МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Кафедра маркетингу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Гарант освітньої програми
_____ О.В. Жарун
«31» _____08_____ 2021 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТОВАРОЗНАВСТВО

Освітній рівень: перший (бакалаврський)

Галузь знань: 07 Управління та адміністрування

Спеціальність: 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

Освітня програма: Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

Факультет: економіки і підприємництва

Умань – 2021 р.

2

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність освітньої програми Підприємництво, торгівля та біржова діяльність. Умань: Уманський НУС, 2021. 19 с.

Розробники: Рибчак В.І., доцент кафедри маркетенгу, к. е. н., доцент

_____ Рибчак В.І.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри маркетингу

Протокол від «25» червня 2021 року № 9

Завідувач кафедри
маркетингу _____ О.Г. Пенькова
(підпис) (прізвище та ініціали)

Схвалено науково-методичною комісією факультету економіки і підприємництва

Протокол від «31» серпня 2021 року № 1
Голова _____ (Л.В. Смолій)
(підпис)

© УНУС, 2021 рік
© Рибчак В.І., 2021 рік

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, освітня програма</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td><td>заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Кількість кредитів – 5</td><td>Галузь знань:
<u>07 Управління та адміністрування</u></td><td colspan="2" rowspan="2">Обов’язкова</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Спеціальність:
<u>076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність</u></td></tr>
<tr><td>Модулів –1</td><td colspan="2">Рік підготовки</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів –3</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td>Індивідуальне науково-дослідне завдання : <u>курсова робота</u>
(назва)</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість годин – 150</td><td>6-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 5
самостійної роботи студента – 3,4</td><td rowspan="9">Освітній рівень:
<u>перший (бакалаврський)</u>

Освітня програма:
<u>Підприємництво, торгівля та біржова діяльність</u></td><td>36 год.</td><td>8 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні, семінарські</td></tr>
<tr><td>52 год.</td><td>4 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>32 год.</td><td>108 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Індивідуальні завдання:
30 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю:</td></tr>
<tr><td>екзамен</td><td>екзамен</td></tr>
</table>

.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Товарознавство» належить до обов'язкових дисциплін, вивчення яких передбачено освітньо-професійною програмою підготовки фахівців першого бакалаврського рівня вищої освіти.

Мета вивчення дисципліни: формування у студентів ринкового орієнтованого економічного світогляду і знань щодо методів прийняття оптимальних господарських рішень в умовах обмеженості ресурсів з приводу споживання благ; формування системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для управління асортиментом продукції, про науково-теоретичні основи товарознавства та споживчі властивості продукції, які зумовлюють її споживчу цінність і здатність задовольняти потреби споживача.

Завдання дисципліни: дослідження природи споживної цінності, товарів, закономірностей її формування та зберігання, споживні властивості товарів, їх асортимент і якість та харчова цінність продовольчих товарів; набуття студентами належних навичок раціональної економічної поведінки, виходячи з концептуальних основ ринкової економіки.

Місце навчальної дисципліни в структурно-логічній схемі освітньо-професійної програми: вивчення дисципліни "Товарознавство" базується на освоєнні курсів бакалаврського рівня вищої освіти: економіка підприємства, мікроекономіка, маркетинг та інші суміжні науки.

Компетентності:

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

ФК 1. Критичне осмислення теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності.

ФК 5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності.

ФК 6. Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності.

ФК 7. Здатність визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Використовувати базові знання з підприємництва, торгівлі і біржової діяльності й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях.

ПРН 2. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.

ПРН 11. Демонструвати базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності для подальшого використання на практиці.

ПРН 15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів.

ПРН 16. Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці.

ПРН 17. Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх впливів.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ1. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Тема 1. ОСНОВИ ЗАГАЛЬНОГО ТОВАРОЗНАВСТВА

Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства. Властивості товару. Споживна вартість товару. Задачі товарознавства. Проблеми товарознавства. Зв'язок товарознавства з іншими дисциплінами.

Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів. Матеріальні потреби. Стандарти потреб населення у товарах. Теоретичні концепції харчування. Раціональні норми споживання продовольчих товарів. Потреби людини в непродовольчих товарах. Вимого до товарів.

Хімічний склад продовольчих товарів. Вміст води в різних продуктах. Характеристика мінеральних речовин. Вуглеводи. Азотисті сполуки. Жири. Характеристика вітамінів.

Класифікація харчових продуктів. Вимоги до класифікації товарів. Загальна класифікація продовольчих товарів. Загальна класифікація непродовольчих товарів.

Якість харчових продуктів. Якість товару. Показники якості товару. Чинники якості продовольчих товарів. Методи визначення показників якості товару. Умовні групи показників якості.

Основи зберігання і транспортування товарів. Процеси, що відбуваються під час зберігання товарів.

Наукові основи консервування харчових продуктів. Фізичні методи консервування. Фізико-хімічні методи консервування. Комбіновані методи консервування. Характеристика методів консервування.

Тема 2. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА БОРОШНА, ХЛІБОБУЛОЧНИХ ТА МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Зерно, класифікація зернових культур. Особливості будови зерна різних культур. Хімічний склад та енергетична цінність зерна злакових культур, гречки та насіння зернобобових культур. Класифікація зернопродуктів. Показники якості зерна. Зберігання та дефекти зерна.

Крупи. Хімічний склад та енергетична цінність круп. Загальна схема виробництва крупи. Класифікація круп. Асортимент круп. Показники якості круп. Зберігання круп.

Борошно. Класифікація борошна. Хімічний склад та енергетична цінність борошна. Класифікація помелів. Схема процесу виробництва борошна. Показники якості борошна. Хлібопекарські властивості борошна. Пакування, маркування, транспортування і зберігання круп та борошна. Дефекти круп та борошна.

Хліб та хлібобулочні вироби. Хімічний склад та енергетична цінність хлібобулочних виробів. Загальна схема виробництва хліба. Класифікація хлібобулочних виробів. Асортимент хлібобулочних виробів. Показники якості хлібобулочних виробів. Хвороби хлібобулочних виробів. Пакування, маркування, транспортування і зберігання хлібобулочних виробів.

Макаронні вироби. Хімічний склад та енергетична цінність макаронних виробів. Схема виробництва макаронних виробів. Вимоги до якості макаронних виробів. Класифікація та асортимент макаронних виробів.

Сухарні та бубликові вироби. Схема виробництва бубличних виробів. Асортимент бубличних виробів.Асортимент суханих виробів. Пакування та зберігання бубличних та сухарних виробів.

Тема 3. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА СВІЖОЇ ТА ПЕРЕРОБЛЕНОЇ ПЛОДООВО-ОВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Харчова цінність та класифікація плодів та овочів. Хімічний склад плодів та овочів. Вплив хімічного складу плодів та овочів на зберігання, якість та дію на організм людини. Складові частини харчової цінності фруктів та овочів. Торговельна класифікація. Ботанічна класифікація. Класифікація овочів. Класифікація плодів.

Свіжі плоди та овочі. Захворювання плодів та овочів. Представники окремих груп плодів. Представники окремих груп овочів. Втрати плодів та овочів під час зберігання.

Продукти переробки плодів і овочів. Класифікація переробки плодів і овочів. Класифікація плодоовочевих консервів. Класифікація заморожених плодів і овочів. Класифікація сушених плодів і овочів. Картоплепродукти. Класифікація солоних, квашених, мочених плодів і овочів.

Гриби свіжі та перероблені Класифікація грибів.

Тема 4 .ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА КРОХМАЛЮ, ЦУКРУ, МЕДУ, КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Крохмаль і крохмалепродукти. Властивості крохмалю. Схема виробництва картопляного і кукурудзяного крохмалю.. Торговельні сорти крохмалю. Крохмалепродукти.

Цукор. Види цукру. Схема виробництва цукру-піску. Схема виробництва цукру-рафінаду. Асортимент цукру-рафінаду. Вимоги до якості цукру. Пакування, перевезення та зберігання цукру.

Мед. Класифікація натурального бджолиного меду. Вимоги до якості меду. Фасування меду.

Підсолоджуючі речовини та цукрозамінники.

Кондитерські вироби. Класифікація кондитерських виробів. Сировина для виробництва кондитерських виробів. Характеристика фруктово-ягідних виробів. Мармелад. Пакування, умови зберігання мармеладу. Класифікація карамелі.

Класифікація шоколаду. Характеристика і асортимент шоколаду.

Класифікація цукерок. Характеристика і асортимент цукерок.

Ірис. Характеристика і асортимент ірису.

Класифікація драже. Характеристика і асортимент драже.

Борошняні кондитерські вироби. Класифікація борошняних кондитерських виробів. Характеристика та асортимент борошняних кондитерських виробів. Умови зберігання борошняних кондитерських виробів.

Тема 5. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА СМАКОВИХ ТОВАРІВ

Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація.

Характеристика основних груп смакових товарів. Чай. Кава. Прянощі. Класифікація класичних прянощів. Приправи.

Алкогольні напої. Класифікація та асортимент горілки. Класифікація та асортимент лікеро-горілчаних виробів (залежно від вмісту спирту, цукру, смакових та ароматичних особливостей).

Вина. Класифікація виноградних вин.

Класифікація коньяків.

Слабоалкогольні напої.

Класифікація і асортимент безалкогольних напоїв.

Тема 6. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ХАРЧОВИХ ЖИРІВ

Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання.

Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.

Олії. Способи вилучення олії. Виробничий асортимент олії. Рослинні тверді олії.

Тваринні топлені жири. Строки зберігання тваринних топлених жирів.

Маргарин. Асортимент маргарину. Гарантійні строки зберігання маргарину з дня їх виготовлення.

Жири: кулінарні, кондитерські і хлібопекарські.

Майонези і продукти типу майонезу. Асортимент майонезу від рецептури. Асортимент за вмістом жиру.

Жирові продукти.

Тема 7. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ТОВАРІВ

Молоко. Хімічний склад молока. Питне коров'яче молоко. Фізичні властивості молока. Хімічні властивості молока. Асортимент молока. Органолептичні показники якості молока.

Кисломолочні продукти.

Молочні консерви і сухі молочні продукти. Морозиво. Схема виробництва морозива. Види морозива.

Вершкове масло. Асортимент вершкового масла.

Сичужні сири.

Тема 8. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ЯЄЦЬ ТА ЯЄЧНИХ ПРОДУКТІВ

Значення яєчних товарів у харчуванні. Харчова цінність курячих яєць. Будова курячих яєць. Класифікація курячих яєць. Оцінка якості курячих яєць. Способи та умови зберігання курячих яєць.

Продукти переробки яєць. Побочні продукти переробки яєць.

Схема виробництва морожених яєчних продуктів. Вимоги до якості морожених яєчних продуктів.

Сухі яєчні продукти.

Тема 9. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА М’ЯСА ТА М’ЯСНИХ ТОВАРІВ

Класифікація, породи забійних тварин. М'ясна продуктивність. Основні види забійних тварин. Другорядні види забійних тварин.

М'ясо. Класифікація м'яса. Маркування м'яса. Форми клейма,штампів та позначок, та порядок їх використання.Хімічний склад та морфологічна будова м'яса. Харчова цінність м'яса. Оцінка якості м'яса.

М'ясні субпродукти. Загальна характеристика м'ясних субпродуктів. Вимоги до субпродуктів.

М'ясо птиці. Класифікація м'яса птиці. Граничні строки зберігання мороженого м'яса птиці.

Солоні м'ясні вироби. Класифікація копченостей. Схема виробництва копченостей.

Ковбасні вироби. Класифікація ковбас. Асортимент ковбасних виробів. Загальна схема виробництва колбасних виробів. Термін зберігання ковбасних виробів.

М'ясні консерви. Класифікація асортименту м'ясних консервів. Виробництво та асортимент м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування м'ясних консервів. Умови зберігання і реалізації м'ясних консервів.

М'ясні напівфабрикати. Класифікація мясних напівфабрикатів. Оцінка якості м'ясних напівфабрикатів. Умови зберігання і реалізації м'ясних напівфабрикатів.

М'ясні кулінарні вироби. Класифікація кулінарних виробів. Асортимент кулінарних виробів. Оцінка якості кулінарних виробів із м'яса.

Тема 10. ТОВАРОЗНАВСТВО РИБИ ТА РИБНИХ ТОВАРІВ

Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби. Жива товарна риба. Охолоджена та морожена товарна риба. Способи охолодження риби. Асортимент охолодженої риби. Асортимент мороженої риби. Якісні показники мороженої риби. Зберігання мороженої риби.

Солоні та мариновані рибні товари. Процеси, що відбуваються при посолі риби. Способи посолу риби.

В'ялені, сушені та копчені рибні товари. Способи в'ялення риби. Асортимент в'ялених рибних товарів. Зберігання в'ялених товарів. Способи коптіння риби. Різновиди коптіння. Асортимент та вимоги до якості товарів гарячого коптіння. Асортимент рибних товарів холодного коптіння. Зберігання рибних товарів.

Рибні консерви та пресерви. Класифікація рибних консервів. Класифікація рибних пресервів. Зберігання рибних консервів та пресервів.

Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Види рибних напівфабрикатів та особливості виробництва. Зберігання рибних напівфабрикатів.

Ікорні товари. Види ікри з лососевих риб. Види ікри з осетрових риб. Види ікри з частикових риб. Вимоги до якості ікорних товарів.

Водні нерибні об'єкти промислу та товари з них. Класифікація промислових безхребетних.

Види морських водоростей.

Тема 11 . ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ

Харчові концентрати. Асортимент харчових концентратів.

Обідні страви. Для дитячого і дієтичного харчування.

Концентрати-напівфабрикати борошняних кондитерських виробів.

Сухі сніданки і картоплепродукти.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Тема 12. ГОСПОДАРСЬКІ ТОВАРИ

Вироби з пластмас: асортимент, дефекти, вимоги до якості. Характеристика асортименту товарів із пластмас. Вимоги до якості виробів із пластмас. Методи зберігання пластмас і полімерів.

Товари побутової хімії. Клей. Споживчі властивості клеїв. Класифікація та асортимент клеїв. Оцінка якості клеїв.

Лакофарбові матеріали. Класифікація лакофарбових матеріалів. Споживчі властивості лакофарбових матеріалів.

Силікатні товари. Силікати. Скло. Споживчі властивості скла. Методи виготовлення скловиробів. Дефекти скляних виробів.

Металогосподарські товари.

Асортимент металогосподарських товарів.

Меблеві товари. Класифікація деревинних порід. Споживчі властивості меблів.

Будівельні матеріали. Види будівельних матеріалів.

Тема 13. ТЕКСТИЛЬНІ ТОВАРИ

Нитки, їх асортимент і призначення. Основні показники будови ниток. Асортимент ниток за видом використаної сировини. Класифікація ниток за різними ознаками.

Види тканин та їх класифікація. Класифікація швейних товарів.

Ознаки і види трикотажних полотен.

Тема 14. ВЗУТТЄВІ ТА ХУТРЯНІ ТОВАРИ

Види натуральних взуттєвих шкір.Асортимент та матеріали для виготовлення взуття зі штучних шкір. Види штучних шкір та штучних матеріалів, які використовуються при виробництві взуття. Гуми для деталей низу взуття. Показники якості взуття.

Хутряні товари. Товарознавча класифікація хутряних напівфабрикатів. Видовий асортимент хутряних виробів.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ												
Тема 1. Основи загального товарознавства	10	4	4			2	10	1	-			9
Тема 2. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макароних виробів.	10	4	4			2	10	0,5	-			9,5
Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.	8	2	4			2	8	0,5	-			7,5
Тема 4 . Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.	9	2	4			3	9	1	0,5			7,5
Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів.	8	2	4			2	8	0,5	0,5			7
Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів.	8	2	4			2	8	0,5	0,5			7
Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.	9	2	4			3	9	0,5	0,5			8
Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.	8	2	4			2	8	0,5	-			7,5
Тема 9. Товарознавча характеристика м’яса та м’ясних товарів.	11	4	4			3	11	0,5	-			10,5
Тема 10. Товарознавство риби та рибних товарів.	11	4	4			3	11	0,5	0,5			10
Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів.	6	2	2			2	6	1	0,5			4,5
Разом за змістовим модулем 1	98	30	42	0	0	26	98	7	3	0		88
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ												
Тема 12 Господарські товари	8	2	4			2	8	0,5	0,5			7

Тема 13. Текстильні товари	6	2	2			2	6	0,5	0,5			5
Тема 14. Взуттєві та хутряні товари	8	2	4			2	8	-	-			8
Разом за змістовим модулем 2	22	6	10	0	0	6	22	1	1	0		20
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3.												
ІНДЗ (курсова робота)	30				30		30				30	
Разом за змістовим модулем 3	30				30		30				30	
Усього годин	150	36	52	0	30	32	150	8	4	0	30	108

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ			
1	Тема 1. Основи загального товарознавства	4	-
2	Тема 2. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макароних виробів.	4	-
3	Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.	4	-
4	Тема 4 . Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.	4	0,5
5	Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів.	4	0,5
6	Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів	4	0,5
7	Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.	4	0,5
8	Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.	4	-
9	Тема 9. Товарознавча характеристика м’яса та м’ясних товарів.	4	-
10	Тема 10. Товарознавство риби та рибних товарів.	4	0,5
11	Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів	2	0,5
Разом за змістовим модулем 1		42	3
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ			
12	Тема 12 Господарські товари	4	0,5
13	Тема 13. Текстильні товари	2	0,5
14	Тема 14. Взуттєві та хутряні товари	4	-
Разом за змістовим модулем 2		10	1
Усього годин		52	4

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ			
1	Тема 1. Основи загального товарознавства 1. Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства. 2. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів. 3. Хімічний склад продовольчих товарів. 4. Класифікація харчових продуктів. 5. Якість харчових продуктів. 6. Основи зберігання і транспортування товарів. 7. Наукові основи консервування харчових продуктів. Література [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 5д]	2	9
2	Тема 2. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макароних виробів. 1. Зерно. 2. Крупа. 3. Борошно. 4. Хліб та хлібобулочні вироби. 5. Макаронні вироби. 6. Сухарні та бубликові вироби. Література [3, 4, 5, 6, 7, 8, 5д]	2	9,5
3	Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції. 1. Харчова цінність та класифікація плодів та овочів 2. Свіжі плоди та овочі 3. Продукти переробки плодів і овочів 4. Гриби свіжі та перероблені Література [3, 4, 5, 6, 7, 8, 5д, 18д]	2	7,5
4	Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. 1.Крохмаль і крохмалепродукти. 2.Цукор і мед. 3.Кондитерські вироби. Література [3, 4, 5, 6, 7, 8, 5д]	3	7,5
5	Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів. 1. Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація. 2. Характеристика основних груп смакових товарів. Література [3, 4, 5, 6, 7, 8, 9д]	2	7
6	Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів 1. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. 2. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів. 3. Олії. 4. Тваринні топлені жири. 5. Маргарин. 6. Жири: кулінарні, кондитерські і хлібопекарські. 7. Майонези і продукти типу майонезу.	2	7

	8. Жирові продукти Література [3, 4, 5, 6, 7, 8, 10д, 11д]		
7	Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів. 1. Молоко. 2. Питне коров'яче молоко. 3. Кисломолочні продукти. 4. Молочні консерви і сухі молочні продукти. 5. Вершкове масло. 6. Сичужні сири. Література [3, 4, 5, 6, 7, 8, 11д]	3	8
8	Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів. 1. Значення яєчних товарів у харчуванні 2. Харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць. Способи та умови зберігання курячих яєць. 3. Продукти переробки яєць. Література [3, 4, 5, 6, 7, 8, 11д]	2	7,5
9	Тема 9. Товарознавча характеристика м’яса та м’ясних товарів. 1. Класифікація, породи забійних тварин. 2. Класифікація м'яса. 3. Маркування м'яса. 4. Хімічний склад та морфологічна будова м'яса. 5. М'ясні субпродукти. 6. М'ясо птиці. 7. Солоні м'ясні вироби. 8. Ковбасні вироби. 9. М'ясні консерви. 10. М'ясні напівфабрикати. 11. М'ясні кулінарні вироби. Література [3, 4, 5, 6, 7, 8, 2д, 11д]	3	10,5
10	Тема 10. Товарознавство риби та рибних товарів. 1. Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб. 2. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби. 3. Жива товарна риба. 4. Охолоджена та морожена товарна риба. 5. Солоні та мариновані рибні товари. 6. В'ялені, сушені та копчені рибні товари. 7. Рибні консерви та пресерви. 8. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. 9. Ікорні товари. Література [3, 4, 5, 6, 7, 8, 3д]	3	10
11	Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів 1. Асортимент харчових концентратів. 2. Обідні страви. 3. Для дитячого і дієтичного харчування. 4. Сухі сніданки і картоплепродукти Література [3, 4, 5, 6, 7, 8]	2	4,5
Разом за модулем 1		26	88
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ			

12	Тема 12 Господарські товари 1. Вироби з пластмас: асортимент, дефекти, вимоги до якості. 2. Товари побутової хімії. 3. Силікатні товари. 4. Металогосподарські товари. 5. Меблеві товари. 6. Будівельні матеріали. Література [1, 2, 5, 7, 8, 13д]	2	7
13	Тема 13. Текстильні товари 1. Нитки, їх асортимент і призначення. 2. Види тканин та їх класифікація. 3. Класифікація швейних товарів. 4. Ознаки і види трикотажних полотен. Література [1, 2, 5, 7, 8]	2	5
14	Тема 14. Взуттєві та хутряні товари 1. Види натуральних взуттєвих шкір та їх асортимент. 2. Види штучних шкір та штучних матеріалів. Які використовуються при виробництві взуття. Література [1, 2, 5, 7, 8]	2	8
Разом за модулем 2		6	20
Усього годин		32	108

7. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання студентів денної та заочної форми навчання передбачає обов’язкове написання курсової роботи.

Курсова робота
ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Курсова робота є закономірним підсумком теоретичної, науково-практичної роботи студента протягом певного періоду навчання. Тому процес написання курсової роботи – важливий і відповідальний етап підготовки студентів.

Мета курсової роботи – закріпити та поглибити теоретичні і практичні знання студентів за спеціальністю, сформувати навички проведення самостійної наукової роботи, навчити основних методів наукового дослідження, формулювати конкретні наукові висновки, дати практичні рекомендації за обраною темою.

Курсова робота стимулює розвиток творчого мислення, дозволяє систематизувати та поглибити отримані знання, розвинути уміння практично оцінювати ситуації, робити об’єктивні висновки та формулювати пропозиції і є одним із засобів підвищення ефективності вивчення дисципліни «Товарознавство».

Виконання курсової роботи з дисципліни «Товарознавство» – один з основних етапів навчального процесу в системі підготовки бакалаврів. Вони повинні досконало знати задачітоварознавства, володіти методикою збору і обробки інформації, проводити вивчення попиту, аналізувати кон'юнктуру ринку окремих товарів і застосовувати отримані знання в комерційній діяльності різних фірм.

У процесі захисту курсової роботи студенти вчаться стисло й доступно викладати основні результати дослідження, виробляти навички публічного виступу й ведення наукової полеміки, логічно і аргументовано висловлювати свої думки, відповідати на запитання.

Методичні рекомендації розраховані на допомогу студентам у виконанні курсової роботи. В основу покладено вимоги нормативних документів (державних стандартів) щодо змісту та оформлення курсової роботи, організації її виконання, порядку захисту і оцінювання.

ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота повинна містити теоретичний і практичний матеріал по окремих напрямах маркетингової діяльності. В ній можуть бути розглянуті питання використання маркетингу в діяльності промислових, торгових, збутових фірм і некомерційних структурах.

Основна вимога до курсової роботи – вміння пов'язати теоретичні питання з практичною діяльністю окремих промислових фірм і різних комерційних структур на товарному ринку. Курсова робота повинна виконуватися на конкретних матеріалах фірм, торгових, посередницьких структур і містити елементи самостійних досліджень.

Студент повинен ознайомитися зі змістом наукових публікацій вітчизняних і зарубіжних авторів за обраною темою, проаналізувати та систематизувати різні думки і підходи, сформувати власний погляд на проблему, розробити висновки, рекомендації.

Робота повинна складатися зі вступу, основної частини (трьох розділів), висновків і пропозицій, списку використаних джерел, додатків за необхідності (таблиць, схем, діаграм, зразків нормативних документів тощо). У роботі не повинно бути граматичних і стилістичних помилок. Необхідно дотримуватися правил цитування, оформлення посилань, списку використаних джерел.

Курсова робота виконується державною мовою на одну із тем, затверджених кафедрою, призначеної науковим керівником. Курсова робота подається науковому керівникові в термін, передбачений навчальним планом.

Курсова робота, яка не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, написана без дотримання затвердженого плану, а також не містить фактичних матеріалів конкретного дослідження проблеми, до захисту не допускається і повертається виконавцю на доопрацювання. Студент, який не захистив курсову роботу, не має права складати іспит з навчальної дисципліни «Товарознавство».

8. Методи навчання

За основними дидактичними завданнями в рамках вивчення дисципліни використовуватимуться методи оволодіння знаннями, формування умінь і навичок. За джерелом знань використовуватимуться словесні та наочні методи навчання. За характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів використовуватимуться проблемний, евристичний, дослідницький, репродуктивний методи навчання. З цією метою передбачається проведення лекцій, семінарів, самостійної та індивідуальної роботи студентів. За ступенем прояву пізнавальної активності й самостійності студентів передбачено використання пасивних методів навчання (опитування, тестування) й активних методів (самостійна робота з літературою, метод кейса, навчальна дискусія).

Під час викладання курсу використовуються наступні методи навчання:

- розповідь – для оповідної, описової форми розкриття навчального матеріалу;
- пояснення – для розкриття сутності певного явища, закону, процесу;
- бесіда – для усвідомлення за допомогою діалогу нових явищ, понять;
- метод навчальної дискусії – для обміну думками щодо проблемних питань дисципліни;
- ілюстрація – для розкриття предметів і процесів через їх символічне зображення (малюнки, схеми, графіки);
- практична робота – для використання набутих знань у розв’язанні практичних завдань;
- аналітичний метод – розклад цілого на частини з метою вивчення їх суттєвих ознак;
- індуктивний метод – для вивчення явищ від одиничного до загального;

- дедуктивний метод – для вивчення навчального матеріалу від загального до окремого, одиничного;
- проблемний виклад матеріалу – для створення проблемної ситуації.

9. Методи контролю

Для визначення рівня засвоєння студентами навчального матеріалу використовуються такі методи оцінювання знань:

- поточне тестування після вивчення кожного змістового модуля з врахуванням самостійної роботи та практичних занять;
- оцінка за самостійну роботу над вивченням теоретичного матеріалу.

Для діагностики знань використовується 100-бальна шкала.

Поточний контроль знань студентів проводиться за тестовими програмами, складеними для двох змістових модулів.

Об'єктами поточного контролю знань студентів є:

1. Систематичність та активність роботи на аудиторних заняттях;
2. Виконання модульних завдань.

При цьому оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на семінарських заняттях; активність при обговоренні питань, що винесені на семінарські заняття, правильність виконання практичних завдань; результати бліц-опитування.

Модульний контроль проводиться у вигляді вирішення тестових завдань в системі дистанційної освіти Moodle, де сума набраних балів є пропорційною кількості правильних відповідей.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

В основу рейтингового оцінювання знань студента закладена спеціальна 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати студент за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи тощо). Кількість балів, які можна набрати у ході вивчення курсу дисципліни розподіляються наступним чином:

Денна форма навчання

Кількість балів за модуль	Змістовий модуль 1												Змістовий модуль 2				Підсумковий контроль	Загальна сума балів
	50												20					
Змістові модулі	Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т7	Т 8	Т 9	Т 10	Т 11	Модульний контроль №1 -8	Т 12	Т 13	Т 14	Модульний контроль №2 -8	30	100
Кількість балів за змістовими модулями	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3		4	4	4			
в т.ч. за видами робіт:																		
- семінарські заняття	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2		3	3	3			
- самостійна робота студента	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1			

Заочна форма навчання

Кількість балів за модуль	Змістовий модуль 1												Змістовий модуль 2				Підсумковий контроль	Загальна сума балів
	46												24					
Змістові модулі	Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т7	Т 8	Т 9	Т 10	Т 11	Модульний контроль №1 -28	Т 12	Т 13	Т 14	Модульний контроль №2 -18	30	100
Кількість балів за змістовими модулями	-	-	-	3	3	3	3	-	-	3	3		3	3	-			
в т.ч. за видами робіт:																		
- семінарські заняття	-	-	-	2	2	2	2	-	-	2	2		2	2	-			
- самостійна робота студента	-	-	-	1	1	1	1	-	-	1	1		1	1	-			

ОЦІНЮВАННЯ КУРСОВИХ РОБІТ

Критерій за яким оцінюється робота	Рейтинговий бал
1. Перевірка курсової роботи:	**70**
• відповідність змісту курсової роботи (проекту) завданню та вимогам навчально-методичних рекомендацій щодо її виконання	45
• самостійність вирішення поставленої задачі, проектного рішення, виконання розрахунків, креслень, графіків та таблиць	10
• наявність елементів науково-дослідного характеру	5
• використання комп'ютерних технологій	5
• відповідність стандартам оформлення	5
2. Захист курсової роботи (проекту), в тому числі:	**30**
• доповідь	10
• правильність відповідей на поставлені запитання	20
Всього	**100**

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену, курсового проекту (роботи), практики
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

11. Методичне забезпечення

1. Рибчак В.І. Методичні вказівки для підготовки до семінарських занять з дисципліни «Товарознавство» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітньої програми «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Умань, УНУС. 2021. 23 с.

2. Рибчак В.І. Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни «Товарознавство» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітньої програми «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»ю Умань, УНУС. 2021. 18 с.

3. Рибчак В.І. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Товарознавство» для студентів факультету економіки і підприємництва спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»ю Умань, УНУС. 2021. 20 с.

12. Рекомендована література

Базова

1. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів. / М.П Зрезарцев, В. М Зрезарцев, В.П. Параніч – К.: Видаництво «Центр учбової літератури», 2019. – 328 с.

2. Радченко Л.О. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. / Л.О. Радченко, Л. Д. Льовшина, М.П. Головко, О.В. М’ячиков, І.Ф. Мартишко – Харків: Світ книг, 2019. – 320 с.

3. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Харків. Світ книг. 2019. – 713 с.

4. Довідник товарознавця. Продовольчі товари : навч. посіб. / [С. В. Князь та ін.] ; за ред. С. В. Князя ; Нац. ун-т "Львів. політехніка". – Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2018. – 684 с. – ISBN 978-966-941-227-0.

5. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. – 652 с.

6. Стефаненко С.П. Товарознавство харчових продуктів. / С.П. Стефаненко, С.С. Бевза. - Вінниця, 2014. - 536 с.

7. Скрипчук П. М., Судук О. Ю. Основи товарознавства : навч. посібник. – Рівне, НУВГП. 2013. – 260 с

8. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. / Л.Д. Титаренко. - Центр навчальної літератури, 2013. - 227 с.

Допоміжна

1. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс). – К.: Видаництво «Центр учбової літератури», 2019. – 424 с.

2. Сирохман І. В. Товарознавство м’яса і м’ясних товарів. 2-ге видання: підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова, – К.: Видаництво «Центр учбової літератури», 2019. – 376 с.

3. Дубініна А.А. Товарознавство риби та рибних товарів: навч. посіб. / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М.О. Янчева, Т.М. Попова, О.Я. Томашевська – К.: Видаництво «Центр учбової літератури», 2019. – 336 с.

4. Сирохман І. В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня, – К.: Видаництво «Центр учбової літератури», 2017. – 616 с.

5. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Підручник. Умань. 2015. –. 614 с.

6. Крикавський Є.В., Чухрай Н.І. Товарознавство: Підручник. –Львів: Видавництво Національного університет “Львівська політехніка” 2011. – 336с.

7. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. / І.В. Сирохман, Ф.М. Задорожний. - Львів: Коопспілка, 2010. - 628с.

8. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. – К.: Кондор, 2010. – 730 с.

9. Романенко О.Л. Асортимент та якість чаю. / О.Л. Романенко. - К.: «Знання», 2014. - 68 с.

10. Тищенко Є.В. Харчові жири: Підручн. Для студ. вищ. навч. закл. -3-тє вид.,допов. і переробл. – К.: КНТЕУ, 2013. – 268с.

11. Мардар М. Р., Камінський А.Я., Дубровін Ф.Є., Товарознавство. Товари тваринного походження: Навч. посіб. / за ред.. М.Р. Мармар. – Львів: «Магнолія 2006», 2011. – 295 с.

12. Оснач О.Ф. Товарознавство Промислове обладнання, прилади, інструменти. Навчальний посібник. – К.: Видавництво "Центр учбової літератури", 2014. – 304 с.

13. Захарченко П.В. Товарознавство керамічних будівельних виробів: навч. посіб. / П.В. Захарченко, П.Й. Купрієнко, К.К. Пушкарьова, В.І. Рева. – К. : КНУБА, 2014. – 221 с.

14. Кравченко В.М. Товарознавство будівельних виробів: навч. посіб.-К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014

15. Трыкова, Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары: Учебное пособие / Т.А. Трыкова.-М.: Дашков и К, 2013. - 212 с.

16. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: навч. посібник / В.А. Павлова та ін. – К.: Кондор, 2012. – 286 с.

17. Загальні технології харчових виробництв: підручник / А. І. Українець, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко, В. А. Домарецький, Л. М. Мельник, О. О. Василенко, П.Л. Шиян, Л. М. Хомічак. - К.: Університет "Україна", 2010. - 814 с.

18. Осика В.А. Товарознавство. Харчові продукти . Розділ Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: О.К.Л. – К.: КНТЕУ, 2013. – 100с.

13. Інформаційні ресурси

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів від 20.09.2015. – режим доступу: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80

2. Продукти харчування. Зроблено в Україні. – режим доступу: https://madeinua.org/

3. Виробники продуктів харчування. – режим доступу: https://madeinua.org/.../produkti-harchuvannya

4. «Стандарти: якості продукції» http://document.ua/jakosti-produkciyistu000001449.html

5. «Ринок і ресурси продовольчих товарів» http://pidruchniki.com/18211001/tovaroznavstvo/rinok_resursi_prodovolchih_tovariv

6. Товарознавство продовольчих товарів «Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів» http://do.gendocs.ru/docs/index-368776.html

7. «Технологія та товарознавство ковбасних оболонок» http://audio.libr.rv.ua/ua/news/2200/

8. «Товарознавство продовольчих товарів» http://studopedia.com.ua/tovarznavprod.php

9. «Методи та приклади контролю якості» http://smartpress.com.ua/tovar-2016-metodi-ta-priladi-kontrolyu-yakosti

10. «Товарознавець продовольчих товарів» http://www.twirpx.com/files/food/periodic/tovaroved_prodovolstvennyh_tovarov/

11. «Аграрний тиждень. Україна» http://a7d.com.ua/agropoltika/aktualna_tema/firsthands/1665-do-yevropi-z-novimistandartami.html

12. «Промислова Безпека» http://prombezpeka.com/2015/02/meta-tehnichnogoreguljuvannja-u-sferi-budivnyctva-vysoki-standarty-jakosti/

13. Нормативні акти України // www.nau.kiev.ua

14. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // www.kmu.gov.ua
15. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - www.dssu.gov.ua
16. Головне управління статистики України / [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua.
17. Українська Асоціація Маркетингу / [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: http:// www.uam.in.ua.
18. Американська асоціація маркетингу / [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: https://www.ama.org.
19. Маркетинговий портал / [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: http://www.marketing-research.in.ua.
20. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського / [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua.
21. 14. Продукти харчування. Зроблено в Україні. / [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: https://www.madeinua.org/.
22. 15. Виробники продуктів харчування. / [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: https://wwmadeinua.org/.../produkti-harchuvanny.

14. Зміни у робочій програмі на 2021-2022 навчальний рік.

Зміни, внесені до робочої програми на 2021-2022 навчальний рік, охоплюють:

1. Уточнення щодо форми підсумкового контролю у зв’язку зі змінами, внесеними до навчального плану та освітньої програми,
2. Внесення відповідних коригувань в розподіл балів, що їх отримують студенти в процесі вивчення дисципліни;
3. Оновлення переліку рекомендованої літератури.