

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТОВАРОЗНАВСТВО
Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма «Товарознавство та експертиза в митній справі»

Код та найменування спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Шифр та найменування галузі знань 07 «Управління та адміністрування»

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	3
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	3
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	3
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	4
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	4
2	Зміст дисципліни:	4
2.1	Програма змістовних модулів	5
2.2	Перелік лабораторних робіт	6
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	7
3	Критерії оцінювання результатів навчання	7
4	Інформаційне забезпечення	8

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Товарознавство» є набуття студентами необхідних спеціальних теоретичних знань та практичних навичок щодо формування та зберігання споживчих властивостей товарів протягом їх життєвого циклу, вивчення нормативного та законодавчого регулювання питань з контролю їх якості, формування навичок оцінки споживчих властивостей і контролю якості продовольчих товарів з метою задоволення потреб споживачів.

Завданням навчальної дисципліни є: знайомство з термінами і поняттями товарознавства товарів тваринного походження, основними ознаками класифікації товарів тваринного походження та їх асортиментом; вивчення споживчих властивостей товарів тваринного походження та факторів що їх формують; вивчення вимог до якості товарів тваринного походження, вимог до пакування, транспортування і зберігання, а також зміни, які відбуваються під час зберігання даної групи товарів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- стан і перспективи розвитку виробництва, торгівлі, споживання товарів тваринного походження;
- класифікацію та асортимент товарів тваринного походження;
- споживчі властивості товарів тваринного походження; фактори формування споживчих властивостей;
- вимоги до якості товарів тваринного походження;
- умови зберігання, транспортування, пакування та маркування товарів тваринного походження;
- зміни якості товарів при зберіганні;

вміти:

- використовувати терміни і поняття відповідно до вимог стандартів;
- працювати з нормативною документацією, що регламентує питання якості товарів тваринного походження;
- визначати відмінні особливості груп, підгруп товарів тваринного походження;
- визначати показники якості товарів тваринного походження;
- застосовувати теоретичні знання щодо оцінки якості товарів тваринного походження;
- визначати дефекти, причини їх виникнення та засоби запобігання;
- застосовувати отримані знання при проходженні переддипломної практики, виконанні курсової і дипломної роботи, а також у подальшій професійній діяльності.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство товарів тваринного походження» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності [076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»](#) та освітньо-професійній програмі [«Товарознавство і торговельне підприємництво»](#) підготовки бакалаврів.

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.

Загальні компетентності:

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

ЗК 10. Здатність діяти відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.

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

Програмні результати навчання:

ПРН 12. Володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.

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

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – вступ до фаху, методи дослідження показників якості товарів та послуг, споживчі характеристик и товарів та послуг, основи сенсорного аналізу, безпечність товарів та послуг; послідовні – дослідна робота, курсова робота, переддипломна практика, кваліфікаційна робота бакалавра.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Кількість кредитів ECTS- 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	60	20	40	
заочна	50	26	24	
Самостійна робота, годин	Денна - 50		Заочна - 60	

2. Зміст дисципліни

2.1. Програма змістових модулів

	Зміст теми	Години	
		денна ф.н.	заочна ф.н.
Змістовий модуль 1: Товарознавство молока та молочних продуктів			

1.	Тема 1. Товарознавство молока та вершків. <i>(Особливості обробки сирого молока. Вимоги до якості молока сировини, періодичність контроль. Види фальсифікації молока. Товарознавча характеристика питного молока: виробництво, класифікація, вимоги до якості. Товарознавча характеристика вершків).</i>	2	4
2.	Тема 2. Товарознавча характеристика кисломолочних продуктів. <i>(Значення кисломолочних напоїв в харчуванні людини. Властивості кисломолочних продуктів. Основні етапи виробництва кисломолочних продуктів. Класифікація кисломолочних продуктів. Товарознавча характеристика кисломолочних напоїв. Товарознавча характеристика кисломолочного сиру. Товарознавча характеристика сметани).</i>	2	2
3.	Тема 3. Товарознавча характеристика молочних продуктів. <i>(Товарознавча характеристика молочних консервів. Товарознавча характеристика морозива. Товарознавча характеристика сирів).</i>	2	2
Змістовий модуль 2. Товарознавство м'яса та м'ясних продуктів			
4.	Тема 1. Вивчення класифікації, клеймування, сортового поділу м'яса тварин. <i>(Класифікація, породи забійних тварин. Хімічний та морфологічний склад м'яса. Сортове розрубання м'яса та його товарознавче маркування).</i>	2	4
5.	Тема 2. Товарознавча характеристика м'ясних ковбас. <i>(Характеристика сировини для виробництва ковбас. Технологія виготовлення ковбасних виробів. Класифікація і асортимент ковбасних виробів (варених, копчених, сиров'ялених).</i>	2	2
6.	Тема 3. Товарознавча характеристика м'ясних продуктів. <i>(Характеристика і класифікація м'ясних консервів. Фактори, що формують якість м'ясних консервів. Асортимент м'ясних консервів. Умови маркування і вимоги до якості м'ясних консервів. Характеристика м'ясних напівфабрикатів та їх класифікація. Асортимент м'ясних напівфабрикатів).</i>	2	2
Змістовий модуль 3. Товарознавство риби та рибних продуктів			
7.	Тема 1. Загальна характеристика та відмінні особливості основних промислових родин риб. <i>(Хімічний склад, харчова та біологічна цінність. Анатомічна будова та масовий склад риб. Товарна характеристика та відмінні особливості основних промислових родин риб).</i>	2	4
8.	Тема 2. Солоні і мариновані рибні товари <i>(Загальна характеристика та сутність посолу. Основні товарні групи солоної риби. Пресервна продукція. Дефекти солоної рибопродукції)</i>	2	2

9.	Тема 3. Товарознавча характеристика сушеної, в'яленої і копченої рибопродукції. (<i>Характеристика і асортимент сушеної рибопродукції. Характеристика і асортимент в'яленої рибопродукції. Дефекти сушених і в'ялених рибних товарів. Способи коптіння. Товарознавча характеристика риби холодного та гарячого копчення. Дефекти копчених рибних товарів</i>).	2	2
10.	Тема 4. Товарознавча характеристика рибних консервів (<i>Сутність процесу консервування. Асортимент і класифікація рибних консервів. Вимоги до якості рибних консервів та їх дефекти</i>).	2	2
Загальна кількість годин		20	26

2.2. Перелік лабораторних робіт

№ л.р.	Назва лабораторної роботи	Години	
		денна ф.н.	заочна ф.н.
Змістовий модуль 1: Товарознавство молока та молочних продуктів			
1	Вивчення асортименту та оцінка якості питного молока	4	4
2	Вивчення асортименту та оцінка якості кисломолочних напоїв	4	4
3	Вивчення асортименту та оцінка якості морозива	4	
4	Вивчення асортименту та оцінка якості молочних консервів	4	
Разом Змістовий модуль 1		16	8
Змістовий модуль 2. Товарознавство м'яса та м'ясних продуктів			
1	Вивчення асортименту та оцінка якості варених ковбасних виробів	4	4
2	Вивчення асортименту та оцінка якості копчених ковбасних виробів	4	
3	Вивчення асортименту та оцінка якості м'ясних консервів	4	4
Разом Змістовий модуль 2		12	8
Змістовий модуль 3. Товарознавство риби та рибних продуктів			
1	Вивчення асортименту і оцінка якості солоних рибних товарів	4	4
2	Вивчення асортименту і оцінка якості рибних консервів	4	4
3	Вивчення асортименту і оцінка якості імітованих продуктів на основі сурімі	4	
Разом Змістовий модуль 3		12	8
Загальна кількість годин		40	24

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Види навчальної діяльності	Годин	
		денна ф.н.	заочна ф.н.
1	Опрацювання лекційного матеріалу	10	10
2	Підготовка до лабораторних занять	10	10
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	15	20
5	Виконання індивідуальних завдань	15	20
Разом з дисципліни		50	60

3. Критерії оцінювання результатів навчання Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min	max	денна			заочна		
			Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1								
Робота на лекціях	1	2	3	3	6	3	3	6
Робота на лабораторних заняттях	6	10	4	24	40	2	12	20
Індивідуальне завдання	9	14	1	9	14	1	21	34
Проміжна сума	–	–	–	36	60	–	36	60
Модульний контроль	24	40	1	24	40	1	24	40
Разом з модуля 1			60...100			60...100		
Змістовий модуль 2								
Робота на лекціях	1	2	3	3	6	3	3	6
Робота на лабораторних заняттях	7	12	3	21	36	2	12	20
Індивідуальне завдання	12	18	1	12	18	1	21	34
Проміжна сума	–	–	–	36	60	–	36	60
Модульний контроль	24	40	1	24	40	1	24	40
Разом з модуля 2			60...100			60...100		
Змістовий модуль 3								
Робота на лекціях	1	2	4	4	8	4	4	8
Робота на лабораторних заняттях	6	10	3	18	30	2	12	20
Індивідуальне завдання	8	12	1	8	12	1	14	22
Проміжна сума	–	–	–	30	50	–	30	50
Модульний контроль	30	50	1	30	50	1	30	50
Разом з модуля 3			60...100			60...100		
Разом з дисципліни			60...100			60...100		

4. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения [Текст] : учеб. пособие. Ч. 1 / Ф. Е. Дубровин, Г. Ф. Козлов, А. Я. Каминский, В. Г. Козлов ; Одес. нац. акад. пищевых технологий; Одес. нац. экон. ун-т. — 3-е изд., перераб. и доп. — Одесса : Лерадрук, 2014. — 400 с. : табл., рис. — Библиогр.: с. 395-396.
2. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения [Текст] : учеб. пособие. Ч. 2 / Ф. Е. Дубровин, Г. Ф. Козлов, А. Я. Каминский, В. Г. Козлов ; Одес. нац. акад. пищевых технологий, Одес. нац. экон. ун-т. — 3-е изд., перераб. и доп. — Одесса : Лерадрук, 2014. — 365 с. : табл., рис. — Библиогр.: с. 358-359.
3. Товарознавство. Продовольчі товари [Текст] : навч. посіб. / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. ; ред. Л.Г. Василенко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. — Київ : Кондор, 2010. — 730 с.
4. Товарознавство риби та рибних товарів [Текст] : навч. посіб. / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М. О. Янчева та ін. — Київ : ЦУЛ, 2012. — 336 с. : іл. — Бібліогр.: с. 313-314.
5. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення : лабораторний практикум [Текст] : до виконання лаб., практ. та самост. робіт студентами СВО "Бакалавр" та "Магістр" за спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" за освітньою програмою "Комерційна діяльність та товарознавство і експертиза" / Я. Г. Верхівкер, К. С. Гарбажий, В. А. Луцькова та ін. ; за ред. Я. Г. Верхівкера ; Одес. нац. технол. ун-т. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 520 с. : табл., рис.
6. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення [Текст] : навч. посіб. у 2-х ч. Ч. 1 / Я. Г. Верхівкер, К. С. Гарбажий, В. А. Луцькова та ін. ; за ред. Я. Г. Верхівкера ; Одес. нац. технол. ун-т. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2022. — 324 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 319-323.
7. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення [Текст] : навч. посіб. у 2-х ч. Ч. 2 / Я. Г. Верхівкер, К. С. Гарбажий, В. А. Луцькова та ін. ; за ред. Я. Г. Верхівкера ; Одес. нац. технол. ун-т. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2022. — 372 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 366-368.
8. Товарознавство м'яса [Текст] : навч. посіб. / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу ; Полтав. ун-т економіки і торгівлі. — Київ : ЦУЛ, 2018. — 164 с. : табл, рис.
9. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов [Текст] : учеб. пособие / Е. И. Лихачева, О. В. Юсова. — Киев : Сварог, 2016. — 304 с.
10. Товарознавство. Товари тваринного походження [Текст] : навч. посіб. / М. Р. Мардар, А. Я. Камінський, Ф. Є. Дубровін. — Львів : Магнолія-2006, 2016. — 295 с.
11. Молочні та ячні товари [Текст] : підручник / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко, С. П. Куц ; за заг. ред. Г.Б. Рудавської. — 3-тє вид., перероб. та допов. — Київ : КНТЕУ, 2013. — 372 с.
12. Товарознавство продовольчих товарів [Текст] : підручник / І. В. Сирохман. — Харків : Світ Книг, 2016. — 713 с.

Додаткові

1. Бровко О.Г. Товарознавство. Продовольчі товари Навчальний посібник [Текст] / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 619 с.
2. Дубініна А.А. Методи визначення фальсифікації товарів Підручник [Текст] / А.А. Дубініна, І.Ф. Овчиннікова, С.О. Дубініна та ін. – К.: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. – 272 с.
3. ДСТУ 2212:2003 Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
4. ДСТУ 2661:2010 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2011.
5. ДСТУ 3662-97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі. – К.: Держстандарт України, 1997.
6. ДСТУ 4417:2005 Кефір. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2006.
7. ДСТУ 4418:2005 Сметана. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2006.
8. ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2007.
9. ДСТУ 4565:2006 Ряжанка та варенець. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2007.
10. Завгородня В. М., Сирохман І. В., Демкевич Л. І. Тара і упакування продовольчих товарів: Навчальний посібник. — Львів: Видавництво ЛКА, 2001. — 256 с
11. Завгородня В. М., Сирохман І. В. Товарознавство пакувальних матеріалів: Навчальний посібник. — Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2004. — 200 с.
12. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник [Текст] / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. – 4-е вид, переробл. і доп. – Київ: Лібра, 2007. – 600 с.