

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА УПРАВЛІННЯ**

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. декана факультету економіки та управління
[Підпис]
Андрій КОЦУР
« 08 » 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. проректора з науково-педагогічної роботи
[Підпис]
Віктор ОСТРОВЕРХОВ
« 08 » 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор навчально-наукового інституту новітніх освітніх технологій
[Підпис]
Святослав ПИГГЕЛЬ
« 31 » 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

з дисципліни «ТОВАРОЗНАВСТВО»

ступінь вищої освіти – бакалавр

галузь знань – 07 Управління та адміністрування

спеціальність – 075 Маркетинг

освітньо-професійна програма «Маркетинг»

кафедра підприємництва і торгівлі

Форма навчання	Курс	Семестр	Лекції (год.)	Практичні (год.)	ІРС, год.	Тренінг, КПЗ год.	Самостійна робота студ., год.	Разом, год.	Залік (семестр)	Екзамен (семестр)
Денна	III	5	28	28	3	8	83	150	-	5
Заочна	III	5, 6	8	4	-	-	138	150	-	6

31.08.2023
[Підпис]

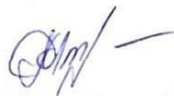
**Тернопіль – ЗУНУ
2023**

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми підготовки бакалавра галузі знань 07 “Управління та адміністрування” спеціальності – 075 Маркетинг, затвердженої Вченою радою ЗУНУ (протокол № 9 від 26.05.2021 р.).

Робочу програму склав доцент кафедри підприємництва і торгівлі, канд. екон. наук, доцент Волошин Роман Володимирович.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри підприємництва і торгівлі, протокол № 1 від 28 серпня 2023 р.

Завідувачка кафедри,
д-р екон. наук, професор



Ольга СОБКО

Розглянуто та схвалено групою забезпечення спеціальності Маркетинг, протокол № 1 від 30.08 2023р.

Голова групи
забезпечення спеціальності,
д-р екон. наук, професор



Тетяна БОРИСОВА

Гарант ОП



Людмила ГАЛЬКО

**СТРУКТУРА РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТОВАРОЗНАВСТВО»**

1. Опис дисципліни «Товарознавство»

Дисципліна «Товарознавство»	Галузь знань, спеціальність, СВО	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів – 5	Галузь знань - 07 «Управління та адміністрування»	Статус дисципліни обов'язкова Мова навчання українська
Кількість залікових модулів – 4	075 – «Маркетинг»	Рік підготовки - 3 Семестр – 5 (денна) Семестр – 5,6 (заочна)
Кількість змістових модулів – 2	Ступінь вищої освіти - бакалавр	Лекції (денна) - 28 Практичні заняття (денна) - 28 Лекції (заочна) - 8 Практичні заняття (заочна) - 4
Загальна кількість годин – 150		Самостійна робота (денна) - 83 Тренінг, КПЗ– 8 Індивідуальна робота – 3 Самостійна робота (заочна) - 138
Тижневих годин – 10,7 год. з них аудиторних – 4 год.		Вид підсумкового контролю - екзамен

2. Мета і завдання дисципліни «Товарознавство»

2.1. Мета вивчення дисципліни: сформувати у студентів теоретичні знання та практичні навички щодо теоретичних засад товарознавства у сучасних економічних умовах.

2.2. Завдання вивчення дисципліни.

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні:

- розуміти сутність основних категорій товарознавства;
- засвоїти теоретичні основи формування потреб і споживання товарів;
- набути навиків характеристики споживчих властивостей товарів;
- знати фактори продовження строків служби та придатності товарів;
- набути знань і вмінь щодо класифікації та аналізу асортименту товарів;
- знати економічну сутність та характеристики якості товарів;
- набути навиків контролю та оцінки якості і конкурентоспроможності товарів, їх кодування та маркування;
- розуміти теоретичні основи зберігання товарів у сфері обігу;
- вміти розпізнавати та ідентифікувати інформацію про товари.

2.3. Найменування та опис компетентностей, формування котрих забезпечує вивчення дисципліни.

ЗК6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

СК4. Здатність проваджувати маркетингову діяльність на основі розуміння сутності та змісту теорії маркетингу і функціональних зв'язків між її складовими.

ЗК6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

2.4. Передумови для вивчення дисципліни.

Теоретичною і методичною базою вивчення дисципліни «Товарознавство» є мікроекономіка, психологія професійної діяльності, підприємництво.

2.5. Результати навчання.

ПРН1. Демонструвати знання і розуміння теоретичних основ та принципів провадження маркетингової діяльності.

ПРН 3. Застосовувати набуті теоретичні знання для розв'язання практичних завдань у сфері маркетингу.

ПРН 4. Збирати та аналізувати необхідну інформацію, розраховувати економічні та маркетингові показники, обґрунтовувати управлінські рішення на основі використання необхідного аналітичного й методичного інструментарію.

ПРН 6. Визначати функціональні області маркетингової діяльності ринкового суб'єкта та їх взаємозв'язки в системі управління, розраховувати відповідні показники, які характеризують результативність такої діяльності.

ПРН 14. Виконувати функціональні обов'язки в групі, пропонувати обґрунтовані маркетингові рішення.

3. Програма навчальної дисципліни «ТОВАРОЗНАВСТВО» Змістовий модуль 1. Загальні основи товарознавства

ТЕМА 1. Теоретичні засади товарознавства

Товарознавство - наука про товари. Предмет і зміст товарознавства. Об'єкти та суб'єкти товарознавства та товарознавчої діяльності. Історія розвитку товарознавства. Термінологія товарознавства. Основні завдання і принципи товарознавства. Методи пізнання в товарознавстві.

ТЕМА 2. Споживна цінність та споживні властивості товарів

Сутність потреб та їх змістова характеристика. Види потреб. Споживач як центральна фігура ринку. Поняття про споживні властивості товарів, вимоги до них, класифікація. Споживна цінність товарів. Поняття про потреби. Класифікація і характеристика потреб за походженням, сферою життєдіяльності, об'єктом спрямованості. Класифікація вимог до товару. Типологія споживачів, сегментація ринку товарів і позиціонування товару на ринку. Утилітарні вимоги до товарів, їх характеристика. Соціальні та естетичні вимоги до товарів. Вимоги до надійності товарів.

ТЕМА 3. Якість товарів, значення і вимоги

Показники якості товарів, їх класифікація. Методи визначення показників якості. Характеристика властивостей непродовольчих товарів. Особливості формування натуральних властивостей товарів і їх характеристика. Кількісна характеристика товарів. Фізичні властивості товарів. Хімічний склад та структура харчових продуктів.

ТЕМА 4. Конкуреноспроможність товарів

Сутність поняття "конкуреноспроможність". Значення конкуреноспроможності товарів в бізнесі та маркетингу. Формування конкурентних переваг товарів. Методика оцінки рівня конкуреноспроможності.

ТЕМА 5. Класифікація товарів

Поняття про класифікацію товарів та її значення. Ознаки класифікації. Системи, принципи і правила класифікації. Види класифікації товарів.

ТЕМА 6. Асортимент товарів

Характеристика та класифікація асортименту. Показники, що формують асортимент.

ТЕМА 7. Кодування товарів

Сутність штрихового кодування. Структура штрихового коду. Системи штрихового кодування. Вимоги до інформації про товар. Класифікація видів інформації та основні функції. Характеристика основних видів інформації.

Змістовий модуль 2. Хімічний склад харчових продуктів. Основи зберігання якості і кількості продовольчих товарів у процесі товароруку

ТЕМА 8. Фізичні властивості харчових продуктів

Класифікація фізичних властивостей продовольчих товарів. Характеристика структурно-механічних властивостей продовольчих товарів. Сорбційні властивості харчових продуктів.

ТЕМА 9. Вода і мінеральні речовини харчових продуктів

Фізіологічна роль води для організму людини. Вміст води у харчових продуктах. Форми зв'язку води з сухими речовинами харчових продуктів. Вимоги до якості води для пиття. Класифікація та характеристика мінеральних речовин.

ТЕМА 10. Вуглеводи харчових продуктів

Фізіологічна роль вуглеводів для організму людини. Вміст вуглеводів у харчових продуктах. Класифікація вуглеводів. Моносахариди, їх роль у формуванні споживних властивостей харчових продуктів. Властивості полісахаридів першого і другого порядку.

ТЕМА 11. Ліпіди харчових продуктів

Фізіологічна роль ліпідів для організму людини. Вміст жиру у харчових продуктах. Класифікація ліпідів. Склад і властивості жирів, їх роль у формуванні споживних властивостей харчових продуктів. Характеристика стеринів, восків, фосфоліпідів.

ТЕМА 12. Азотисті речовини харчових продуктів

Фізіологічна роль білків для організму людини. Вміст білків у харчових продуктах. Амінокислотний склад і структура білків. Основні властивості білків, що проявляються при переробці, зберіганні та використанні харчових продуктів. Класифікація білків. Властивості ферментів. Класифікація ферментів. Характеристика окремих представників. Роль ферментів при переробці, зберіганні та використовуванні продовольчих товарів.

ТЕМА 13. Вітаміни харчових продуктів

Фізіологічна роль вітамінів для організму людини. Класифікація та характеристика вітамінів. Вітаміноподібні речовини. Провітаміни та антивітаміни.

ТЕМА 14. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів

Роль харчових кислот у формуванні споживних властивостей і якості продовольчих товарів. Класифікація барвних речовин та їх роль у формуванні органолептичних властивостей і якості продовольчих товарів. Роль пахучих речовин у формуванні споживних властивостей та якості продовольчих товарів. Дубильні речовини та фітонциди харчових продуктів.

ТЕМА 15. Основи зберігання товарів. Консервування харчових продуктів.

Процеси, що відбуваються в харчових продуктах при зберіганні. Природні втрати харчових продуктів. Класифікація методів консервування харчових продуктів. Фізичні та фізико-хімічні методи консервування. Хімічні, біохімічні та комбіновані методи консервування.

Структура залікового кредиту з дисципліни «Товарознавство»

Денна форма навчання

РОЗДІЛ, ТЕМА	Кількість годин					Контрольні заходи
	Лекції	Практичні заняття	Інд. робота	Тренінг КПЗ	Самостійна робота	
Змістовий модуль 1. Загальні основи товарознавства						
Тема 1. Теоретичні засади товарознавства	2	2	1	2	5	Тести питання, завдання, задачі, кейси
Тема 2. Споживна цінність та споживні властивості товарів	2	2			5	
Тема 3. Якість товарів, значення і вимоги	2	2			5	
Тема 4. Конкурентоспроможність товарів	2	2			5	
Тема 5. Класифікація товарів	2	2	1	2	6	
Тема 6. Асортимент товарів	2	2			6	
Тема 7. Кодування товарів	2	2			6	
Змістовий модуль 2						
Ресурсне забезпечення та ефективність підприємницької діяльності:						
Тема 8. Фізичні властивості харчових продуктів	2	2	1	2	6	Тести питання, завдання, задачі, кейси
Тема 9. Вода і мінеральні речовини харчових продуктів	2	2			6	
Тема 10. Вуглеводи харчових продуктів	2	2			6	
Тема 11. Ліпіди харчових продуктів	1	1			6	
Тема 12. Азотисті речовини харчових продуктів	1	1		2	6	
Тема 13. Вітаміни харчових продуктів	2	2			5	
Тема 14. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів	2	2			5	
Тема 15. Основи зберігання товарів. Консервування харчових продуктів	2	2			5	
РАЗОМ	28	28	3	8	83	–

Заочна форма навчання

РОЗДІЛ, ТЕМА	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота
Змістовий модуль 1. Загальні основи товарознавства			
Тема 1. Теоретичні засади товарознавства			10
Тема 2. Споживна цінність та споживні властивості товарів	1		10
Тема 3. Якість товарів, значення і вимоги	1	1	10
Тема 4. Конкурентоспроможність товарів			10
Тема 5. Класифікація товарів	1		10
Тема 6. Асортимент товарів	1		10
Тема 7. Кодування товарів		1	10
Змістовий модуль 2. Хімічний склад харчових продуктів. Основи зберігання якості і кількості продовольчих товарів у процесі товароруху			
Тема 8. Фізичні властивості харчових продуктів	1	1	10
Тема 9. Вода і мінеральні речовини харчових продуктів	1		10
Тема 10. Вуглеводи харчових продуктів			10
Тема 11. Ліпіди харчових продуктів	1		6
Тема 12. Азотисті речовини харчових продуктів			8
Тема 13. Вітаміни харчових продуктів			8
Тема 14. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів	1		8
Тема 15. Основи зберігання товарів. Консервування харчових продуктів		1	8
Разом	8	4	138

5. Тематика практичних завдань

Змістовий модуль 1.

Загальні основи товарознавства

Практичне заняття № 1

ТЕМА 1. Теоретичні засади товарознавства

Мета: *засвоїти теоретичні основи та принципи товарознавства, економічну сутність категорії товар, розглянути суб'єкти та об'єкти товарознавства.*

Питання для обговорення:

1. Товарознавство - наука про товари.
2. Предмет і зміст товарознавства.
3. Об'єкти та суб'єкти товарознавства та товарознавчої діяльності.

Практичне заняття № 2

ТЕМА 2. Споживна цінність та споживні властивості товарів

Мета: *засвоїти сутність і зміст потреб, їх види, типологію споживачів та визначити поняття про споживчі властивості товарів.*

Питання для обговорення:

1. Сутність потреб та їх змістова характеристика.
2. Види потреб.
3. Споживач як центральна фігура ринку.
4. Поняття про споживні властивості товарів, вимоги до них, класифікація.
5. Споживна цінність товарів.

Практичне заняття № 3

ТЕМА 3. Якість товарів, значення і вимоги

Мета: *опанувати знаннями щодо сутності дефініції «якість товару», методів та базових підходів до оцінювання якості.*

Питання для обговорення:

1. Показники якості товарів, їх класифікація .
2. Методи визначення показників якості.

Практичне заняття № 4

ТЕМА 4. Конкурентоспроможність товарів

Мета: *опанувати знаннями щодо сутності поняття конкурентоспроможність та конкурентоспроможності товарів, методики оцінки рівня конкурентоспроможності.*

Питання для обговорення:

1. Сутність поняття "конкурентоспроможність".
2. Методика оцінки рівня конкурентоспроможності.

Практичне заняття № 5

ТЕМА 5. Класифікація товарів

Мета: *опанувати знаннями щодо класифікації товарів, систем, принципів та значення класифікації.*

Питання для обговорення:

1. Поняття про класифікацію товарів та її значення.
2. Ознаки класифікації.
3. Системи, принципи і правила класифікації.
4. Види класифікації товарів.

Практичне заняття № 6

ТЕМА 6. Асортимент товарів

Мета: *опанувати знаннями щодо характеристики та класифікації асортименту, показників, що формують асортимент.*

Питання для обговорення:

1. Характеристика та класифікація асортименту.
2. Показники, що формують асортимент.

Практичне заняття № 7

ТЕМА 7. Кодування товарів

Мета: *опанувати знаннями щодо сутності та структури, системи штрихового кодування, видів і характеристики інформації про товар.*

Питання для обговорення:

1. Сутність штрихового кодування.
2. Структура штрихового коду.
3. Системи штрихового кодування.
4. Вимоги до інформації про товар.
5. Класифікація видів інформації та основні функції.
6. Характеристика основних видів інформації.

Змістовий модуль 2. Хімічний склад харчових продуктів. Основи зберігання якості і кількості продовольчих товарів у процесі товароруху

Практичне заняття № 8

ТЕМА 8. Фізичні властивості харчових продуктів

Мета: *опанувати знаннями щодо класифікації фізичних властивостей продовольчих товарів, структурно-механічних властивостей продовольчих товарів та сорбційних властивостей харчових продуктів.*

Питання для обговорення:

1. Класифікація фізичних властивостей продовольчих товарів.

2. Характеристика структурно-механічних властивостей продовольчих товарів.
3. Сорбційні властивості харчових продуктів.

Практичне заняття № 9

ТЕМА 9. Вода і мінеральні речовини харчових продуктів

Мета: опанувати знаннями щодо фізіологічної ролі води для організму людини, форм зв'язку води з сухими речовинами харчових продуктів, вимог до якості води для пиття, класифікації та характеристики мінеральних речовин.

Питання для обговорення:

1. Фізіологічна роль води для організму людини.
2. Вміст води у харчових продуктах.
3. Форми зв'язку води з сухими речовинами харчових продуктів.
4. Вимоги до якості води для пиття.
5. Класифікація та характеристика мінеральних речовин.

Практичне заняття № 10

ТЕМА 10. Вуглеводи харчових продуктів

Мета: опанувати знаннями щодо вуглеводів та їх фізіологічної ролі та впливу на організм людини, класифікації вуглеводів, моносахаридів та полісахаридів.

Питання для обговорення:

1. Фізіологічна роль вуглеводів для організму людини.
2. Вміст вуглеводів у харчових продуктах.
3. Класифікація вуглеводів.
4. Моносахариди, їх роль у формуванні споживних властивостей харчових продуктів.
5. Властивості полісахаридів першого і другого порядку.

Практичне заняття № 11

ТЕМИ 11, 12. Ліпіди харчових продуктів. Азотисті речовини харчових продуктів.

Мета: отримати знання щодо фізіологічної ролі ліпідів, їх класифікації та впливу на організм людини. Дослідити азотисті речовини харчових продуктів.

Питання для обговорення:

1. Фізіологічна роль ліпідів для організму людини.
2. Вміст жиру у харчових продуктах.
3. Класифікація ліпідів.
4. Склад і властивості жирів, їх роль у формуванні споживних властивостей харчових продуктів.
5. Характеристика стеринів, восків, фосфоліпідів.

6. Фізіологічна роль білків для організму людини.
7. Вміст білків у харчових продуктах.
8. Амінокислотний склад і структура білків.
9. Основні властивості білків, що проявляються при переробці, зберіганні та використанні харчових продуктів.
10. Класифікація білків.
11. Властивості ферментів.
12. Класифікація ферментів.
13. Характеристика окремих представників.
14. Роль ферментів при переробці, зберіганні та використуванні продовольчих товарів.

Практичне заняття № 12

ТЕМА 13. Вітаміни харчових продуктів

Мета: засвоїти інформацію про вітаміни та їх роль для організму людини.

Питання для обговорення:

1. Фізіологічна роль вітамінів для організму людини.
2. Класифікація та характеристика вітамінів.
3. Вітаміноподібні речовини.
4. Провітаміни та антивітаміни.

Практичне заняття № 13

ТЕМА 14. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів

Мета: засвоїти знання про харчові кислоти у формуванні споживних властивостей і якості продовольчих товарів, засвоїти класифікацію барвних речовин та їх роль у формуванні органолептичних властивостей і якості продовольчих товарів.

Питання для обговорення:

1. Роль харчових кислот у формуванні споживних властивостей і якості продовольчих товарів.
2. Класифікація барвних речовин та їх роль у формуванні органолептичних властивостей і якості продовольчих товарів.
3. Роль пахучих речовин у формуванні споживних властивостей та якості продовольчих товарів.
4. Дубильні речовини та фітонциди харчових продуктів.

Практичне заняття № 14

ТЕМА 15. Основи зберігання товарів. Консервування харчових продуктів.

Мета: засвоїти знання про процеси, що відбуваються в харчових продуктах при зберіганні, класифікацію методів консервування харчових продуктів, хімічні, біохімічні та комбіновані методи консервування.

Питання для обговорення:

1. Процеси, що відбуваються в харчових продуктах при зберіганні.
2. Природні втрати харчових продуктів.

3. Класифікація методів консервування харчових продуктів.
4. Фізичні та фізико-хімічні методи консервування.
5. Хімічні, біохімічні та комбіновані методи консервування.

6. Комплексне практичне індивідуальне завдання

Полягає у самостійному опрацюванні навчального, статистичного, практичного матеріалу та написанні короткого наукового дослідження обсягом 15-20 сторінок за однієї із запропонованих тем згідно наведених варіантів.

Варіанти КПЗ з дисципліни «Товарознавство»

№ варіанту	Тема науково-прикладної записки
1.	Джерела і носії інформації на ринку товарів і послуг.
2.	Інформаційні товарні знаки, як структурний елемент товарного маркування.
3.	Процедура присвоєння штрихового коду товару.
4.	Гігієнічні принципи використання харчових добавок, які дозволені Міністерством охорони здоров'я України.
5.	Прогресивні способи зберігання харчових продуктів.
6.	Оцінка сучасного стану та перспектив розвитку ринку круп.
7.	Методи контролю якості круп.
8.	Фактори що впливають на якість і кількість клейковини у борошні.
9.	Порівняльна характеристика макаронних виробів різних виробників.
10.	Сучасні методи тривалого зберігання якості хлібобулочних виробів.
11.	Оцінка конкурентоспроможності виробників муки та макаронних виробів.
12.	Способи підвищення конкурентоспроможності та привабливості для покупців відповідної марки крупи чи муки.
13.	Оцінка способів заморожування.
14.	Ринкові стосунки між виробниками соків.
15.	Поліпшення якості сокової продукції.
16.	Оцінка Українського ринку плодово-овочевої продукції.
17.	Способи виявлення можливих фальсифікацій консервованих овочів та фруктів.
18.	Харчова цінність консервованих овочів, ягід та фруктів.
19.	Характеристика вимог міжнародних стандартів щодо консервованих овочів, ягід та фруктів.
20.	Характеристика упаковки для консервованих овочів та фруктів.
21.	Способи просування плодово-овочевих консервів на ринок України.
22.	Характеристика переваг споживачів щодо плодово-овочевих консервів.
23.	Харчова цінність сої. Асортимент соєвих продуктів. Ринок сої.
24.	Способи ідентифікації крохмалю.
25.	Способи ідентифікації меду.
26.	Порядок дослідження якості та експертиза меду.
27.	Властивості меду та його вплив на здоров'я людини. Біологічна цінність меду.
28.	Методи виробництва кукурудзяних пластівців.
29.	Розвиток вітчизняного ринку кукурудзяних пластівців та кукурудзяних паличок (сухих сніданків).
30.	Засоби для запобігання фальсифікації горілчаних напоїв.
31.	Засоби виявлення фальсифікації виноградних вин.
32.	Новітні технології що підвищують якість виноградних вин.
33.	Ринок виноградних вин.
34.	Значення молока в харчуванні людини. Асортимент молока.
35.	Вершки, морозиво, сметана, кисломолочний сир.

36.	Дієтичні молочні продукти.
37.	Етапи виробництва, види, дефекти і оцінка якості вершкового масла. Упакування та зберігання.
38.	Сири. Асортимент сирів. Дефекти сирів. Оцінка якості, упакування та зберігання сирів.
39.	Види забійної худоби, її первісна переробка.
40.	Морфологічний та хімічний склад м'яса.
41.	Класифікація, маркування та оцінка якості м'яса.
42.	Холодильна обробка і холодне зберігання м'яса та субпродуктів.
43.	Розділ туш для роздрібної торгівлі. М'ясні напівфабрикати.
44.	Споживчі властивості ікри різних риб.
45.	Способи консервування ікри риб та характеристика якісних показників цих консервів.
46.	Формування асортименту консервованої рибної ікри на ринку України.
47.	Характеристика якості сушених рибних товарів: кальмарів, мойви, корюшки, кільки і т.д.
48.	Характеристика ринку та способів виробництва сушених рибних товарів.
49.	Характеристика українського ринку рибних товарів. Переваги споживачів та методи просування рибних консервів на ринку.
50.	Методи оцінки якості мороженої риби. Вплив способів заморожування на якість риби.
51.	Характеристика методів посолу риби. Споживчі властивості солоної риби.
52.	Порядок визначення якості солоної риби. Асортимент солоної риби що представлений на ринку України.
53.	Розвиток ринку сухих харчових концентратів (супів, пюре, киселів та ін.).
54.	Оцінка якості сухих харчових концентратів (супів, пюре, борщів, киселів, желе, кремів).
55.	Способи виготовлення сухих харчових концентратів та оцінка їх харчової цінності.

7. Самостійна робота

№ п/п	Тематика
1.	Теоретичні основи загального товарознавства
2	Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів
3	Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодовоовочевої продукції
4	Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів
5	Товарознавча характеристика непродовольчих товарів
6	Товарознавча характеристика текстильних товарів
7	Товарознавства характеристика молока і молочних товарів
8	Товарознавства характеристика м'яса та м'ясних товарів
9	Товарознавства характеристика яєць та яєчних продуктів
10	Товарознавство господарських товарів

8. Тренінг з дисципліни

Тематика тренінгу

1. *Тема тренінгу:* Правові і організаційні засади стандартизації і сертифікації продукції: вітчизняний досвід та міжнародна практика.
2. *Тема тренінгу:* Види, форми і засоби товарної інформації, їх розвиток в сучасних умовах.

1. *Вступна частина* проводиться з метою ознайомлення студентів з темою тренінгового заняття.

2. *Організаційна частина* полягає у створенні робочого настрою у студентській групі, ознайомленні з правилами проведення тренінгового заняття та умов підбиття підсумків.

3. *Практична частина* реалізується групою чи підгрупами студентів чисельністю 4-5 осіб шляхом виконання завдань чи вирішення проблемних питань тренінгового заняття.

4. *Підведення підсумків* відбувається шляхом обговорення результатів виконання тренінгового завдання групою чи підгрупами студентів, обміну думками з питань, винесених на тренінгове заняття.

9. Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

У процесі вивчення дисципліни «Товарознавство» використовуються наступні засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання:

- поточне тестування та опитування;
- залікове модульне тестування та опитування;
- оцінювання виконання КППЗ;
- оцінювання завдань з тренінгу;
- інші види індивідуальних та групових занять.

10. Критерії, форми поточного та підсумкового контролю

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни «Товарознавство» визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

<i>Заліковий модуль 1</i>	<i>Заліковий модуль 2</i>	<i>Заліковий модуль 3</i>	<i>Заліковий модуль 4 (екзамен)</i>	Разом
20 %	20 %	20 %	40%	100 %
1. Усне опитування під час практичних занять (теми 1-7) по 4 бали за тему – мах 28 балів 2. Модульна робота - 72 бали.	1. Усне опитування під час практичних занять (теми 8-15) по 4 бали за тему – мах 32 бали 2. Модульна робота - 68 балів	1. Виконання завдань під час тренінгу з дисципліни – 20 балів. 2. Підготовка КППЗ –40 балів. 3. Захист КППЗ - 40 балів.	1. Тестові завдання (25 тестів по 2 бали за тест) – мах 50 балів. 2. Теоретичне питання – 10 балів 3. Розв’язування задачі – мах 40 балів.	

Шкала оцінювання:

За шкалою ЗУНУ	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (дуже добре)
75-84		C (добре)
65-74	задовільно	D (задовільно)
60-64		E (достатньо)
35-59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34		F (незадовільно з обов’язковим повторним курсом)

11. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

№	Найменування	Номер теми
1	Мультимедійний проектор. Екран проекційний.	1-15
2	Комунікаційне програмне забезпечення (Internet Explorer, Google Chrome, Firefox)	1-15
3	Пакет прикладних програм базових інформаційних технологій: MS Office	1-15
4	Комунікаційне програмне забезпечення (Zoom) для проведення занять у режимі он-лайн (за необхідності)	1-15

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г., Ткаченко А.С., Флока Л.В., Рачинська З.П., Товарознавча характеристика продукції тваринництва з основами технології. Навчальний посібник. 2022. 209 с.

2. Довідник товарознавця і споживача продовольчих товарів : навч. посіб. / М. Т. Бець, Л. І. Богун, Н. Г. Георгіаді, Т. В. Гринько, Т. І. Данько, І. В. Ємченко, А. Г. Загородній, О. В. Князь, С. В. Князь, В. В. Косовська, Г. Й. Лучко, В. П. Мартинюк, В. М. Мацук, О. І. Мороз, Е. І. Плешаков, М. В. Римар, Р. Р. Русин-Гриник, Р. М. Скриньковський, П. М. Скрипчук, Р. А. Слав'юк, О. Ю. Судук, О. П. Тупісь, О. В. Фарат, О. Є. Федорчак, Л. Ю. Холявка, Н. Р. Чорна, О. Є. Шайда, С. Г. Швачко, Р. В. Шуляр, Н. П. Яворська, С. Г. Ягольник; ред.: С. В. Князь; Національний університет "Львівська політехніка" . Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2021. 795 с.

3. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підруч. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.

4. Мережко Н. В., Тернова А. С., Сіренко С. О. Товарознавство. Спортивні товари : навч. посіб. Вінниця : ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 248 с.

5. Сіренко С. О., Трішкіна Н. І. Товарознавство. Непродовольчі товари : навч. посіб. для студентів товарознав. освіт. програм ВНЗ. Хмельницький : Цюпак А. А. [вид.], 2021. 560 с.

6. Товарознавство (Непродовольчі товари). Силікатні товари : навч. посіб. / Г. Д. Кобишан та ін. Полтава : ПУЕТ, 2019. 129 с.

7. Товарознавство : підручник / Н. В. Мережко та ін. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019 . Т. 1 : Непродовольчі товари. 2019. 759 с.

8. Товарознавство харчових продуктів. Частина 1. Товарознавство продовольчих товарів рослинного походження : метод. реком. для практич. занять для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр», освітньої спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання / уклад. : Т. В. Підпала, О. І. Петрова, Г. А. Данильчук. Миколаїв : МНАУ, 2021. 71 с

9. Товарознавство харчових продуктів. Частина 2. Товарознавство продовольчих товарів тваринного походження : метод. реком. для практич. занять для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання / уклад. : Т. В. Підпала, Л. О. Стріха, Г. А. Данильчук. Миколаїв : МНАУ, 2021. 55 с.

10. Чорна Т. М. Теоретичні основи товарознавства : навч. посіб. Університет державної фіскальної служби України. Ірпінь : Ун-т ДФС України, 2021. 597 с.