балів за поточну роботу та за модульну контрольну роботу.

## **3. Підсумковий контроль.**

Формою підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Товарознавство» є екзамен, який проводиться у письмовій формі. На екзамен виділяється 30 балів. Критерії оцінювання знань студентів за екзамен наводиться у пояснювальній записці до пакета тестових завдань.

Залежно від балів, отриманих за кожний вид навчальної роботи, студент одержує суму балів, яка переводиться в національну оцінку за відповідною шкалою згідно з табл.1:

**Таблиця 1. Переведення рейтингу студента за 100-бальною шкалою в оцінку за національною шкалою**

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

Оцінка «**Відмінно**» виставляється студенту, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вміє успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв'язок окремих розділів навчальної дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного оновлення і поповнення знань.

Оцінка «**Добре**» виставляється студенту, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з навчальної дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

Оцінка «**Задовільно**» виставляється студенту, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, допустив окремі похибки при виконанні екзаменаційних завдань, але володіє необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом педагогічного працівника.

Оцінка «**Незадовільно**» виставляється студенту, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.