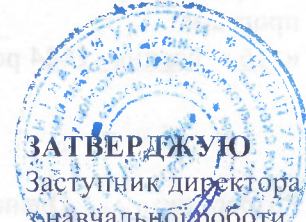


ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»

Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Заступник директора  
навчальної роботи

*Вікторія СОВА*  
«19» 08 2024 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Товарознавство продовольчих і непродовольчих товарів»**

(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, торгівля та біржова діяльність**

відділення

**Підприємства**

(назва відділення)

2024 рік

Робоча програма «Товарознавство продовольчих і непродовольчих товарів»

(назва навчальної дисципліни)

для студентів

за галуззю знань

спеціальністю

освітньо-професійна

програма

« 16 » серпня 2024 року – 19 с.

07 Управління та адміністрування

076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

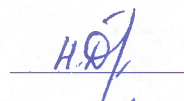
Розробник:

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

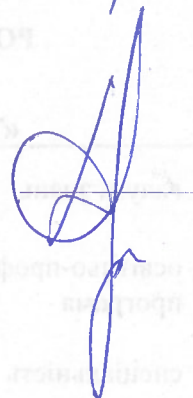


Н. Дубас

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 – 4	Галузь знань: 07 Управління та адміністрування	Обов'язкова	
Модулів – 3	Спеціальність: 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність Освітньо-професійна програма: Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 120		3-й	
		Семестр:	
		5-й	6-й
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти: 1 семестр: аудиторних – 4 самостійної роботи – 1 2 семестр: аудиторних – 5 самостійної роботи – 0	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Лекції:	
		30 год.	22 год.
		Практичні, семінарські:	
		30 год.	23 год.
		Лабораторні:	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота:	
		0 год.	15 год.
Вид контролю:			
Диференційований залік	Екзамен		

**Примітка.** Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 105/15

## 2. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство продовольчих і непродовольчих товарів» є надання студентам глибоких теоретичних знань та практичних навичок для управління асортиментом та якістю товарів, системного підходу до пізнання товарів, предмету товарознавства продовольчих і непродовольчих товарів як наукової дисципліни, знань з основних категорій, понять, принципів та методів теоретичного товарознавства продовольчих і непродовольчих товарів, 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):

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.

СК11. Здатність формувати інформаційне середовище щодо якості і безпеки 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», «Економіка торговельного підприємства», «Організація і технологія торговельних процесів», «Основи стандартизації, метрології та управління якістю», «Товарознавство (теоретичні основи товарознавства)».

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

#### **Результати навчання (РН):**

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.

РН14. Визначати потреби споживачів для формування асортименту товарів у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.

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

#### **Тема 1. 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, зеленні, 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 2. Товарознавча характеристика зерноборошняних та хлібобулочних 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 3. Товарознавча характеристика кондитерських виробів**

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.

## **Тема 4. Товарознавча характеристика смакових товарів**

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 5. 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. Маргаринова продукція. Формування споживних властивостей і асортименту маргаринів. Класифікація й асортимент, вимоги до якості, дефекти, фасування, маркування і зберігання маргаринів.

## **Модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів тваринного походження**

### **Тема 6. Товарознавча характеристика молока і 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.

#### **Тема 7. Товарознавча 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. Розрубання 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 8. Товарознавча характеристика 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 9. Товарознавча 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.

### **Модуль 3. Товарознавство непродовольчих товарів**

#### **Тема 10. Товарознавча характеристика господарських виробів 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 11. Товарознавча характеристика товарів побутової хімії та парфумерно-косметичних товарів**

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 12. Товарознавча характеристика металевих побутових товарів, будівельних товарів та меблів**

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

### **Тема 13. Товарознавча характеристика текстильних волокон, ниток, тканини, швейних та трикотажних виробів.**

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. Сортування 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.

### **Тема 14. Товарознавча характеристика взуття, галантерейних товарів**

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 виробни. Дзеркала. Вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання. Догляд за галантерейними товарами.

### **Тема 15. Товарознавча характеристика шкільних, письмових, канцелярських товарів та засобів 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.
І семестр				
Модуль 1. Товарознавство продовольчих товарів рослинного та змішаного походження				

Тема 1. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	4	2		2	
Тема 2. Товарознавча характеристика зерноборошняних та хлібобулочних виробів	6	4		2	
Тема 3. Товарознавча характеристика кондитерських виробів	6	4		2	
Тема 4. Товарознавча характеристика смакових товарів	8	4	2	2	
Тема 5. Товарознавча характеристика харчових жирів	4	2		2	
Модульна контрольна робота № 1	2			2	
Разом за модулем 1	30	16	2	12	
<b>Модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів тваринного походження</b>					
Тема 6. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	11	4	2	2	3
Тема 7. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	12	4	2	2	4
Тема 8. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	12	4	2	2	4
Тема 9. Товарознавча характеристика яєць та яєчних товарів	8	2		2	4
Модульна контрольна робота № 2	2			2	
Разом за модулем 2	45	14	6	10	15
Разом за 1 семестр	75	30	8	22	15
<b>II семестр</b>					
<b>Модуль 3. Товарознавство непродовольчих товарів</b>					
Тема 10. Товарознавча характеристика господарських виробів із пластичних мас	8	4	2	2	
Тема 11. Товарознавча характеристика товарів побутової хімії та парфумерно-косметичних товарів	8	4	2	2	
Тема 12. Товарознавча характеристика металевих побутових товарів, будівельних товарів та меблів	8	4	2	2	
Тема 13. Товарознавча характеристика текстильних волокон, ниток, тканини, швейних та трикотажних виробів	8	4	2	2	
Тема 14. Товарознавча характеристика взуття, галантерейних товарів	4	2	2		
Тема 15. Товарознавча характеристика шкільних, письмових, канцелярських товарів та засобів оргтехніки. Спортивні товари. Ювелірні товари	8	4	2	2	
Модульна контрольна робота № 3	1			1	
Разом за модулем 3	45	22	12	11	
Разом за 2 семестр	45	22	12	11	
Усього годин	120	52	20	33	15

### 9. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми та зміст семінарських занять	Кількість годин
1	<p>Тема 4. Товарознавча характеристика смакових товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Алкогольні напої та їх характеристика</li> <li>2. Особливості пакування, зберігання, дефекти алкогольних напоїв.</li> <li>3. Харчова та фізіологічна цінність безалкогольних напоїв.</li> <li>4. Сировина та технології виготовлення безалкогольних напоїв.</li> <li>5. Асортимент безалкогольних напоїв.</li> <li>6. Енергетичні напої та мінеральні води.</li> <li>7. Особливості пакування і зберігання, дефекти безалкогольних напоїв.</li> </ol>	2
2	<p>Тема 6. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Товарознавства характеристика морозива</li> <li>2. Товарознавства характеристика молочних консервів</li> <li>3. Споживні властивості і харчова цінність кисломолочних продуктів.</li> <li>4. Класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, транспортування і зберігання кисломолочних товарів.</li> <li>5. Товарознавства характеристика твердих сичужних сирів</li> <li>6. Товарознавства характеристика м'яких сичужних сирів</li> <li>7. Товарознавства характеристика плавлених сирів</li> <li>8. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, санітарні вимоги, пакування, маркування, транспортування і зберігання вершків</li> </ol>	2
3	<p>Тема 7. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація та маркування м'яса забійних тварин.</li> <li>2. Класифікація та маркування м'яса птиці.</li> <li>3. Вимоги до якості м'яса забійних тварин.</li> <li>4. Вимоги до якості м'яса птиці.</li> <li>5. М'ясні субпродукти.</li> <li>6. М'ясо пернатої дичини і кролів.</li> </ol>	2
4	<p>Тема 8. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Асортимент, споживні властивості живої товарної риби.</li> <li>2. Асортимент, споживні властивості охолодженої риби.</li> <li>3. Асортимент, споживні властивості мороженої риби.</li> <li>4. Показники якості та зберігання живої товарної риби.</li> <li>5. Показники якості та зберігання охолодженої риби.</li> <li>6. Показники якості та зберігання замороженої риби</li> <li>7. Асортимент, споживні властивості соленої риби.</li> <li>8. Асортимент, споживні властивості в'яленої і сушеної риби.</li> <li>9. Асортимент, споживні властивості копченої риби.</li> <li>10. Показники якості та зберігання соленої риби.</li> <li>11. Показники якості та зберігання в'яленої і сушеної риби.</li> <li>12. Показники якості та зберігання копченої риби.</li> <li>13. Формування асортименту, харчова цінність, способи виробництва рибних напівфабрикатів</li> <li>14. Формування асортименту, харчова цінність, способи виробництва рибних кулінарних виробів</li> </ol>	2
5	<p>Тема 10. Товарознавча характеристика господарських виробів із пластичних мас</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Групування та асортимент господарських виробів із пластичних мас.</li> <li>2. Способи переробки пластичних мас.</li> <li>3. Дефекти готових виробів із пластичних мас.</li> <li>4. Вимоги до якості готових виробів із пластичних мас.</li> </ol>	2

	5. Маркування, пакування та зберігання виробів із пластичних мас.	
6	Тема 11. Товарознавча характеристика товарів побутової хімії та парфумерно-косметичних товарів 1. Загальні відомості про товари побутової хімії 2. Характеристика асортименту товарів побутової хімії 3. Вимоги щодо зберігання товарів побутової хімії 4. Загальні відомості про парфумерно-косметичні товари. 5. Вимоги до якості парфумерно-косметичних товарів 6. Вимоги до маркування, пакування, зберігання парфумерно-косметичних товарів 7. Основні сировинні матеріали для виготовлення косметики. 8. Вплив сировинних матеріалів на споживні властивості косметики	2
7	Тема 12. Товарознавча характеристика металевих побутових товарів, будівельних товарів та меблів 1. Загальні відомості про металеві побутові товари 2. Характеристика асортименту будівельних матеріалів 3. Матеріали, що використовуються у виробництві меблів. 4. Основні вимоги до якості меблів. 5. Маркування, пакування та зберігання металевих виробів. 6. Характеристика асортименту електропобутових машин. 7. Загальні відомості про радіоелектронні товари. 8. Загальні відомості про фототовари.	2
8	Тема 13. Товарознавча характеристика текстильних волокон, ниток, тканини, швейних та трикотажних виробів 1. Чинники, що формують споживні властивості тканин 2. Загальні принципи оцінки якості тканин. 3. Сортування тканин. 4. Маркування, пакування, зберігання та догляд за тканинами. 5. Поняття про неткані матеріали. 6. Загальні відомості про килимове виробництво 7. Чинники, що формують споживні властивості штучного хутра. 8. Матеріали для виготовлення штучного хутра	2
9	Тема 14. Товарознавча характеристика взуття, галантерейних товарів 1. Чинники, що формують споживні властивості шкіри. 2. Виробництво шкіри та види дублення, вплив дублення на властивості шкіри. 3. Споживні властивості галантерейних товарів. 4. Товарознавча характеристика щіткових виробів. 5. Товарознавча характеристика дзеркала. 6. Вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання галантерейних товарів. 7. Догляд за галантерейними товарами.	2
10	Тема 15. Товарознавча характеристика шкільних, письмових, канцелярських товарів та засобів оргтехніки. Спортивні товари. Ювелірні товари 1. Класифікація паперу і картону, характеристика основних видів. 2. Вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання паперу і картону. 3. Характеристика асортименту іграшок. Вимоги до якості іграшок. 4. Загальні відомості про музичні товари. 5. Характеристика асортименту, призначення спортивного одягу і взуття.	2

	6. Чинники, що формують споживні властивості ювелірних товарів. 7. Загальні відомості про годинники. 8. Поняття про художні вироби і сувеніри. 9. Вироби народно-художніх промислів. 10. Групова характеристика асортименту народно-художніх виробів. 11. Товарознавство квітів	
	Разом	20

#### 10. Темі практичних занять

№ з/п	Назва теми і зміст практичних занять	Кількість годин
1	Тема 1. 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
2	Тема 2. Товарознавча характеристика зерноборошняних та хлібобулочних 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
3	Тема 3. Товарознавча характеристика кондитерських виробів 1. Вивчення класифікації та асортименту меду. 2. Вивчення основних показників якості шоколаду 3. Дослідження зразка шоколаду на відповідність вимогам нормативної документації. 4. Вирішення ситуаційних задач.	2
4	Тема 4. Товарознавча характеристика смакових товарів 1. Вивчення класифікації чаю та кави. 2. Вивчення технічних вимог до якості чаю чорного байхового фасованого. 3. Дослідження зразків чаю та кави на відповідність вимогам нормативної документації. 4. Вирішення ситуаційних задач.	2
5	Тема 5. 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
6	Модульна контрольна робота № 1	2
7	Тема 6. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів 1. Вивчити класифікацію молока, вершків, кисломолочних товарів за окремими ознаками. 2. Дослідження зразка молока питного на відповідність вимогам нормативної документації.	2

	<p>3. Дослідження зразка твердого сиру на відповідність вимогам нормативної документації.</p> <p>4. Вирішити ситуаційні задачі.</p>	
8	<p>Тема 7. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів</p> <p>1. Вивчення класифікації ковбасних виробів.</p> <p>2. Вивчення технічних вимог до якості ковбасних виробів.</p> <p>3. Вивчення класифікації м'ясних консервів.</p> <p>4. Дослідження зразків на відповідність вимогам нормативної документації.</p> <p>5. Вирішити ситуаційні задачі.</p>	2
9	<p>Тема 8. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів</p> <p>1. Вивчити класифікацію ікри риби.</p> <p>2. Вивчити асортимент рибних консервів.</p> <p>3. Дослідження зразка рибних консервів на відповідність вимогам нормативної документації</p> <p>4. Вирішити ситуаційні задачі.</p>	2
10	<p>Тема 9. Товарознавча характеристика яєць та яєчних товарів</p> <p>1. Визначення асортименту яєць та яєчних товарів</p> <p>2. Вивчити класифікацію яєць та яєчних товарів.</p> <p>3. Дослідження зразка яєчного товару на відповідність вимогам нормативної документації</p> <p>4. Вирішити ситуаційні задачі.</p>	2
11	Модульна контрольна робота № 2	2
12	<p>Тема 10. Товарознавча характеристика господарських виробів 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>	2
13	<p>Тема 11. Товарознавча характеристика товарів побутової хімії та парфумерно-косметичних товарів</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>4. Ознайомитися із асортиментом парфумерних і косметичних товарів за зразками.</p> <p>5. Визначити фактори впливу на ціну товару.</p>	2
14	<p>Тема 12. Товарознавча характеристика металевих побутових товарів, будівельних товарів та меблів</p> <p>1. Користуючись довідником товарознавця вивчити асортимент сталевих 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>4. Ознайомитися із асортиментом меблів, дати товарознавчу характеристику виробів різного призначення.</p> <p>5. Використовуючи зразки, каталоги дайте характеристику 5-ти зразків будівельних товарів.</p>	2

	6. Ознайомитися із асортиментом шпалер, умовним позначеннями та вимогами до якості. 7. Вирішити ситуаційну задачу.	
15	Тема 13. Товарознавча характеристика текстильних волокон, ниток, тканини, швейних та трикотажних виробів 1. Ознайомитися із зовнішнім виглядом волокон. 2. Вивчити основні характеристики волокон. 3. Визначити пружність волокон за ступенем змінання їх при натисканні пальцями. 4. Ознайомитися з асортиментом текстильних стрічок та тасьми. 5. Дати характеристику 4 зразків тюлю та гардинного полотна.	2
16	Тема 15. Товарознавча характеристика шкільних, письмових, канцелярських товарів та засобів оргтехніки. Спортивні товари. Ювелірні товари 1. Ознайомитися із асортиментом кулькових ручок. 2. Вивчити вимоги до якості шкільно-письмового приладдя. 3. Ознайомитися із асортиментом офісної техніки. 4. Користуючись довідником товарознавця, ознайомитися з асортиментом спортивного інвентарю, правилами маркування, вимогами до якості. 5. Вивчити споживні властивості велосипедів. 6. Визначити основні сплави металів, проби та клеймування ювелірних виробів. 7. Вивчити та законспектувати основні сплави золота. 8. Вирішити ситуаційну задачу.	2
17	Модульна контрольна робота № 3	1
	Разом	33

### 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 6. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів 1. Сучасні технології переробки молока та вершків. 2. Дефекти кисломолочних товарів і методи їх зниження. 3. Умови і терміни реалізації молока, вершків і кисломолочних товарів 4. Дефекти молочних консервів та причини їх виникнення. 5. Показники якості молочних консервів. 6. Мікрофлора молока, її вплив на якість сирів. 7. Перспективні технології виробництва м'яких сирів. 8. Застосування дієтичних добавок у технології твердих сирів.	3
2.	Тема 7. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів 1. Структура ринку ковбасних виробів в Україні. 2. М'ясні напівфабрикати з м'яса птиці і їх характеристика. 3. Заморожені м'ясні кулінарні вироби як фактор розширення ринку м'ясної продукції. 4. Відмінності зберігання м'ясних напівфабрикатів і кулінарних виробів. 5. Фальсифікація ковбасних виробів, м'ясних напівфабрикатів і	4

	<p>кулінарних виробів.</p> <p>6. Особливості формування асортименту м'ясних копченостей та консерв.</p> <p>7. Товарознавча характеристика основних видів м'ясних копченостей закордонного виробництва.</p> <p>8. Фактори, що впливають на збереженість м'ясних копченостей та консерв у процесі їх виготовлення і зберігання.</p>	
3.	<p>Тема 8. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів</p> <p>1. Перспективні технології виробництва різних видів рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів.</p> <p>2. Гарантійні терміни зберігання та їх вплив на якість.</p> <p>3. Рибні продукти з профілактичними та оздоровчими властивостями.</p> <p>4. Перспективні технології обробки різних видів ікри.</p> <p>5. Гарантійні терміни зберігання ікри та їх вплив на якість і втрати.</p> <p>7. Способи виявлення можливих фальсифікацій ікри.</p> <p>8. Особливості зберігання, визрівання рибних консервів і пресервів.</p> <p>9. Вимоги до якості маркування та пакування рибних консервів і пресервів.</p> <p>10. Пресерви з прісноводних риб.</p>	4
4.	<p>Тема 9. Товарознавча характеристика яєць та яєчних товарів</p> <p>1. Суб'єкти, що забезпечують безпечність яєчної продукції в Україні.</p> <p>2. Процеси, що мають місце під час зберігання яєць.</p> <p>3. Старіння та псування яєць.</p> <p>4. Яйця інших видів домашньої птиці.</p> <p>5. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості харчових концентратів.</p> <p>6. Дефекти та зміна якості харчових концентратів під час зберігання.</p>	4
	Разом	15

### 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

#### І семестр

Модуль 1 50							Модуль 2 50									Всього балів
T1	T2	T3	T4		T5	МКР №1	T6		T7		T8		T9	МКР №2		
ПЗ №1	ПЗ №2	ПЗ №3	СЗ №1	ПЗ №4	ПЗ №5		СЗ №2	ПЗ №6	СЗ №3	ПЗ №7	СЗ №4	ПЗ №8	ПЗ №9			
6	6	6	5	6	6	15	4	6	4	6	3	6	6	15	100	

## II семестр

Модуль 3 70											Екзамен	Всього балів	
T10		T11		T12		T13		T14	T15		МКР №3	30	100
СЗ №2	ПЗ №6	СЗ №2	ПЗ №6	СЗ №2	ПЗ №6	СЗ №2	ПЗ №6	СЗ №2	СЗ №2	ПЗ №6			
3	6	3	6	3	6	3	6	4	3	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

### 16. Рекомендовані джерела інформації

#### ОСНОВНА

#### Законодавчі та нормативні документи

1. Конституція України від 28.06.96 № 254 к/96-ВР.
2. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. - К.: Держстандарт України, 2000.
3. Закон України «Про захист від недобросовісної конкуренції» (1996 р.). Документ 236/96-ВР, чинний, поточна редакція — Редакція від 16.10.2020, підстава - 124-ІХ .
4. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.91 № 1023 – XII (зі змінами і доповненнями).
5. Закон України «Про охорону прав на знаки для товарів та послуг» від 23.12.1993 р. № 671-97-ВР.
6. Закон України «Про рекламу» (1996 р.). Документ 270/96-ВР, чинний, поточна редакція – Редакція від 08.01.2022, підстава - 1750-ІХ
7. Закон України «Про стандартизацію» №1315-VII (2014 р.). – К.: Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 31, ст.1058.
8. Постанова КМ України «Про впровадження штрихового кодування товарів» від 25.05.1996 р. № 574.

#### Підручники (навчальні посібники)

9. Артюх, Т.М. Теоретичні основи товарознавства [електронний ресурс]: навчальний посібник / Т.М. Артюх, І.В. Григоренко. - К.: НУХТ, 2014. - 263 с.
10. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс): навч. посіб. Київ : «Центр учбової літератури», 2017. - 424 с.
11. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів. К.: ЦУЛ, 2019. - 328 с.
12. Кисляк Н.К. Товарознавство господарських товарів: Підручник для студ. товарознав. спец. вищ. навч. закл. К.: КНИГА. 2014. – 448 с.
13. Михайлов В.І. Глушкова О.І. Зельніченко В.Г. Непродовольчі товари: Підручник Київ: Книга. 2015. - 556 с.
14. Радченко Л.О. Товарознавство непродовольчих товарів. Х.:Світ книг, 2019 р., с.943.
15. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. - Світ книг, 2019. – 713 с.

16. Черняк Л.В. Глушакова Т.Г. Товарознавство. Ювелірні товари та годинники: О.К.Л. К.: КНТЕУ. 2014. - 134 с.

#### **ДОПОМІЖНА**

17. Глушкова Т.Г. Основи товарознавства непродовольчих товарів К.: КНТЕУ, 2014 р. с. 214.

18. Зубар Н.М. Теоретичні основи харчових виробництв: підручник. - Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. - 304 с.

19. Кисляк Н.К. Товарознавство господарських товарів К.: Книга, 2012 р. - 447 с.

20. Тихонова Н.П. Товарознавство взуттєвих товарів К.: КНТЕУ, 2013 р. - 141 с.

#### **ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ**

21. Верховна Рада України. Законодавство України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.rada.gov.ua/>

22. Кабінет міністрів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.kmu.gov.ua/>

23. Міністерство економіки України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>

24. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dpss.gov.ua/>

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ І НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ»

### Для денної форми здобуття освіти

Оцінювання знань студентів у I семестрі здійснюється за 100-бальною шкалою (поточний, модульний та підсумковий контроль (диференційований залік).

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 3-х модулів обсягом (кредитів ЄКТС):

I семестр:

1 модуль – 1,0 (30 год.) – 50 балів.

2 модуль – 1,5 (45 год.) – 50 балів.

II семестр:

3 модуль – 1,5 (45 год.) – 70 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 продовольчих і непродовольчих товарів» у I семестрі є диференційований залік, який виставляється виключно за результатами поточного та модульного контролю (сума набраних балів за всі модулі). Залік виставляється під час останнього практичного заняття.

Формою підсумкового контролю у II семестрі 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, вмів 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 помилок 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.