

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Кафедра «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою к.е.н., доц.



Лариса БОЛТЯНСЬКА

«25» серпня 2020р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Основи товарознавства»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

факультет економіки та бізнесу

2020 – 2021 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи товарознавства» для здобувачі ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». - Мелітополь, ТДАТУ - 12с

Розробник: Анна ЗАВАДСЬКИХ, к. е. н. доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

Протокол № 1 від «25» серпня 2020 року

Завідувач кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, к.е.н, доцент

Лариса БОЛТЯНСЬКА

«25» серпня 2020р.

Схвалено методичною комісією факультету економіки та бізнесу зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»

Протокол № 2 від «23» вересня 2020 року

Голова, доц

Анна КОСТЯКОВА

« 23» вересня 2020 року

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни		
		денна форма навчання		
Кількість кредитів - 5	Галузь знань: <u>07 “Управління та адміністрування”</u> (шифр і назва)	Обов’язкова		
Загальна кількість годин – 150 годин		Курс	Семестр	
Змістових модулів - 2		1	2-й	
Тижневе навантаження: аудиторних занять - 5 год. самостійна робота студента – 6 год.	Спеціальність: <u>076«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»</u>	Вид занять	Кількість годин	
		Лекції	26 год.	
		Лабораторні заняття	-	
		Ступінь вищої освіти: <u>«Бакалавр»</u>	Практичні заняття	40 год.
			Семінарські заняття	-
			Самостійна робота	84 год.
			Форма контролю: екзамен	

МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу «Основи товарознавства» - формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вибору найбільш доцільних видів традиційної та нової сировини для виготовлення харчових продуктів, забезпечення оптимальних запасів сировини, контролю якості при зберіганні та використанні; оволодіння навичками органолептичного та інструментального методів контролю якості продуктів харчування, вивчення споживчих властивостей, харчової цінності, асортименту, основ виробництва, правил зберігання усіх груп продовольчих товарів та дослідження якості та безпечності продуктів харчування різних виробників.

Завдання курсу

- вивчити теоретичні основи, предмет та завдання, терміни та визначення товарознавства;
- оволодіти знаннями та набуття практичних навичок, необхідних для дослідження стану ринку окремих товарів, асортименту, споживчих властивостей, вимог пакування, маркування та зберігання товарів;
- вивчити споживчі властивості, харчову цінність, класифікацію, асортимент, правила зберігання товарів рослинного та тваринного походження;

Предмет курсу – споживні властивості товарів

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів;
- основи виробництва товарів, технологічні особливості виробництва окремих груп товарів, закономірності формування їх якості та споживчих властивостей;
- вимоги до якості товарів;
- чинники, що впливають на якість товарів;
- методи оцінки якості товарів;
- умови та терміни зберігання товарів.

вміти:

- аналізувати та формувати асортимент товарів;
- користуватись нормативною документацією щодо асортименту, якості товарів, їх упакування та зберігання;
- володіти методиками об'єктивної оцінки якості товарів;
- визначати якість товарів відповідно до чинної нормативної документації;
- вирішувати практичні завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. «Основи загального товарознавства»

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства

Споживні властивості і якість продовольчих товарів. Вивчення основних складових, класифікації продовольчих товарів зовнішньоекономічної діяльності, розрахунок природних втрат продовольчих товарів у процесі товаропросування, визначення потреби в продуктах харчування для населення певного регіону
[11],[14],[16],[17],[18]

Тема 2. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби

Зерноборошняні товари. Вивчення класифікації, асортименту, відмінностей окремих видів, різновидів, товарних сортів, якості, зберігання круп, борошна, макаронних, хлібобулочних виробів.
[2],[5],[7],[10],[12],[14],[15]

Тема 3. Плодоовочева продукція

Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції. Харчова цінність та класифікація плодів та овочів. Свіжі плоди та овочі. Продукти переробки плодів і овочів. Гриби свіжі та перероблені
[4],[6],[8],[9],[13],[13]

Тема 4. Молоко та молочні продукти

Значення молока в харчуванні людини. Асортимент молока. Асортимент і показники якості молока коров'ячого. Дефекти молока. Характеристика видів пакування та умов зберігання. Дієтичні молочні продукти. Етапи виробництва, види, дефекти і оцінка якості вершкового масла. Упакування та зберігання. Вивчення класифікації, асортименту, відмінних особливостей груп товарів, якості, зберігання; маркування сичугових сирів.
[3],[7],[9],[12],[14]

Тема 5. М'ясо та м'ясопродукти

Характеристика м'яса за видом, за віком, угодованістю, термічним станом і якістю. Асортимент, показники якості, умови та терміни зберігання м'ясних консервів. Варені та копчені ковбаси. Харчова цінність, показники якості. Умови та терміни зберігання. М'ясні субпродукти, їх використання, види, терміни зберігання, якість.
[8],[9],[10],[12],[13],[14]

Тема 6. Риба і рибні товари

Порядок визначення якості солоної риби. Асортимент солоної риби що представлений на ринку України. Методи оцінки якості мороженої риби. Вплив способів заморожування на якість риби. Споживчі властивості ікри різних риб. Способи консервування ікри з риб та характеристика якісних показників цих консервів. Характеристика якості сушених рибних товарів
[5],[8],[9],[11],[12],[13]

Змістовий модуль 2. «Товарознавство продовольчих товарів»

Тема 7. Кондитерські вироби

Крохмаль і крохмалепродукти види крохмалю і вимоги до якості. Пакування, транспортування і зберігання крохмалю. Цукор і замінники цукру. Пакування, зберігання і транспортування цукру. Натуральні цукрозамінники. Види меду. Вимоги до якості меду.

[4],[7],[9],[10],[11],[12], [13], [14], [15]

Тема 8. Безалкогольні напої

Соки, нектари, мінеральні води. Зберігання безалкогольних напоїв. Дефекти безалкогольних напоїв. Харчова цінність безалкогольних напоїв.

[8],[10],[11],[12],[14],[15]

Тема 9. Алкогольні напої

Лікero-горілчані вироби. Вимоги до якості лікero-горілчаних виробів. Пакування, маркування і зберігання лікero-горілчаних виробів. Вина: характеристика сировини для виробництва. Особливості виробництва та органолептичні показники кагору, мадери, хересу, портвейну. Умови зберігання.

[7],[9],[10],[11],[12],[14], [15], [17], [18]

Тема 10. Харчові добавки

Загальні відомості про харчові добавки. Характеристика харчових добавок. Характеристика біологічно активних добавок (БАД).

[4],[6],[8],[9],[11],[12], [14], [15]

4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				Балів
			Годин				
			Лк.	Лаб.	Пр.	СРС	
Змістовий модуль 1. «Основи загального товарознавства»							
1	Лекція 1	Теоретичні основи товарознавства	2				
	Практичне заняття 1	Теоретичні основи товарознавства			4		2
	Самостійна робота 1	Робота на НПП				6	1
2	Лекція 2	Зерноборошняні та хлібобулочні вироби	2				
	Практичне заняття 2	Зерноборошняні та хлібобулочні вироби			2		2
	Самостійна робота 2	Робота на НПП				6	2
3	Лекція 3	Плодоовочева продукція	2				
	Практичне заняття 3	Плодоовочева продукція			4		2
	Самостійна робота 3	Робота на НПП				6	2
4	Лекція 4	Молоко та молочні продукти	2				
	Практичне заняття 4	Молоко та молочні продукти			2		2
	Самостійна робота 4	Робота на НПП				6	1
5	Лекція 5	М'ясо та м'ясопродукти	2				
	Практичне заняття 5	М'ясо та м'ясопродукти			4		2
	Самостійна робота 5	Робота на НПП				6	1
6	Лекція 6	Риба і рибні товари	2				
	Практичне заняття 6	Риба і рибні товари			2		2
	Самостійна робота 6	Робота на НПП				6	1
7	Лекція 7	Харчові жири	2				
	Практичне заняття 7	Харчові жири			4		3
	Самостійна робота 7	Робота на НПП				6	2
8,9	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК I				6	10
	ПМК I	Підсумковий контроль за змістовий модуль I					10

<i>Всього за змістовий модуль 1 – 84</i>			14	-	22	48	35
Змістовий модуль 2. «Товарознавство продовольчих товарів»							
10,11	Лекція 8	Кондитерські вироби	4				
	Практичне заняття 8	Кондитерські вироби			4		4
	Самостійна робота 8	Робота на НПП				6	2
12,13	Лекція 9	Безалкогольні напої	4				
	Практичне заняття 9	Безалкогольні напої			6		4
	Самостійна робота 9	Робота на НПП				6	2
14	Лекція 10	Алкогільні напої	2				
	Практичне заняття 10	Алкогільні напої			2		4
	Самостійна робота 10	Робота на НПП				6	2
15	Лекція 11	Харчові добавки	2				
	Практичне заняття 11	Харчові добавки			6		3
	Самостійна робота 11	Робота на НПП				6	4
16,17	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК II				12	
	ПМК II	Підсумковий контроль за модуль II					10
<i>Всього за змістовий модуль 2 – 66год</i>			12	-	18	36	35
<i>Екзамен</i>							
<i>Всього з навчальної дисципліни – 150 год</i>							100

5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 1

1. Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства.
2. Класифікація харчових продуктів.
3. Основи зберігання і транспортування товарів.
4. Споживча вартість товарів.
5. Хлібобулочні вироби: класифікація, асортимент, показники якості та дефекти.
6. Борошно: показники якості, умови пакування, маркування, транспортування, зберігання та дефекти.
7. Сорти і показники якості житнього і пшеничного борошна. Зберігання.
8. Умови та терміни зберігання хліба.
9. Зміни якості при зберіганні.
10. Міри по зниженню втрат хліба.
11. Характеристика асортименту хліба.

12. Технологія виробництва хліба.
13. Капустяні та цибулинні овочі.
14. Харчова цінність, види, господарсько-ботанічні сорти, показники якості, умови та строки зберігання.
15. Харчова цінність плодів та овочів, їх хімічний склад та норми щоденного споживання.
16. Значення молока в харчуванні людини. Асортимент молока.
17. Асортимент і показники якості молока коров'ячого.
18. Дефекти молока.
19. Характеристика видів пакування та умов зберігання.
20. Дієтичні молочні продукти.
21. Етапи виробництва, види, дефекти і оцінка якості вершкового масла.
22. Упакування та зберігання.
23. Характеристика м'яса за видом, за віком, угодованістю, термічним станом і якістю.
24. Асортимент, показники якості, умови та терміни зберігання м'ясних консервів.
25. Варені та копчені ковбаси.
26. Харчова цінність, показники якості.
27. Умови та терміни зберігання.
28. Відмінність в технології виготовлення різних видів ковбасних виробів.
29. Класифікація, асортимент та споживні властивості карамелі і цукерок.
30. Класифікація, асортимент та вимоги до якості борошняних кондитерських виробів.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2

1. Роль жирів у харчуванні та норми їхнього споживання.
2. Класифікація жирів та жирових продуктів.
3. Виробництво, асортимент та якість олій.
4. Характеристика асортименту та оцінка якості тваринних топлених жирів.
5. Класифікація, асортимент та оцінка якості маргарину.
6. Жири для кулінарії, кондитерської і хлібопекарської промисловості.
7. Харчова цінність і споживні властивості крохмалю та цукру.
8. Товарні сорти окремих видів крохмалю та їхні формування.
9. За якими ознаками класифікують цукор?
10. Дати характеристику модифікованих крохмалів.
11. Технологічні особливості виробництва цукру-піску.
12. За якими показниками визначають якість цукру?
13. Дефекти цукру і причини їхнього виникнення.

14. Харчова цінність та класифікація меду.
15. Класифікація, асортимент та споживні властивості карамелі і цукерок.
16. Споживні властивості, виробництво та асортимент плодово-ягідних соків.
17. Смакові товари загальної дії.
18. Характеристика чорного, байхового чаю.
19. Технологія виробництва, якість, умови та терміни зберігання.
20. Мінеральні води. Особливості складу.
21. Режими зберігання та способи пакування.
22. Які особливості виробництва, види і асортимент плодово-ягідних вин?
23. Розкажіть про сировину, виробництво, класифікацію і асортимент коньяків.
24. Як визначають якість виноградних, плодово-ягідних вин і коньяків?
25. Як пакують, маркують і зберігають виноградні вина і коньяки?
26. За якими показниками визначають якість плодів і овочів?
27. Які дефекти можуть виникнути в плодах і овочах під час збирання, транспортування та зберігання?
28. Які види сховищ вам відомі? Їхні переваги та недоліки.
29. Характеристика основних способів переробки.
30. Класифікація і асортимент продуктів переробки плодів і овочів.

6. ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. Андреева Л.О. Методичні аспекти формування товарної політики підприємства/ Л.О. Андреева //Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки) – Мелітополь: Вид-во Мелітопольська типографія «Люкс». – 2017. – № 3-4 (35-36).
2. Андреева Л.О. Моделювання конкурентоспроможності продукції / Л.О. Андреева // Збірник наукових праць ТДАТУ (економічні науки) – Мелітополь: Вид-во Мелітопольська типографія «Люкс», 2014. – № 3 (27). С. 57-59.
3. Болтянська Л.О. Проблеми та тенденції розвитку внутрішньої торгівлі Запорізької області [Електронний ресурс] / Л.О. Болтянська, В.М. Тебенко / Глобальні та національні проблеми економіки. – 2017. - №17. Режим доступу до статті: <http://global-national.in.ua/issue - c.525-530>
4. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. – К.: Кондор, 2010. – 730 с.
5. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожній, П.Х. Пономарьов. - 4-е вид., переробл. І допов. -К.: Лібра, 2007. 660 с.
6. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства. Навч. посіб. - К.: Центр Навчальної літератури, 2003. - 207 с.

Допоміжна:

7. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. - К.: Держстандарт України, 2000. - 24 с.
8. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. -К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 12 с.
9. Закон України «Про захист прав споживачів», №3161-IV від 01.01.2005 р.
10. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116 - 15 від 21.10.2004р.
11. Дубініна А.А. Товарознавство злакових товарів: навч. пос. / А.А. Дубініна, В.А. Жук. - Х.: ХДУХТ, 2004.
12. Козлов В.М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В.М. Козлов, Ю.М. Хацкевич, В.К. Тимченко. - Х.: ХДУХТ, 2005. - 227 с.
13. Коробкіна З.В. Смакові товари : підручник / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 379 с.
14. Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства / Н.К. Кисляк, Г.Ф. Пугачевський. - К.: Вид-во КНТЕУ, 2002.
15. Оснач О.Ф. Товарознавство: навч. пос. / О.Ф. Оснач. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 223 с.
16. Рудзівська Г.В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г.В. Рудзівська, С.В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с.
17. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підр. / І.В. Сирохман, Т.М. Роситюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 384 с.

7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

19. Офіційний сайт Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua>
20. 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>
21. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - www.dssu.gov.ua