


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

Кафедра економіки і бізнесу

**ПОГОДЖЕНО**

Гарант ОПП «Підприємництво та  
бізнес-технології»  
доц. Ганна ЗАВАДСЬКИХ  
«30» серпня 2023 р.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Зав. кафедри,  
к.е.н., доцент  
 Лариса БОЛТЯНСЬКА  
«30 » серпня 2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«Товарознавство»**

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»  
зі спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» за ОПП  
«Підприємництво та бізнес-технології»  
(на основі повної загальної середньої освіти)  
факультет економіки та бізнесу

2023 – 2024 н.р.


Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачі ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» за ОПП «Підприємництво та бізнес-технології». - Запоріжжя, ТДАТУ, 2023 – 12 с.

Розробник: к. е. н. доцент Ганна ЗАВАДСЬКИХ

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри економіки і бізнесу

Протокол № 1 від «30» серпня 2023 року

Завідувач кафедри економіки і бізнесу

к.е.н., доцент  Лариса БОЛТЯНСЬКА

Схвалено методичною комісією факультету економіки та бізнесу зі спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» за ОПП 076 «Підприємництво та бізнес-технології» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол № 1 від «1» вересня 2023 року

Голова, доц.  Юлія ВОРОНІНА

«1» вересня 2023 року

## 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>11 год.</b>	Спеціальність: <b><u>076«Підприємництво та торгівля»</u></b>	Вид занять	Кількість годин	
		Лекції	<b>20 год.</b>	
		Лабораторні заняття	-	
		Ступінь вищої освіти: <b><u>«Бакалавр»</u></b>	Практичні заняття	<b>20 год.</b>
			Семінарські заняття	-
			Самостійна робота	<b>110 год.</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, споживчих властивостей, вимог пакування, маркування та зберігання товарів, споживчих властивостей, харчової цінності, класифікації, асортименту, правил зберігання товарів рослинного та тваринного походження.

**Предмет курсу** – споживні властивості товарів

**Результати навчання (з урахуванням soft skills)**

**Інтегральна компетентність.** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та проблеми у сферах підприємницької, торговельної та біржової діяльності або в процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів організації і функціонування підприємницьких, торговельних, біржових структур і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

Освітня компонента забезпечує набуття здобувачами ВО:

### *Загальних компетентностей:*

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 2. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 8. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

### *Фахових компетентностей:*

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

ФК 4. Здатність застосовувати інноваційні підходи в діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.

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.

### ***Програмних результатів навчання:***

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

РН 5. Організовувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

РН 7. Демонструвати підприємливість в різних напрямках професійної діяльності та брати відповідальність за результати.

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

РН 14. Вміти застосовувати інноваційні підходи в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.

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

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

РН 17. Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних

РН 21. Використовувати професійну аргументацію для донесення інформації, ідей, проблем та способів їх вирішення до фахівців і нефахівців у сфері підприємницької діяльності.

#### **Soft skills:**

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування;  
- уміння спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.

- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- **керування часом** - уміння справлятися із завданнями вчасно.

- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.

- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до навколишніх.

**Міждисциплінарні зв'язки з урахуванням структурно-логічної схеми ОПП «Підприємництво та бізнес-технології».**

Перелік навчальних дисциплін, вивчення яких у подальшому базується на матеріалі освітньої компоненти Товарознавство: Регіональна економіка, навчальна практика Вступ до фаху.

### 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  
[1],[4],[6],[7]

##### **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]

##### **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]

##### **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]

##### **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]

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

##### **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]

**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]

**Тема 8. Безалкогольні напої**

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

[8],[10]

**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]

**Тема 10. Харчові добавки**

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

[4],[6],[8],[9]

**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. «Основи загального товарознавства»</b>							
1	Лекція 1	Теоретичні основи товарознавства	2				
	Практичне заняття 1	Теоретичні основи товарознавства			2		3
	Самостійна робота 1	Робота на НПП				9	2
2	Лекція 2	Зерноборошняні та хлібобулочні вироби	2				
	Практичне заняття 2	Зерноборошняні та хлібобулочні вироби			2		3
	Самостійна робота 2	Робота на НПП				9	2

3	Лекція 3	Плодоовочева продукція	2				
	Практичне заняття 3	Плодоовочева продукція			2		3
	Самостійна робота 3	Робота на НПП				9	2
4	Лекція 4	Молоко та молочні продукти	2				
	Практичне заняття 4	Молоко та молочні продукти			2		3
	Самостійна робота 4	Робота на НПП				9	2
5	Лекція 5	М'ясо та м'ясопродукти	2				
	Практичне заняття 5	М'ясо та м'ясопродукти			2		5
	Самостійна робота 5	Робота на НПП				9	2
6,7	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК I				10	10
	ПМК I	Підсумковий контроль за змістовий модуль I					10
<b>Всього за змістовий модуль 1 – 75 год.</b>			<b>10</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>55</b>	<b>35</b>
<b>Змістовий модуль 2. «Товарознавство продовольчих товарів»</b>							
8	Лекція 6	Риба і рибні товари	2				
	Практичне заняття 6	Риба і рибні товари			2		3
	Самостійна робота 6	Робота на НПП				9	2
9	Лекція 7	Кондитерські вироби	2				
	Практичне заняття 7	Кондитерські вироби			2		3
	Самостійна робота 7	Робота на НПП				9	2
10	Лекція 8	Безалкогольні	2				



		напої					
	Практичне заняття 8	Безалкогольні напої			2		3
	Самостійна робота 8	Робота на НІП				9	2
11	Лекція 9	Алкогільні напої	2				
	Практичне заняття 9	Алкогільні напої			2		3
	Самостійна робота 9	Робота на НІП				9	2
12	Лекція 10	Харчові добавки	2				
	Практичне заняття 10	Харчові добавки			2		3
	Самостійна робота 10	Робота на НІП				9	2
13,14	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК II				10	
	ПМК II	Підсумковий контроль за модуль II					10
<b>Всього за змістовний модуль 2 – 75 год</b>			<b>10</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>55</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. Режими 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. МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

Методи навчання, які використовуються в процесі проведення лекційних та практичних занять з навчальної дисципліни Товарознавство: лекції з використанням мультимедійних презентацій, робота в групах, розв'язування ситуаційних завдань.

## **7. 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>

4. Бровко О.Г., Булгакова О.В., Гордієнко Г.С. Товарознавство. Продовольчі товари. Вид-во Кондор, 2018. 730 с.
5. Головка М.П. Товарознавство книги: навч. посіб. / М.П. Головка, С.В. Сорокіна, В.О. Акмен; Харк. держ. ун-т харч. та торгвлі. – Харків: ХДУХТ, 2015. 281 с.
6. Дикань В. Л., Каграманян А. О., Каличева Н. Є. Товарознавство та комерційна діяльність: Підручник – Харків: УкрДУЗТ, 2018. 362 с.

#### **Допоміжна:**

7. 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>
8. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. – К.: Кондор, 2010. 730 с.
9. Коркуна О., Демічковський А., Цільник О., Бордун О., Піхур О. Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / – Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.
10. Мельник Т.Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання] / Т. Ю. Мельник. – Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364

### **8. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ**

1. Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=1119>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
3. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - [www.dssu.gov.ua](http://www.dssu.gov.ua)
4. Державна служба статистики України <http://rsp.ukrstat.gov.ua/> -