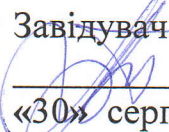


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**Кафедра «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри, к.е.н., доцент  
  
Лариса БОЛТЯНСЬКА  
«30» серпня 2021 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«Товарознавство»**  
для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»  
зі спеціальності 075 *«Маркетинг»* за *ОПП Маркетинг*  
(на основі ПЗСО)  
факультет економіки та бізнесу

2021 – 2022 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачі ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 075 «Маркетинг» за ОПП Маркетинг (на основі ПЗСО) . - Мелітополь, ТДАТУ – 11 с.

Розробник: к. е. н. доцент Ганна ЗАВАДСЬКИХ

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

Протокол № 1 від «30» серпня 2021 року

Завідувач кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

к.е.н, доцент  Лариса БОЛТЯНСЬКА

Схвалено методичною комісією факультету економіки та бізнесу зі спеціальності 075 «Маркетинг» за ОПП Маркетинг (на основі ПЗСО)

Протокол № 1 від «29» вересня 2021 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>4</b>	Галузь знань: <b><u>07 “Управління та адміністрування”</u></b> (шифр і назва)	<b>Обов’язкова</b>		
Загальна кількість годин – <b>120 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>5 год.</b>	Спеціальність: <b>075 «Маркетинг»</b>	Вид занять	Кількість годин	
		Лекції	<b>22 год.</b>	
		Лабораторні заняття	-	
		Ступінь вищої освіти: <b><u>«Бакалавр»</u></b>	Практичні заняття	<b>22 год.</b>
			Семінарські заняття	-
			Самостійна робота	<b>76 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

Освітня компонента забезпечує набуття здобувачами ВО:

- *Загальних компетентностей:*

ЗК 05. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

ЗК 12. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).

- *Спеціальних (фахових) компетентностей:*

ФК 01. Здатність логічно і послідовно відтворювати отримані знання предметної області маркетингу.

ФК 02. Здатність критично аналізувати узагальнювати положення предметної області сучасного маркетингу.

ФК 8. Здатність розробляти маркетингове забезпечення розвитку бізнесу в умовах невизначеності.

- *Програмних результатів навчання:*

РН 1. Демонструвати належний рівень знань у сфері маркетингу, стійке розуміння принципів побудови та розвитку його теорії.

РН 10. Пояснювати інформацію, ідеї, проблеми та альтернативні варіанти прийняття рішень фахівцям та нефахівцям у сфері маркетингу, представникам різних структурних підрозділів рнкового суб'єкту.

- *soft skills* - уміння працювати в міждисциплінарній команді та організувати 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. «*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]

#### 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],[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. «Основи загального товарознавства»</b>							
1	Лекція 1	Теоретичні основи товарознавства	2				
	Практичне заняття 1	Теоретичні основи товарознавства			2		3
	Самостійна робота 1	Робота на ОП				5	2
2	Лекція 2	Зерноборошняні та хлібобулочні вироби	2				
	Практичне заняття 2	Зерноборошняні та хлібобулочні вироби			2		3
	Самостійна робота 2	Робота на ОП				5	2

3	Лекція 3	Плодоовочева продукція	2				
	Практичне заняття 3	Плодоовочева продукція			2		3
	Самостійна робота 3	Робота на ОП				5	2
4	Лекція 4	Молоко та молочні продукти	2				
	Практичне заняття 4	Молоко та молочні продукти			2		3
	Самостійна робота 4	Робота на ОП				5	2
5,6	Лекція 5	М'ясо та м'ясопродукти	4				
	Практичне заняття 5	М'ясо та м'ясопродукти			4		3
	Самостійна робота 5	Робота на ОП				10	2
7,8	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК I				10	10
	ПМК I	Підсумковий контроль за змістовий модуль I					10
<b>Всього за змістовий модуль 1 – 64</b>			<b>12</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>40</b>	<b>35</b>
<b>Змістовий модуль 2. «Товарознавство продовольчих товарів»</b>							
9	Лекція 6	Риба і рибні товари	2				
	Практичне заняття 6	Риба і рибні товари			2		3
	Самостійна робота 6	Робота на ОП				5	2
10	Лекція 7	Кондитерські вироби	2				
	Практичне заняття 7	Кондитерські вироби			2		3
	Самостійна робота 7	Робота на ОП				5	2
11	Лекція 8	Безалкогольні	2				

		напої					
	Практичне заняття 8	Безалкогольні напої			2		3
	Самостійна робота 8	Робота на ОП				5	2
12	Лекція 9	Алкогольні напої	2				
	Практичне заняття 9	Алкогольні напої			2		3
	Самостійна робота 9	Робота на ОП				5	2
13	Лекція 10	Харчові добавки	2				
	Практичне заняття 10	Харчові добавки			2		3
	Самостійна робота 10	Робота на ОП				5	2
14,15	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК II				11	
	ПМК II	Підсумковий контроль за модуль II					10
<b>Всього за змістовний модуль 2 – 56 год</b>			<b>10</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>36</b>	<b>35</b>
<b>Екзамен</b>							<b>30</b>
<b>Всього з навчальної дисципліни – 120 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 ібних консервів.
5. Класифікація, асортимент та способи обробки і зберіння 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. 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. 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. Андрєєва Л.О. Моделювання конкурентоспроможності продукції / Л.О. Андрєєва // 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.
7. 7. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. - К.: Держстандарт України, 2000. - 24 с.
8. 8. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. -К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 12 с.
9. 12. Козлов В.М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В.М. Козлов, Ю.М. Хацкевич, В.К. Тимченко. - Х.: ХДУХТ, 2005. - 227 с.
10. Коробкіна З.В. Смакові товари : підручник / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 379 с.
11. Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства / Н.К. Кисляк, Г.Ф. Пугачевський. - К.: Вид-во КНТЕУ, 2002.
12. Оснач О.Ф. Товарознавство: навч. пос. / О.Ф. Оснач. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 223 с.
13. Райкова Е.Ю. Теория товароведения / Е.Ю. Райкова, Ю.В. Додонкин. - М.: Академия, 2003. – 239с.
14. Рудзівська Г.В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г.В. Рудзівська, С.В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с.
15. 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=438>
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/> -