

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

**Кафедра «Економіка і бізнес»**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри, к.е.н., доцент  
\_\_\_\_\_ Лариса БОЛТЯНСЬКА

«31» серпня 2022 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«Товарознавство»**  
для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»  
зі спеціальності 076 *«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»* за ОПП *«Підприємництво та бізнес-технології»*  
факультет економіки та бізнесу

2022-2023 навч.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачі ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за ОПП «Підприємництво та бізнес-технології». - Запоріжжя, ТДАТУ – 11 с.

Розробник: к. е. н. доцент Анна ЗАВАДСЬКИХ

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри економіки та бізнесу

Протокол № 1 від «31» серпня 2022 року

Завідувач кафедри економіки та бізнесу

к.е.н, доцент \_\_\_\_\_ Лариса БОЛТЯНСЬКА

Схвалено методичною комісією факультету економіки та бізнесу зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за ОПП «Підприємництво та бізнес-технології» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»

Протокол № 1 від «02» вересня 2022 року

Голова, доц. \_\_\_\_\_ Анна КОСТЯКОВА

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни		
		денна форма навчання		
Кількість кредитів – <b>5</b>	Галузь знань: <b><u>07 “Управління та адміністрування”</u></b> (шифр і назва)	<b>Обов’язкова</b>		
Загальна кількість годин – <b>150 годин</b>		Курс	Семестр	
Змістових модулів – <b>2</b>		<b>1</b>	<b>1-й</b>	
Тижневе навантаження: аудиторних занять - <b>4 год.</b> самостійна робота студента – <b>7,85 год.</b>	Спеціальність: <b>076«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»</b>	Вид занять	Кількість годин	
		Лекції	<b>20</b>	
		Лабораторні заняття	-	
		Ступінь вищої освіти: <b><u>«Бакалавр»</u></b>	Практичні заняття	<b>20</b>
			Семінарські заняття	-
			Самостійна робота	<b>110</b>
			Форма контролю: <b>екзамен</b>	

## МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Мета курсу «Товарознавство»** - 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** – набуття студентами знань щодо асортименту, споживних властивостей, вимог пакування, маркування та зберігання товарів, харчової цінності, класифікації, асортименту, правил зберігання товарів рослинного та тваринного походження.

**Предмет курсу** – споживні властивості товарів

Освітня компонента забезпечує набуття здобувачами ВО:

- *Загальних компетентностей:*

ЗК 02. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

- *Спеціальних (фахових) компетентностей:*

ФК 05. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності.

- *Програмних результатів навчання:*

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

- *soft skills* - уміння працювати в міждисциплінарній команді та організовувати ефективну взаємодію членів групи у робочому процесі та неформальній ситуації комунікативні навички, уміння слухати, здатність працювати в команді, критичне мислення, здатність вирішувати конфлікти, здатність брати на себе відповідальність під час прийняття рішення

## 3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Змістовий модуль 1. «Теоретичні основи 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 і 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]

## **Змістовий модуль 2. «Товарознавство продовольчих товарів»**

### **Тема 5. М'ясо і 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]

### **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**

Лікери-горілчані вироби. Вимоги до якості лікери-горілчанних виробів. Пакування, маркування і зберігання лікери-горілчанних 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	
<b>Змістовий модуль 1. «Теоретичні основи товарознавства»</b>							
3	Лекція 1	Теоретичні основи товарознавства	2				
	Практичне заняття 1	Теоретичні основи товарознавства			2		3
	Самостійна робота 1	Робота на НІП				10	2
4	Лекція 2	Зерноборошняні та хлібобулочні вироби	2				
	Практичне заняття 2	Зерноборошняні та хлібобулочні вироби			2		4
	Самостійна робота 2	Робота на НІП				10	2
5	Лекція 3	Плодоовочева продукція	2				
	Практичне заняття 3	Плодоовочева продукція			2		4
	Самостійна робота 3	Робота на НІП				10	2
6	Лекція 4	Молоко і молочні продукти	2				

	Практичне заняття 4	Молоко і молочні продукти			2		4
	Самостійна робота 4	Робота на НПП				10	4
7	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК I				5	
	ПМК I	Підсумковий контроль за змістовий модуль I					10
<b>Всього за змістовий модуль 61 – год</b>			<b>8</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>45</b>	<b>35</b>
<b>Змістовий модуль 2. «Товарознавство продовольчих товарів»</b>							
8	Лекція 5	М'ясо і м'ясопродукти	2				
	Практичне заняття 5	М'ясо тім'ясопродукти			2		2
	Самостійна робота 5	Робота на НПП				10	1
9	Лекція 6	Риба і рибні товари	2				
	Практичне заняття 6	Риба і рибні товари			2		2
	Самостійна робота 6	Робота на НПП				10	1
10	Лекція 7	Кондитерські вироби	2				
	Практичне заняття 7	Кондитерські вироби			2		2
	Самостійна робота 7	Робота на НПП				10	2
11	Лекція 8	Безалкогольні напої	2				
	Практичне заняття 8	Безалкогольні напої			2		3
	Самостійна робота 8	Робота на НПП				10	2
12	Лекція 9	Алкогільні напої	2				
	Практичне	Алкогільні			2		3

	заняття 9	напої					
	Самостійна робота 9	Робота на НІП				10	2
13	Лекція 10	Харчові добавки	2				
	Практичне заняття 10	Харчові добавки			2		3
	Самостійна робота 10	Робота на НІП				10	2
14	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК II				5	
	ПМК II	Підсумковий контроль за модуль II					10
<b>Всього за змістовний модуль 2 – 89 год</b>			<b>12</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>65</b>	<b>35</b>
<b>Екзамен</b>							<b>30</b>
<b>Всього з навчальної дисципліни – 150 год</b>							<b>100</b>

## **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. Норми якості та терміни зберігання молочних продуктів.
30. Етапи виробництва та класифікація сирів.

## **ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2**

1. Поживна цінність риби та рибних продуктів.
2. Класифікація риби та рибних продуктів.
3. Виробництво, асортимент та норми якості риби та рибних продуктів.
4. Оцінка якості тваринних і рибних консервів.
5. Класифікація, асортимент та способи обробки і зберігання риби.
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 слабоалкогольних напоїв.
20. Мінеральні води. Особливості складу.
21. Режим зберігання та способи пакування соків.
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 безалкогольних напоїв.

## 6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Базова:

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 20.09.2015. – режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
2. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 № 1023-ХІІ .- режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
3. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

### Допоміжна:

1. 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>
2. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. – К.: Кондор, 2010. – 730 с.
3. 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.
4. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства. Навч. посіб. - К.: Центр Навчальної літератури, 2003. - 207 с.
5. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. - К.: Держстандарт України, 2000. - 24 с.
6. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. -К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 12 с.

7. Козлов В.М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В.М. Козлов, Ю.М. Хацкевич, В.К. Тимченко. - Х.: ХДУХТ, 2005. - 227 с.
8. Коробкіна З.В. Смакові товари : підручник / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 379 с.
9. Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства / Н.К. Кисляк, Г.Ф. Пугачевський. - К.: Вид-во КНТЕУ, 2002.
10. Оснач О.Ф. Товарознавство: навч. пос. / О.Ф. Оснач. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 223 с.
11. Райкова Е.Ю. Теорія товароведення / Е.Ю. Райкова, Ю.В. Додонкин. – М.: Академія, 2003. – 239с.
12. Рудзівська Г.В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г.В. Рудзівська, С.В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с.
13. 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**

1. Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=1119>