

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва

СИЛАБУС

ТОВАРОЗНАВСТВО / SCIENCE OF COMMODITIES

Інформація про викладача		
Викладач	Гирич Сергій Володимирович	Сіренко Світлана Олександрівна
Науковий ступінь	кандидат технічних наук	кандидат технічних наук
Вчене звання	доцент	доцент
Посада	доцент кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва	доцент кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 50	
Контактний телефон	+38(067)3963114	+38(096)2644853
E-mail:	s.gyrych@vtei.edu.ua	s.sirenko@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	https://m.vtei.edu.ua/course/view.php?id=545	
Консультації	Консультації з освітнього компоненту проводяться протягом семестру: Гирич С.В. щоп'ятниці з 10-00 до 11-00 в кабінеті № 4, Сіренко С.О. щопонеділка з 12-00 до 13-00 в кабінеті № 50. В разі додаткової потреби здобувача в консультації час погоджується з викладачем.	
Інформація про освітній компонент		
Освітній ступінь	бакалавр	
Галузь знань	07 «Управління та адміністрування»	
Спеціальність	075 «Маркетинг»	
Освітня програма	«Маркетинг»	
Навчальний рік	2024/2025	
Семестр	3	
Факультет	торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	
Курс	2	
Групи	МР-21д, МР-22д	
Анотація курсу	Освітній компонент «Товарознавство» є обов'язковим для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 07 «Управління та адміністрування», спеціальності 075 «Маркетинг», освітньої програми «Маркетинг». Силабус підготовлений відповідно до структурно-логічної схеми освітнього процесу та вимог освітньо-професійної програми здобувачів першого рівня вищої освіти. <i>Метою викладання освітнього компоненту «Товарознавство» є забезпечення високого рівня теоретичних знань та практичних навичок майбутніх фахівців для вирішення основних завдань торговельної діяльності в процесах формування раціональної структури асортименту, класифікації, оцінки споживних</i>	

	<p>властивостей та якості харчових продуктів і непродовольчих товарів.</p> <p><i>Завданнями</i> освітнього компоненту є опанування здобувачами вищої освіти основних понять і категорій у сфері товарознавства як харчових продуктів, так і непродовольчих товарів; основних методів класифікації товарів; питань щодо вирішення проблем насичення ринку товарами та формування асортименту; формування якості товарів в процесі виробництва; споживних властивостей та асортименту окремих груп харчових продуктів та непродовольчих товарів, особливостей їх зберігання, маркування, пакування та транспортування.</p>
Мова викладання	Українська мова
Місце освітнього компоненту в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	«Маркетинг»
Перелік загальних компетентностей (ЗК)	<p>ЗК 6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності</p> <p>ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p> <p>ЗК 8. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні</p>
Перелік спеціальних компетентностей (СК)	<p>СК 7. Здатність визначати вплив функціональних областей маркетингу на результати господарської діяльності ринкових суб'єктів</p> <p>СК 13. Здатність планування і провадження ефективної маркетингової діяльності ринкового суб'єкта в кросфункціональному розрізі</p>
Перелік програмних результатів навчання (ПРН)	<p>Р 1. Демонструвати знання і розуміння теоретичних основ та принципів провадження маркетингової діяльності.</p> <p>Р 3. Застосовувати набуті теоретичні знання для розв'язання практичних завдань у сфері маркетингу.</p> <p>Р 11. Демонструвати вміння застосовувати міждисциплінарний підхід та здійснювати маркетингові функції ринкового суб'єкта</p> <p>Р 12. Виявляти навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним</p> <p>Р 16. Відповідати вимогам, які висуваються до сучасного маркетолога, підвищувати рівень особистої професійної підготовки</p>
Пререквізити Освітнього компоненту (що треба знати, з чим ознайомитися студенту перед вивченням освітнього компоненту)	Загальні базові знання з предметів «Хімія» та «Фізика» після загальної повної середньої освіти.

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	лабораторні заняття	самостійна робота студентів		
РОЗДІЛ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО. ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ						
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства харчових продуктів	8	2	2	4	ВЛЗ, В, УД, Т	3

1	2	3	4	5	6	7
Тема 2. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби	8	2	2	4	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Тема 3. Свіжі та перероблені овочі, плоди	8	2	2	4	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Тема 4. Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби	8	2	2	4	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Тема 5. Смакові товари	8	2	2	4	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Тема 6. Харчові жири	6	2	2	2	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Тема 7. Молоко та молочні продукти	8	2	2	4	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Тема 8. Яйця та яєчні товари	6	2	2	2	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Тема 9. М'ясо та м'ясопродукти	8	2	2	4	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Тема 10. Риба та рибні продукти	8	2	2	4	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Тема 11. Харчові концентрати	6	2	2	2	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Всього по розділу	82	22	22	38		33
<i>РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО. НЕПРОДОВОЛЬЧІ ТОВАРИ</i>						
Тема 12. Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів	8	2	2	4	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Тема 13. Товари із пластичних мас та побутової хімії	13	4	4	5	ВЛЗ, В, УД, Т	6
Тема 14. Силікатні товари	14	4	4	6	ВЛЗ, В, УД, Т	6
Тема 15. Металогосподарчі товари	8	2	2	4	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Тема 16. Побутові електротехнічні товари	9	2	2	5	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Тема 17. Текстильні, швейні та трикотажні товари	8	2	2	4	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Тема 18. Взуттєві та хутряні товари	9	2	2	5	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Тема 19. Товари культурно-побутового призначення	9	2	2	5	ВЛЗ, В, УД, Т	3
Всього по розділу	78	20	20	38		30

1	2	3	4	5	6	7
Індивідуальні завдання	20			20	ІЗ	37
Разом за семестр	180/6	42	42	96		100
Підсумковий контроль	<i>Екзамен письмовий</i>					
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: ВЛЗ – виконання лабораторних завдань – 1,5 бали. В – відповідь на заняттях – 0,5 бал. УД – участь у дискусії – 0,5 бали. Т – тестування – 0,5 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 37 балів (участь у наукових заходах – 15 балів, доповідь та презентації – 6 балів, пошук наукової літератури за певною тематикою – 6 балів, створення ситуаційних задач – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс) : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 424 с. 2. Довідник товарознавця. Продовольчі товари / за ред. С.В. Князя. Львів : Львівська політехніка, 2018. 684 с. 3. Дубініна А.А. Товарознавство риби та рибних товарів : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2019. 336 с. 4. Мардар М.Р., Камінський А.Я., Дубровін Ф.Є. Товарознавство. Товари тваринного походження : навч. посіб. Львів : «Магнолія 2006», 2019. 295 с. 5. Радченко Л.О., Льовшина Л.Д., Головка М.П., М'ячиков О.В., Мартишко І.Ф. Товарознавство непродовольчих товарів : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2019. 943 с. 6. Сегеда І.В. Товарознавство: продовольчі товари : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 224 с. 7. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник. 2-ге вид. Київ : ЦУЛ, 2019. 376 с. 8. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Харків : Світ книг, 2019. 713 с. 9. Товарознавство : підручник. Т.1 : Непродовольчі товари / Н.В. Мережко, О.Р. Мокроусова, Л.А. Коптюх, Т.М. Коломієць, Т.А. Караваєв, В.В. Осієвська, Т.Г. Глушкова, Г.М. Михайлова, С.О. Сіренко, Л.В. Черняк, Л.В. Андрієвська, Н.Б. Марчук, Н.В. Калуга, О.С. Шульга та ін. Київ : КНТЕУ, 2019. 760 с. 10. Трішкіна Н.І., Сіренко С.О. Непродовольчі товари : навч. посіб. Хмельницький : ФОП Цюпак А.А., 2021, 56 с. 11. Гирич С.В., Сіренко С.О. Товарознавство. Робоча програма для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 075 «Маркетинг» освітньої програми «Маркетинг». Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 31 с. 12. Гирич С.В., Сіренко С.О. Товарознавство. Методичні рекомендації до самостійної роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 075 «Маркетинг» освітньої програми «Маркетинг». Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 30 с. 13. Гирич С.В., Сіренко С.О. Товарознавство. Завдання до лабораторних занять для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» 					

	галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 075 «Маркетинг» освітньої програми «Маркетинг». Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 89 с.
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Аудиторні заняття з освітнього компоненту проводяться згідно затвердженого розкладу. Електронний варіант розкладу розміщується на сайті ВТЕІ ДТЕУ. https://m.vtei.edu.ua/?redirect=0</p> <p>Вимоги щодо організації навчання:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сумлінне виконання розкладу занять з освітнього компоненту (здобувачі вищої освіти відвідують заняття в обов'язковому порядку; здобувачі, які запізнилися на заняття, до заняття не допускаються). 2. Активна участь в обговоренні навчальних питань, попередня підготовка до лабораторних занять, якісне і своєчасне виконання завдань та обов'язкове виконання самостійних завдань, наданих викладачем. 3. Користування мобільними пристроями під час заняття лише з дозволу викладача і тільки з навчальною метою. 4. Здобувач вищої освіти може ознайомлюватись із своїми оцінками та накопиченими балами в особистому електронному кабінеті, що міститься у вільному доступі. 5. Можливість перескладання будь-якого експрес-контролю в разі отримання незадовільної оцінки. <p>Згідно з робочою програмою освітнього компоненту окремі теми або їх питання викладаються на лекційних заняттях, інші – вивчаються здобувачами самостійно.</p> <p>Вивчення доцільно розпочати з ознайомлення з програмою курсу, а потім переходити до послідовного вивчення окремих тем.</p> <p>Самостійна робота здобувачів повинна проводитися у двох напрямках:</p> <ul style="list-style-type: none"> – з питань тем освітнього компоненту, які розглядалися під час аудиторних занять; – з питань тем освітнього компоненту, які повністю передбачені для самостійного вивчення, необхідно опрацювати та засвоїти матеріал у відповідності з робочою програмою. <p>Для кращого засвоєння матеріалу доцільно по кожній з тем і підтем складати конспект.</p> <p>Перевірка виконання самостійної роботи проводиться викладачем на лабораторних заняттях, а також вноситься на поточний контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався при проведенні аудиторних навчальних занять.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>Пропущенні заняття в обов'язковому порядку відпрацьовуються:</p> <p><i>лекційні</i> – шляхом конспектування відповідних тем; <i>лабораторні</i> – шляхом виконання завдань.</p>
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.</p> <p>Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити</p>

	результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf
Інші складові політики освітнього компоненту	Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики. Усі завдання, передбачені робочою програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Якщо здобувач вищої освіти відсутній з поважної причини, він / вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача. Під час роботи над індивідуальними науково-дослідними завданнями не припустиме порушення академічної доброчесності. Презентації та доповіді мають бути авторськими оригінальними.

Затверджено на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва 19.08.2024, протокол № 14.

Науково-педагогічний працівники

Сергій ГИРИЧ

Світлана СІРЕНКО

Завідувач кафедри

Алла ТЕРНОВА

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постанова вченої ради

24.04.2023

протокол № 06, п. 5

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ від 25.04.2023 № 54

ТОВАРОЗНАВСТВО /

SCIENCE OF COMMODITIES

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» / «bachelor»
Галузь знань	07 «Управління та адміністрування» / «Management and Administration»
Спеціальність	075 «Маркетинг» / «Marketing»
Освітня програма	«Маркетинг» / «Marketing»

Розробники: Гирич Сергій, кандидат технічних наук, доцент
Сіренко Світлана, кандидат технічних наук, доцент

Гарант освітньої програми «Маркетинг» – Громова Ольга, доктор економічних наук, доцент

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва 13.04.2023, протокол № 08; на засіданні вченої ради факультету торгівлі маркетингу та сфери обслуговування від 13.04.2023, протокол № 04.

Рецензенти: Тернова Алла, кандидат технічних наук, доцент
Гавенко Михайло, директор ПП «Культтовари-Вінниця», м. Вінниця.

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 25.04.2023 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,80.
Обл.-вид. арк. 1,58. Тираж 2. Зам. № 125.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» складена відповідно до навчального плану для здобувачів галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 075 «Маркетинг» освітньої програми «Маркетинг» ступеня вищої освіти «бакалавр» і є обов'язковою.

Метою вивчення навчальної дисципліни є забезпечення високого рівня теоретичних знань та практичних навичок майбутніх фахівців для вирішення основних завдань торговельної діяльності в процесах формування раціональної структури асортименту, класифікації, оцінки споживних властивостей та якості харчових продуктів і непродовольчих товарів.

Результати навчальної дисципліни та її місце в навчальному процесі.

Основними завданнями дисципліни є опанування здобувачами вищої освіти:

- основних понять і категорій у сфері товарознавства як харчових продуктів, так і непродовольчих товарів;
- основних методів класифікації товарів;
- питань щодо вирішення проблем насичення ринку товарами та формування асортименту;
- формування якості товарів в процесі виробництва;
- споживних властивостей та асортименту окремих груп харчових продуктів та непродовольчих товарів, особливостей їх зберігання, маркування, пакування та транспортування.

Інтегральна компетентність. Здатність вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері маркетингової діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування відповідних теорій та методів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності

ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 8. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

Спеціальні (фахові компетентності) СК:

СК 7. Здатність визначати вплив функціональних областей маркетингу на результати господарської діяльності ринкових суб'єктів.

СК 13. Здатність планування і провадження ефективної маркетингової діяльності ринкового суб'єкта в кросфункціональному розрізі.

Програмні результати навчання здобувачів з навчальної дисципліни «Товарознавство» полягають в наступному:

Р 1. Демонструвати знання і розуміння теоретичних основ та принципів провадження маркетингової діяльності.

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

Р 11. Демонструвати вміння застосовувати міждисциплінарний підхід та здійснювати маркетингові функції ринкового суб'єкта.

Р 12. Виявляти навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним.

Р 16. Відповідати вимогам, які висуваються до сучасного маркетолога, підвищувати рівень особистої професійної підготовки

Критерії оцінювання результатів навчання. Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни. Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали.

Для визначення рівня успішності використовується система комплексної діагностики знань, зорієнтована на стимулювання систематичної аудиторної та самостійної роботи здобувачів вищої освіти. Запровадження нової системи передбачає підвищення зацікавленості здобувачів вищої освіти до вивчення навчального матеріалу, дає можливість більш об'єктивно оцінити рівень їх знань.

Система оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Для оптимізації процесу опанування матеріалу навчальної дисципліни здобувачам вищої освіти, які навчаються за денною і заочною формами, надається можливість працювати в режимі дистанційного навчання на навчальній платформі Moodle.

Підсумкова оцінка визначається за комплексною діагностикою знань студентів (табл. 1).

Таблиця 1 – Рівні компетентності та відповідні критерії оцінювання

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Здобувачі вищої освіти, які повністю виконали програму дисципліни та набрали достатню кількість балів, отримують підсумкову оцінку без опитування чи виконання екзаменаційного завдання (згідно з Положенням Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти №12 від 07.02.2022).

У разі, якщо здобувач вищої освіти бажає поліпшити свою оцінку, або не набрав 75 балів, він складає екзамен з усієї програми навчальної дисципліни у вигляді письмового опитування знань згідно завдань встановленого зразка.

Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переведення поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці.

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового) контролю, має право звернутися із проханням переглянути оцінку, одержану на екзамені (згідно Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів №32 від 07.02.2022).

Обсяг дисципліни в кредитах та його розподіл (тематичний план)

Теми	Кількість годин				Форми контролю
	всього годин/ кредитів	з них			
		лекції	лаборат. заняття	СРС	
РОЗДІЛ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО. ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ					
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства харчових продуктів	8	2	2	4	УО, Т, СУН
Тема 2. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби	8	2	2	4	УО, Т, СУН
Тема 3. Свіжі та перероблені овочі, плоди	8	2	2	4	УО, Т, СУН
Тема 4. Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби	8	2	2	4	УО, Т, СУН
Тема 5. Смакові товари	8	2	2	4	УО, Т, СУН
Тема 6. Харчові жири	8	2	2	4	УО, Т, СУН
Тема 7. Молоко та молочні продукти	8	2	2	4	УО, Т, СУН
Тема 8. Яйця та яєчні товари	9	2	2	5	УО, Т, СУН
Тема 9. М'ясо та м'ясопродукти	9	2	2	5	УО, Т, СУН
Тема 10. Риба та рибні продукти	9	2	2	5	УО, Т, СУН
Тема 11. Харчові концентрати	9	2	2	5	УО, Т, СУН
Всього по розділу	92	22	22	48	УО, Т, СУН
РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО. НЕПРОДОВОЛЬЧІ ТОВАРИ					
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів	10	2	2	6	УО, Т, СУН
Тема 2. Товари із пластичних мас та побутової хімії	14	4	4	6	УО, Т, СУН
Тема 3. Силікатні товари	14	4	4	6	УО, Т, СУН
Тема 4. Металогосподарчі товари	10	2	2	6	УО, Т, СУН
Тема 5. Побутові електротехнічні товари	10	2	2	6	УО, Т, СУН
Тема 6. Текстильні, швейні та трикотажні товари	10	2	2	6	УО, Т, СУН
Тема 7. Взуттєві та хутряні товари	10	2	2	6	УО, Т, СУН
Тема 8. Товари культурно-побутового призначення	10	2	2	6	УО, Т, СУН
Всього по розділу	88	20	20	48	
Разом	180/6	42	42	96	
Підсумковий контроль	Письмовий екзамен				

Примітка: УО – усне опитування; Т – тестування; СУН – система управління навчанням Moodle.

II. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ **Зміст дисципліни (теми програми)**

РОЗДІЛ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО. ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ

ТЕМА 1. Теоретичні основи товарознавства харчових продуктів

Предмет та завдання товарознавства харчових продуктів. Стислі довідки з історії розвитку товарознавства. Зв'язок товарознавства з іншими дисциплінами.

Хімічний склад харчових продуктів: неорганічні та органічні речовини, їх значення для життєдіяльності, вміст в продуктах, вплив на якість харчових товарів.

Корисність харчових продуктів: харчова, біологічна, енергетична і фізіологічна цінність харчових продуктів. Засвоюваність та доброякісність продуктів харчування. Наукові теорії і концепції раціонального харчування: антична теорія, теорія збалансованого харчування (класична), теорія адекватного харчування, концепції диференційного, спрямованого, індивідуального харчування.

Поняття якості, показники якості, рівень якості. Методи оцінки якості: вимірjuвальний, реєстраційний, розрахунковий, експертний, органолептичний, соціологічний. Основні напрямки розвитку науки про якість харчових продуктів.

Методи зберігання харчових продуктів. Фактори, що впливають на споживні властивості харчових продуктів під час зберігання. Режими зберігання, вимоги до тари та упакування товарів. Види втрат харчових продуктів та шляхи їх зниження на всіх етапах товароруку.

Способи консервування, їх суть, переваги та недоліки. Основні напрямки удосконалення методів консервування.

Державна система стандартизації, мета, завдання, принципи стандартизації. Категорії і види стандартів.

ТЕМА 2. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби

Значення зерноборошняних товарів у харчуванні людини. Особливості хімічного складу зерна та продуктів його переробки. Класифікація зерноборошняних товарів.

Відмітні особливості видів, номерів і сортів крупів. Принципова схема виробництва. Споживні властивості, асортимент, оцінка якості, умови та терміни зберігання, втрати та шляхи їх зниження.

Виробництво борошна, класифікація, асортимент, вимоги до якості.

Сировина хлібопекарської промисловості, особливості технології виробництва. Класифікація, асортимент хліба та булочних виробів. Транспортування та зберігання хлібобулочних виробів.

Виробництво макаронних виробів. Використання основної та додаткової сировини для виготовлення макаронних виробів. Класифікація, асортимент товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва. Показники якості, дефекти.

ТЕМА 3. Свіжі та перероблені овочі, плоди

Значення овочів та плодів у харчуванні людини. Хімічний склад та харчова цінність.

Класифікація. Характеристика основних груп овочів та плодів. Вимоги до якості. Зміни якості плодоовочевої продукції на різних етапах товароруху.

Перероблені овочі та плоди. Способи переробки, характеристика плодоовочевих консервів, квашених та солених овочів і плодів, швидкозаморожених та сушених груп овочів і плодів. Сировина, особливості виготовлення. Основні напрями розвитку переробки та пакування овочів і плодів у нашій країні та за кордоном.

ТЕМА 4. Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби

Харчове значення цукру, схема виробництва цукру-піску та цукру-рафінаду, асортимент, показники якості та умови зберігання цих продуктів.

Види крохмалю, способи виробництва картопляного та кукурудзяного крохмалю, показники якості, сортовий поділ, умови зберігання. Виробництво, властивості та асортимент крохмалепродуктів, модифіковані види крохмалю.

Хімічний склад натурального меду, його харчова цінність та лікувальне значення, класифікація, сортовий поділ, показники якості та умов зберігання.

Кондитерські вироби: класифікація, харчова цінність. Фактори формування асортименту, підвищення якості та харчової цінності. Асортимент вітчизняного та зарубіжного виробництва.

ТЕМА 5. Смакові товари

Значення смакових продуктів у харчуванні та їх товарознавча класифікація. Загальна характеристика основних груп смакових товарів: чаю, кави, прянощів та приправ, безалкогольних, слабоалкогольних, алкогольних напоїв.

Сировина та принципова схема виробництва чаю, класифікація, асортимент товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва, особливості хімічного складу, оцінка якості, умови та терміни зберігання.

Класифікація алкогольних виробів, особливості виробництва, асортимент і показники якості, умови та терміни зберігання.

Класифікація виноградних вин, особливості виробництва і характеристика окремих груп виноградних вин: столових, кріплених, ароматизованих, ігристих, шипучих.

Слабоалкогольні напої: фактори, що впливають на формування асортименту, особливості виробництва, вимоги до якості, упакування, транспортування та зберігання.

Мінеральні води: споживні властивості, значення в харчуванні, чинники, що формують якість, вимоги до якості, втрати під час товароруху, шляхи формування асортименту та зниження втрат.

Класифікація, характеристика окремих груп та видів прянощів і приправ, їх споживні властивості, асортимент, вимоги до якості.

ТЕМА 6. Харчові жири

Види сировини, способи отримання, особливості товарної характеристики окремих видів олії: соняшnikової, арахісової, соєвої, кукурудзяної, гірчичної, кунжутної та ін., ступінь очистки та якісні показники, хімічний склад, властивості та харчова цінність.

Види тваринних жирів: способи одержання, хімічний склад, харчова цінність, товарний асортимент, показники якості, умови зберігання.

Класифікація, асортимент, фактори формування споживних властивостей маргарину, кулінарних, кондитерських, хлібопекарських жирів та майонезів. Вимоги до якості, пакування та зберігання. Особливості виробництва нових видів харчових жирів.

ТЕМА 7. Молоко та молочні продукти

Значення молока і молочних продуктів у харчуванні людини. Класифікація, особливості хімічного складу. Сировина, способи виробництва, асортимент, вимоги до якості та дефекти молочної продукції.

Виробництво масла вершкового, сировина, принципова схема виробництва, асортимент, втрати під час зберігання та підготовки до реалізації, шляхи їх зниження.

Особливості виробництва твердих сичугових сирів, фактори формування асортименту, споживні властивості, вимоги до пакування та зберігання. Класифікація та асортимент молочних консервів.

Виробництво морозива, асортимент, фактори формування асортименту, оцінка якості, пакування та строки зберігання.

ТЕМА 8. Яйця та яєчні товари

Вивчення будови, хімічного складу курячого яйця. Класифікація, маркування, умови зберігання, транспортування. Види пороків неповноцінних яєць, причини виникнення та їх попередження. Якість яєць залежно від породи, віку і умов утримання птиці.

Види морожених яєчних продуктів. Сухі яєчні продукти: хімічний склад, харчова цінність, оцінка якості. Нові види яєчних продуктів у нашій країні та за кордоном. Пакування, умови та строки зберігання. Контроль якості.

ТЕМА 9. М'ясо та м'ясопродукти

Класифікація, морфологічна будова, особливості хімічного складу і харчової цінності окремих тканин, що утворюють м'ясо забійних тварин.

Способи термічної обробки м'яса (охолодження, заморожування), їх вплив на товарні показники і збережувальність м'яса, якість товару, умови і терміни зберігання.

Класифікація м'яса за виглядом, віком, статтю, вгодованістю, способи клеймування туші, принципи сортового розрубання туш у роздрібній торгівлі, їх кулінарне використання.

Види субпродуктів, поділ їх на категорії, харчова цінність, призначення різних видів субпродуктів, умови і терміни зберігання.

Класифікація, особливості виробництва, харчова цінність, асортимент, вимоги до якості м'ясних копченостей, ковбасних виробів, м'ясних напівфабрикатів та кулінарних виробів, м'ясних консервів.

ТЕМА 10. Риба та рибні продукти

Сучасний стан і перспективи розвитку рибної промисловості. Харчова цінність м'яса риби. Класифікація рибних товарів.

Основні райони рибного промислу: класифікація головних промислових риб по родинях і видах; характерні ознаки найбільш поширених родин промислових риб: морських, океанічних, прохідних, напівпрохідних (тріскових, лососевих, оселедцевих, скорпенових, осетрових, коропових та ін.); будова і видові ознаки риб; видовий склад родини.

Морфологічна будова тканини, хімічний склад, харчова цінність, вплив різних факторів на хімічний склад м'яса і його харчову цінність.

Асортимент, показники якості, кулінарне використання риби, дефекти риби, умови транспортування та зберігання.

Способи переробки риби.

Характеристика асортименту, сортовий поділ, показники якості, пороки, умови упакування, транспортування і зберігання кулінарної рибної продукції та рибних напівфабрикатів.

Стан виробництва рибних консервів та презервів. Класифікація, асортимент товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва, оцінка якості, вимоги до пакування, маркування та зберігання.

Товарна класифікація ікри за видами і способами обробки, хімічним складом і її харчовою цінністю, способи приготування зернистої, паусної, пастеризованої, ястичної ікри; характеристика товарного асортименту, показники якості, сортовий поділ, пороки, правила упакування, транспортування і зберігання окремих видів ікри.

ТЕМА 11. Харчові концентрати

Споживні властивості харчових концентратів та значення їх в харчуванні. Класифікація, характеристика асортименту харчових концентратів перших, других та солодких страв, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, показники якості, дефекти, пакування, маркування, умови зберігання.

РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО. НЕПРОДОВОЛЬЧІ ТОВАРИ

ТЕМА 1. Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів

Предмет, зміст та основні категорії товарознавства непродовольчих товарів. Зв'язки України з іншими державами у світовому виробництві та реалізації товарів народного споживання.

Поняття, суть, основні методи класифікації непродовольчих товарів. Характеристика діючих систем класифікації товарів. Суть і значення кодування товарів.

Поняття асортименту товарів. Характеристика показників раціональності асортименту та методи їх оцінки.

Якість товарів. Характеристика основних факторів формування якості непродовольчих товарів, фактори покращення якості та її зберігання. Споживні властивості непродовольчих товарів та їх показники. Класифікація споживних властивостей. Характеристика соціальних, функціональних, ергономічних, естетичних, екологічних властивостей, а також властивостей надійності, безпеки та економічності. Методи визначення показників якості товарів. Оцінка якості.

Характеристика основних видів нормативних документів, що регламентують якість непродовольчих товарів.

ТЕМА 2. Товари із пластичних мас та побутової хімії

Поняття про полімери та пластичні маси. Властивості, переваги та недоліки товарів з пластичних мас. Класифікація пластичних мас за різними ознаками: видом сполучної речовини, відношенням до нагрівання, за жорсткістю та характером макроструктури. Характеристика окремих груп пластичних мас.

Характеристика сировинних матеріалів для виробництва пластмас. Методи переробки пластмас у виробі, їх вплив на формування споживних властивостей готових виробів. Основні способи декорування виробів з пластмас.

Класифікація та характеристика за групами асортименту виробів з пластмас: господарчих, галантерейних та товарів культурно-побутового призначення.

Вимоги до якості виробів із пластичних мас. Характеристика дефектів виготовлення товарів з пластмас.

Визначення хімічних побутових товарів, їх роль у побуті. Класифікація товарів побутової хімії.

Нафтопродукти. Основні види нафтопродуктів, які використовуються у побуті, рідке паливо, нафтопродукти для освітлення, розчинники, рідкі мастильні матеріали, консистентні мастила й інші, їхні властивості, характеристика асортименту, застосування.

Клеючі засоби. Класифікація клеїв. Асортимент клеїв природних (рослинного та тваринного походження), синтетичних (на основі термопластичних і термореактивних смол), гумових і мінерального походження. Застосування клеїв. Переваги і недоліки окремих груп та видів, вимоги до якості, показники якості і методи їхнього визначення.

Лакофарбові товари (ЛФТ). Класифікація, характеристика їхніх складових компонентів (природа, властивості, особливості застосування). Характеристика асортименту, властивості і призначення оліф натуральних та штучних. Лаки, їхня класифікація і характеристика асортименту смоляних, асфальтобітумних, ефіроцелюлозних і масляних лаків. Споживні властивості та призначення лаків.

Фарби. Склад фарб, характеристика асортименту масляних, емалевих, водоемульсійних, клейових фарб, ґрунтовок і шпатлівки, їхні споживні властивості та застосування.

Мийні засоби. Класифікація мийних засобів. Мила. Характеристика асортименту та споживних властивостей. Синтетичні мийні засоби (СМЗ), переваги і недоліки в порівнянні з милом, застосування СМЗ. Показники якості СМЗ і методи їхнього визначення. Допоміжні засоби для прання. Відбілюючі, підсинюючі, підкрохмалюючі, антистатичні засоби, пом'якшувачі води, конденціонери. Характеристика засобів для експлуатації і догляду за транспортом особистого користування (мийних і полірувальних, захисних, експлуатаційних для чищення, герметизації та іншого призначення).

Різні побутові хімічні товари (мінеральні добрива, отрутохімікати). Особливості, пакування, маркування і зберігання товарів побутової хімії. Умови транспортування, особливості приймання в торгівлі за якістю і кількістю.

ТЕМА 3. Силікатні товари

Поняття про силікати, їх визначення, класифікація та галузь застосування.

Хімічний склад, класифікація та види скла. Характеристика окремих видів скла залежно від складу, призначення і походження. Характеристика споживних властивостей скловиробів. Сировинні матеріали, технологія виробництва, методи оздоблення та їх вплив на формування споживних властивостей скловиробів. Характеристика основних та допоміжних сировинних матеріалів для виробництва скла. Вплив способу формування на видовий асортимент скловиробів. Характеристика основних методів декорування скляних виробів. Вплив методів декорування на формування вартості виробів із скла.

Класифікація та характеристика окремих асортиментних груп скляного побутового посуду. Вибір показників якості та оцінка якості виробів із скла. Класифікація дефектів скловиробів, їх вплив на механічні, термічні, оптичні та санітарно-гігієнічні властивості.

Керамічні товари. Хімічний склад, класифікація та види кераміки.

Споживні властивості керамічних товарів. Характеристика основних фізико-механічних властивостей кераміки різних типів - фарфору, фаянсу, майоліки, тонкокам'яних та гончарних виробів.

Характеристика основних та допоміжних сировинних матеріалів для отримання керамічних виробів. Характеристика основних методів формування керамічних виробів та їх вплив на споживні властивості. Декорування як фактор формування вартості кераміки.

Класифікація і групова характеристика асортименту керамічних товарів за типами кераміки, призначенням, видами виробів, фасонами, розмірами, видами та складністю декорування, комплектністю.

Вибір показників якості та оцінка якості керамічних виробів. Характеристика дефектів керамічних виробів.

ТЕМА 4. Металогосподарчі товари

Характеристика металів і сплавів, що використовуються для виготовлення товарів широкого вжитку, їх класифікація.

Споживні властивості виробів з металів, їх формування у процесі виробництва. Характеристика основних видів технологічних процесів. Методи захисту металогосподарчих виробів від корозії. Види декорування металогосподарчих товарів.

Класифікація металогосподарчих товарів за призначенням. Характеристика основних асортиментних груп металогосподарчих товарів.

Вимоги до якості металевого посуду, характеристика основних видів дефектів.

ТЕМА 5. Побутові електротехнічні товари

Основні напрямки розвитку виробництва електротехнічних побутових виробів: технічне вдосконалення приладів і машин на основі уніфікації та типізації, обладнання автоматичними пристроями для регулювання температури, потужності, часу та режиму роботи; зниження електроємності, шуму, габаритів і маси; підвищення надійності, довговічності, безпеки;

розроблення комплексів і багатофункціональних електропобутових приладів і машин для приготування їжі та обробки продуктів, прибирання приміщення, обробки білизни, підтримання мікроклімату; пошук нових холодоагентів, що відповідають вимогам безпеки.

Класифікація побутових електротехнічних товарів за призначенням, за ступенем захисту від ураження електричним струмом, за кліматичним виконанням, за ступенем захисту від вологи, за умовами експлуатації.

Характеристика асортименту різних груп побутових електротехнічних товарів. Принцип дії, характеристика основних показників споживних властивостей (параметрів) побутових холодильників, пральних машин та електронагрівальних приладів.

Особливості маркування, пакування і зберігання електротехнічних виробів.

ТЕМА 6. Текстильні, швейні та трикотажні товари

Класифікація текстильних волокон. Природні волокна рослинного і тваринного походження. Їх отримання, види, будова, властивості та галузі застосування.

Хімічні волокна. Штучні і синтетичні волокна; їх отримання, будова, властивості, галузь застосування.

Тканини. Формування властивостей тканин у процесі виробництва і обробки. Загальна схема виробництва тканин. Характеристика ткацьких переплетень: простих, дрібновізерунчатих, складних, жакардових. Їх вплив на властивості та зовнішній вигляд тканин.

Характеристика вад тканин, що виникають у процесі обробки, їх вплив на якість тканин.

Споживні властивості тканин, характеристика показників якості тканин.

Стандартна і торгова класифікація тканин. Характеристика асортименту бавовняних, лляних, вовняних, шовкових тканин.

Оцінка якості тканин. Особливості визначення сорту бавовняних, лляних, вовняних та шовкових тканин.

Загальні відомості про швейні товари. Характеристика споживних властивостей швейних виробів, їх формування у процесі проектування та виготовлення. Сучасні напрямки в моделюванні швейних виробів, їх вплив на якість.

Класифікація і характеристика асортименту швейних виробів за основними групами. Основні напрямки оптимізації асортименту швейних виробів. Оцінка якості, методи оцінки якості, визначення сортності, маркування та зберігання швейних виробів.

Загальна характеристика трикотажу. Формування споживних властивостей трикотажних полотен у процесі виробництва. Основні типи трикотажних переплетень. Будова та властивості трикотажних полотен. Сучасні напрямки моделювання і особливості виробництва трикотажних виробів.

Класифікація трикотажних товарів. Характеристика групового асортименту трикотажних товарів.

Оцінка якості трикотажних товарів. Маркування, пакування, транспортування і зберігання трикотажних товарів.

ТЕМА 7. Взуттєві та хутрянні товари

Загальна характеристика сировинних матеріалів для виготовлення взуття, їх класифікація. Натуральна шкіра. Загальна характеристика шкіряної сировини, її види. Будова та топографія шкіри тварини. Відмітні особливості будови шкір. Формування властивостей натуральних шкір: дублення, обробка. Склад, будова, властивості шкір. Класифікація шкір. Характеристика асортименту взуттєвих шкір за групами та видами.

Синтетичні та штучні взуттєві матеріали: їх значення в розширенні асортименту та підвищенні якості взуття. Класифікація штучних матеріалів. Штучні матеріали для низу взуття. Види взуттєвих гум, їх властивості, застосування. Пластмаси, що застосовуються для низу взуття. Взуттєві картони. Штучні матеріали для верху взуття. Характеристика асортименту штучних та синтетичних шкір за призначенням, будовою, властивостями, застосуванням.

Формування споживних властивостей шкіряного взуття у процесі виробництва. Загальні вимоги, що висуваються до шкіряного взуття. Будова стопи людини, основні розміри.

Моделювання та конструювання взуття. Сучасні напрямки в моделюванні взуття. Схема виробництва взуття. Основні способи кріплення низу взуття, їх вплив на властивості взуття.

Класифікація, характеристика асортименту взуття за видами, матеріалом верху, статево-віковими групами, сезоном носіння. Фасони, моделі та системи нумерації взуття.

Властивості шкіряного взуття. Оцінка якості, визначення сорту взуття.

Класифікація хутряної сировини. Будова шкур. Характеристика волосяного покриву.

Формування споживних властивостей хутряних товарів у процесі виробництва. Вичинка. Формування та обробка сировини, їх вплив на якість.

Класифікація і характеристика асортименту хутряного, хутряно-морського, каракуле-смушкового, овчино-шубного напівфабрикатів, їх призначення. Принципи сортування та оцінки якості.

Класифікація та характеристика асортименту хутряних виробів. Оцінка якості та визначення сорту хутряних виробів.

ТЕМА 8. Товари культурно-побутового призначення

Класифікація товарів культурно-побутового призначення за споживчими комплексами.

Папір, картон, їх характеристика. Фактори, що формують споживні властивості паперу та картону (сировина, композиція, технологія виробництва). Класифікація і характеристика асортименту паперу та картону. Характеристика асортименту виробів з паперу та картону. Оцінка та контроль якості.

Фото-кінотовари, їх класифікація. Класифікація та характеристика технічних параметрів фотоапаратів. Властивості та класифікація світлочутливих матеріалів.

Класифікація та характеристика асортиментних груп радіотоварів. Телевізори - основні параметри, асортимент, вимоги до якості. Магнітофони, їх асортимент, вимоги до якості.

Музичні товари. Класифікація та характеристика асортименту струнних, язичкових, духових, ударних та електромузичних інструментів.

Товари для спорту та туризму, їх класифікація. Характеристика інвентаря для легкої та важкої атлетики, спортивних ігор, ковзанярського і лижного видів спорту, гімнастики, боксу, боротьби і фехтування, водного спорту, туризму та альпінізму.

Роль іграшок у вихованні дітей. Класифікація іграшок, характеристика асортименту, вимоги до якості.

Структура навчальної дисципліни

Результати навчання	Навчальна діяльність	Навчальний час здобування, год.
1	2	3
ТОВАРОЗНАВСТВО. ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ		
<p>Знати: предмет, об'єкт, завдання товарознавства; якість харчових продуктів.</p> <p>Вміти: застосувати органолептичні та фізико-хімічні методи оцінки якості харчових продуктів.</p>	<p>Тема 1. Теоретичні основи товарознавства харчових продуктів</p> <p>Лекція № 1</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет та завдання товарознавства. 2. Хімічний склад харчових продуктів. 3. Якість харчових продуктів. <p>Рекомендовані джерела:</p> <p>Основні: 1, 3. Додаткові: 7, 14, 16. Інтернет-ресурси: 20, 24, 25, 26, 28, 32, 36.</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції.</p> <p><i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація харчових продуктів. 2. Методи оцінки якості харчових продуктів. 	4
	<p>Лабораторне заняття № 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити органолептичний метод дослідження харчових продуктів. Ознайомитись з вимогами стандартів до якості солі, крупи, борошна, олії за органолептичними показниками. 2. Ознайомитись з системою балової оцінки харчових продуктів. 3. Ознайомитись з лабораторними методами оцінки харчових продуктів (рефрактометрія, мікроскопія). Визначити число рефракції будь-якого продукту – меду, олії, варення. 4. Ознайомитись із будовою стандартів. 	2
1	2	3
Знати: класифікацію та	Тема 2. Зерноборошняні та хлібобулочні	

<p>особливості хімічного складу зернових культур; отримання круп та формування їх якості в процесі виробництва; виробництво та асортимент борошна; особливості виробництва та асортимент хліба й хлібо-булочних виробів.</p> <p>Вміти: застосувати методи відбору проб хліба; аналізувати асортимент хліба та здійснювати його органолептичну оцінку якості.</p>	вироби	2
	<p>Лекція № 2 План лекції 1. Класифікація та особливості хімічного складу зернових культур. 2. Отримання круп та формування їх якості в процесі виробництва. 3. Борошно. Виробництво та асортимент. 4. Особливості виробництва та асортимент хліба й хлібобулочних виробів.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 13. Додаткові: 14. Інтернет-ресурси: 38, 43, 44.</p>	
	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, <i>Питання, які виносяться на СРС:</i> 1. Характеристика асортименту борошна та крупи. 2. Пакування та зберігання борошна та крупи.</p>	4
	<p>Лабораторне заняття № 2 1. Вивчити класифікацію, упакування та зберігання хліба. 2. Вивчити методи дослідження хліба за органолептичними показниками, вологістю та поруватістю. 3. Визначити якість хліба згідно з вимогами нормативної документації.</p>	2
<p>Знати: хімічний склад плодів та овочів; класифікацію та характеристику асортименту перероблених плодів та овочів.</p> <p>Вміти: застосувати методи відбору проб овочевих консервів; аналізувати їх асортимент та здійснювати органолептичну оцінку якості.</p>	Тема 3. Свіжі та перероблені овочі, плоди Лекція № 3 План лекції 1. Хімічний склад плодів та овочів. 2. Класифікація та характеристика свіжих плодів. 3. Класифікація та характеристика свіжих овочів. 4. Характеристика перероблених плодів та овочів. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 3. Додаткові: 16. Інтернет-ресурси: 22, 47.</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції <i>Питання, які виносяться на СРС:</i> 1. Упакування та зберігання свіжих плодів та овочів. 2. Основні напрями розвитку переробки та пакування овочів і плодів у нашій країні та за кордоном.</p>	4
	<p>Лабораторне заняття № 3 1. Вивчити класифікацію та асортимент овочевих консервів. 2. Вивчити методи дослідження овочевих</p>	2

	<p>консервів за органолептичними та фізико-хімічними показниками.</p> <p>3. Визначити якість овочевих консервів згідно з вимогами нормативної документації.</p>	
<p>Знати: харчову цінність та асортимент крохмалю та крохмалепродуктів; асортимент та вимоги до якості цукру; харчову цінність, класифікацію та вимоги до якості меду; класифікацію кондитерських виробів.</p> <p>Вміти: застосувати методи відбору проб карамельних виробів; вміти аналізувати асортимент карамелі та печива, здійснювати їх органолептичну оцінку якості.</p>	<p>Тема 4. Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби</p> <p>Лекція № 4</p> <p>План лекції</p> <p>1. Крохмаль та крохмалепродукти: харчова цінність, асортимент.</p> <p>2. Цукор: асортимент, вимоги до якості.</p> <p>3. Мед: харчова цінність, класифікація, вимоги до якості.</p> <p>4. Кондитерські вироби: харчова цінність, асортимент, класифікація, вимоги до якості.</p> <p>Рекомендовані джерела:</p> <p>Основні: 1, 3.</p> <p>Додаткові: 16.</p> <p>Інтернет-ресурси: 24, 26, 43.</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції.</p> <p><i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <p>1. Характеристика асортименту крохмалю, цукру, меду;</p> <p>2. Характеристика асортименту фруктово-ягідних кондитерських виробів, шоколаду та какао-продуктів.</p> <p>3. Характеристика асортименту халви та східних солодошів.</p>	4
	<p>Лабораторне заняття № 4</p> <p>1. Вивчити класифікацію та асортимент карамелі.</p> <p>2. Вивчити методи відбору проб для досліджень та методи оцінки якості карамелі за 30-бальною шкалою.</p> <p>3. Оцінити якість наявних зразків карамелі.</p> <p>4. Оцінити якість наявних зразків печива.</p>	2

1	2	3
<p>Знати: харчову цінність та асортимент чаю і кави; асортимент та вимоги до якості прянощів та приправ; асортимент та вимоги до якості безалкогольних, слабоалкогольних і алкогольних напоїв.</p> <p>Вміти: застосувати методи відбору проб прянощів та приправ; аналізувати асортимент прянощів та приправ; здійснювати органолептичну оцінку якості.</p>	<p style="text-align: center;">Тема 5. Смакові товари</p> <p>Лекція № 5 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чай та кава: харчова цінність, асортимент. 2. Прянощі та приправи: асортимент, вимоги до якості. 3. Безалкогольні напої: асортимент, вимоги до якості. 4. Слабоалкогольні та алкогольні напої: асортимент, вимоги до якості. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 3. Додаткові: 7. Інтернет-ресурси: 42, 45, 46, 48.</p> <p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація та вимоги до якості чаю та кави. 2. Харчова цінність та класифікація прянощів та приправ. 3. Харчова цінність, класифікація безалкогольних, слабоалкогольних і алкогольних напоїв. <p>Лабораторне заняття № 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити класифікацію та асортимент прянощів та приправ. 2. Вивчити методи відбору проб для досліджень та методи оцінки якості прянощів та приправ. 3. Оцінити якість наявних зразків прянощів та приправ. 	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">2</p>
<p>Знати: склад жирів, їх властивості та значення у харчуванні; методи отримання, класифікацію та асортимент рослинних олій; характеристику тваринних топлених жирів; характеристику маргаринової продукції та майонезу.</p> <p>Вміти: застосувати методи відбору проб харчових жирів; аналізувати асортимент олій та здійснювати органолептичну оцінку якості; застосувати методи відбору проб вершкового масла; аналізувати асортимент олій та здійснювати органолептичну оцінку якості.</p>	<p style="text-align: center;">Тема 6. Харчові жири</p> <p>Лекція № 6 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Склад жирів, властивості та значення у харчуванні. 2. Методи отримання, класифікація та асортимент рослинних олій. 3. Характеристика тваринних топлених жирів. 4. Характеристика маргаринової продукції та майонезу. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 3. Додаткові: 18. Інтернет-ресурси: 21, 23.</p> <p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції <i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гідрогенізовані жири. 2. Асортимент кулінарних, кондитерських та хлібопекарних жирів. 3. Умови та терміни зберігання жирів. 	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">4</p>

1	2	3
	<p>Лабораторне заняття № 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити класифікацію та асортимент олій. 2. Вивчити методи відбору проб для досліджень та методи оцінки якості олій. 3. Оцінити якість наявних зразків олій. 4. Вивчити методи відбору проб для досліджень та методи оцінки якості вершкового масла. 	2
<p>Знати: хімічний склад молока; способи його обробки; асортимент та вимоги до якості; характеристику кисломолочних продуктів; характеристику сичугових сирів та коров'ячого масла.</p> <p>Вміти: застосувати методи відбору проб молока; аналізувати асортимент молока та здійснювати його органолептичну оцінку якості молока та сичугових сирів.</p>	<p>Тема 7. Молоко та молочні продукти</p> <p>Лекція № 7</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хімічний склад молока. Способи обробки молока. 2. Асортимент та вимоги до якості молока. 3. Характеристика кисломолочних продуктів. 4. Характеристика сичугових сирів та коров'ячого масла. <p>Рекомендовані джерела:</p> <p>Основні: 1, 3. Додаткові: 14. Інтернет-ресурси: 23, 27, 41.</p> <p>Самостійна робота студентів</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції.</p> <p><i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Асортимент вершків. 2. Упакування, умови транспортування та зберігання молочних продуктів. <p>Лабораторне заняття № 7</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити класифікацію та асортимент молока. 2. Вивчити методи відбору проб для досліджень та методи оцінки якості молока. 3. Оцінити якість наявних зразків молока. 4. Вивчити методи відбору проб для досліджень та методи оцінки якості сичугових сирів. 	2
<p>Знати: будову та харчову цінність яєць, їх класифікацію; маркування та зберігання; методи отримання та асортимент сухих та заморожених яєчних продуктів.</p> <p>Вміти: застосувати методи відбору проб яєць; вміти класифікувати яйця та здійснювати їх органолептичну оцінку якості.</p>	<p>Тема 8. Яйця та яєчні товари</p> <p>Лекція № 8</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Будова та харчова цінність яєць. 2. Класифікація курячих яєць. 3. Маркування та зберігання яєць. 4. Методи отримання та асортимент сухих та заморожених яєчних продуктів. <p>Рекомендовані джерела:</p> <p>Основні: 1, 3. Додаткові: 14. Інтернет-ресурси: 20, 26.</p>	2

1	2	3
	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Види пороків неповноцінних яєць, причини виникнення та їх попередження. 2. Нові види яєчних продуктів у нашій країні та за кордоном. 	5
<p>Знати: хімічний склад та значення м'яса у харчуванні; первинну переробку тварин та післязабійні процеси у м'ясі; характеристику ковбасних виробів; особливості технології, класифікацію; характеристику м'ясних копченостей та консервів. Вміти: застосувати методи відбору проб м'ясних копченостей; аналізувати асортимент м'ясних копченостей та здійснювати їх органолептичну оцінку якості.</p>	<p>Лабораторне заняття № 8</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити класифікацію та асортимент яєць. 2. Вивчити методи відбору проб для досліджень та методи оцінки якості яєць. 3. Оцінити якість наявних зразків яєць. <p>Тема 9. М'ясо та м'ясопродукти Лекція № 9 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хімічний склад та значення м'яса у харчуванні. 2. Первинна переробка тварин та післязабійні процеси у м'ясі. 3. Характеристика ковбасних виробів. Особливості технології, класифікація. 4. Характеристика м'ясних копченостей та консервів. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 3. Додаткові: 17. Інтернет-ресурси: 20, 26, 40.</p>	2
<p>Знати: хімічний склад та харчову цінність риби; характеристику живої, охолодженої та мороженої риби; копченої, соленої, в'яленої та сушеної риби; рибні консерви та пресерви; ікра риб.</p>	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Види субпродуктів, харчова цінність, призначення різних видів субпродуктів, умови і терміни зберігання. 2. Характеристика м'ясних напівфабрикатів та кулінарних виробів. <p>Лабораторне заняття № 9</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити класифікацію та асортимент м'ясних копченостей. 2. Вивчити методи відбору проб для досліджень та методи оцінки якості м'ясних копченостей. 3. Оцінити якість наявних зразків м'ясних копченостей. <p>Тема 10. Риба та рибні продукти Лекція № 10 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хімічний склад та харчова цінність риби. 2. Характеристика живої, охолодженої та мороженої риби. 3. Копчена, солена, в'ялена та сушена риба. 4. Рибні консерви та пресерви. Ікра риб. 	5
		2

1	2	3
<p>Вміти: застосувати методи відбору проб рибних консервів; аналізувати асортимент рибних консервів та здійснювати їх органолептичну оцінку якості.</p>	<p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 3. Додаткові: 7. Інтернет-ресурси: 20, 36.</p>	
	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i> 1. Способи переробки риби. 2. Характеристика асортименту, показники якості, умови пакування, транспортування і зберігання кулінарної рибної продукції та рибних напівфабрикатів. 3. Характеристика товарів із нерибної морської сировини.</p>	5
	<p>Лабораторне заняття № 10 1. Вивчити класифікацію та асортимент рибних консервів. 2. Вивчити методи відбору проб для досліджень та методи оцінки якості рибних консервів. 3. Оцінити якість наявних зразків рибних консервів.</p>	2
<p>Знати: споживні властивості харчових концентратів, їх класифікацію та асортимент; показники якості, дефекти; характеристику окремих видів; пакування, маркування, умови зберігання. Вміти: застосувати методи відбору проб сухих сніданків; аналізувати асортимент сухих сніданків та здійснювати їх органолептичну оцінку якості.</p>	<p style="text-align: center;">Тема 11. Харчові концентрати</p> <p>Лекція № 11 План лекції 1. Роль харчових концентратів в харчуванні. 2. Класифікація та асортимент харчових концентратів. 3. Показники якості, дефекти. Рекомендовані джерела: Основні: 1, 3. Додаткові: 16. Інтернет-ресурси: 26, 27.</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i> 1. Споживні властивості харчових концентратів. 2. Характеристика окремих видів харчових концентратів. 3. Пакування, маркування, умови зберігання.</p>	5
	<p>Лабораторне заняття № 11 1. Вивчити класифікацію та асортимент сухих сніданків. 2. Вивчити методи відбору проб для досліджень та методи оцінки якості сухих сніданків. 3. Оцінити якість наявних зразків сухих сніданків.</p>	2
<p>Всього по розділу 1</p>		92

1	2	3
РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО. НЕПРОДОВОЛЬЧІ ТОВАРИ		
<p>Знати: основні завдання та науково-методичні основи стандартизації, порядок розробки, затвердження, впровадження і перегляду стандартів, основні поняття про класифікацію та асортимент непродовольчих товарів.</p> <p>Вміти: визначати ознаки та класифікувати товари різних груп, користуючись відповідними методами систематики множин.</p>	<p style="text-align: center;">Тема 1. Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів</p> <p>Лекція № 1 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> Товарознавство як навчальна дисципліна. Метод товарознавства. Завдання товарознавства в умовах ринкових відносин. Предмет і зміст товарознавства. Класифікація та асортимент непродовольчих товарів. Споживні властивості непродовольчих товарів та їх показники. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 2, 4, 5. Додаткові: 12. Інтернет-ресурси: 27, 29-37.</p> <p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, <i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Стандартизація товарів. Нормативно-технічна документація. Сертифікація товарів. Якість товарів. <p>Лабораторне заняття № 1</p> <ol style="list-style-type: none"> Вивчити сутність, ознаки та принципи класифікації непродовольчих товарів. Скласти графічну схему класифікації товарів групи «Одяг» за ієрархічним методом. Скласти графічну схему класифікації товарів групи «Одяг» за фасетним методом. Визначити ознаки, за якими виділені класифікаційні групування у варіантах завдання. 	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">2</p>
<p>Знати: загальні відомості про полімери та пластичні маси, чинники, що формують споживні властивості та асортимент виробів із пластмас, класифікацію та характеристику асортименту, загальні вимоги до якості; класифікацію та характеристику асортименту товарів побутової хімії, загальні вимоги до якості.</p>	<p style="text-align: center;">Тема 2. Товари із пластичних мас та побутової хімії</p> <p>Лекція № 2 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> Загальні відомості про полімери та пластичні маси. Чинники, що формують споживні властивості та асортимент виробів із пластмас. <p>Лекція № 3 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> Класифікація та характеристика асортименту виробів із пластмас. Класифікація та характеристика асортименту товарів побутової хімії. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 2, 4, 5. Додаткові: 7, 11, 15 Інтернет-ресурси: 49, 50, 51</p>	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p>

1	2	3
<p>Вміти: досліджувати хімічну природу і споживні властивості товарів із пластмас. Визначати спосіб виготовлення, вміти аналізувати асортимент товарів із пластмас та здійснювати їх органолептичну оцінку якості.</p>	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекцій. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимоги до якості виробів із пластичних мас. 2. Характеристика дефектів виготовлення товарів з пластмас. 3. Визначення хімічних побутових товарів, їх роль у побуті. 4. Класифікація товарів побутової хімії. 	6
	<p>Лабораторне заняття № 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розпізнати вид пластмаси за зовнішніми ознаками. 2. Розпізнати вид пластмаси пробами на нагрівання та горіння. 3. Вивчити методи переробки пластмас у виробі. 	2
	<p>Лабораторне заняття № 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити асортимент виробів із пластмас. 2. Вивчити дефекти пластмасових виробів. 	2
<p>Знати: характеристики сировинних матеріалів та їх вплив на властивості скловиробів, технологічні процеси одержання скловиробів, їх споживні властивості, класифікацію і асортимент; класифікацію та види кераміки, характеристики сировинних матеріалів та їх вплив на споживні властивості, технологічний процес одержання керамічних виробів, характеристику споживних властивостей кераміки.</p> <p>Вміти: визначати групу складності декору скловиробів, аналізувати асортимент товарів зі скла та здійснювати їх органолептичну оцінку якості, розпізнавати вид керамічного матеріалу, спосіб формування, вид, спосіб нанесення декору.</p>	<p style="text-align: center;">Тема 3. Силікатні товари</p> <p>Лекція № 4 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика сировинних матеріалів та їх вплив на властивості скловиробів. 2. Технологічний процес одержання скловиробів. <p>Лекція № 5 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття про кераміку. Класифікація і види кераміки. 2. Характеристика сировинних матеріалів та їх вплив на споживні властивості керамічних виробів. 3. Технологічний процес одержання керамічних виробів. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 2, 4, 5. Додаткові: 15. Інтернет-ресурси: 52, 53.</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекцій <i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вибір показників якості та оцінка якості виробів із скла. 2. Класифікація дефектів скловиробів, їх вплив на споживні властивості. 3. Вибір показників якості та оцінка якості керамічних виробів. 4. Класифікація дефектів керамічних виробів та їх вплив на споживні властивості. 	6

1	2	3
	<p>Лабораторне заняття № 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити асортимент скляних побутових виробів. 2. Визначити групу складності декору скловиробів. 3. Вивчити дефекти виробів зі скла. 4. Визначити якість виробів зі скла. <p>Лабораторне заняття № 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розпізнати основні види кераміки. 2. Вивчити зовнішні відмітні ознаки побутових керамічних виробів. 3. Вивчити способи виробництва керамічних виробів та видів їх декору. 	<p>2</p> <p>2</p>
<p>Знати: метали і сплави для виготовлення металогосподарчих товарів, формування споживних властивостей виробів із металів у процесі виробництва, способи їх захисту від корозії, класифікацію та групову характеристику асортименту.</p> <p>Вміти: розпізнавати матеріал, спосіб формування, вид захисного покриття металогосподарчих товарів.</p>	<p>Тема 4. Металогосподарчі товари</p> <p>Лекція № 6</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Метали і сплави для виготовлення металогосподарчих товарів. 2. Формування споживних властивостей виробів із металів у процесі виробництва. 3. Способи захисту виробів від корозії. 4. Класифікація та групова характеристика асортименту металогосподарчих товарів. <p>Рекомендовані джерела:</p> <p>Основні: 2, 4, 5. Додаткові: 15. Інтернет-ресурси: 54, 55.</p> <p>Самостійна робота студентів</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції.</p> <p><i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Види декорування металогосподарчих товарів. 2. Вимоги до якості металевого посуду, характеристика основних видів дефектів. <p>Лабораторне заняття № 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити види та властивості металів та сплавів. 2. Вивчити основні і допоміжні матеріали, які застосовують при виробництві металогосподарчих товарів. 3. Вивчити класифікацію та асортимент металогосподарчих товарів. 4. Вивчити асортимент та вимоги до якості металевого посуду. 	<p>2</p> <p>6</p> <p>2</p>
<p>Знати: споживні властивості та класифікацію електропобутових товарів за різними ознаками.</p> <p>Вміти: визначати конструктивні особливості та сучасного</p>	<p>Тема 5. Побутові електротехнічні товари</p> <p>Лекція № 7</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Електропобутові товари: споживні властивості, класифікація. 2. Класифікація і асортимент холодильних приладів, групи складності, основні споживні властивості приладів побутового призначення. 	<p>2</p>

1	2	3
асортименту побутових холодильників.	<p>3. Побутові білизнообробні машини і прилади. Класифікація та характеристика асортименту.</p> <p>4. Загальні відомості про побутові прилади для створення мікроклімату в приміщеннях, асортимент товарної групи.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 2, 4, 5. Додаткові: 9, 13, 15. Інтернет-ресурси: 58.</p>	
	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація та характеристика споживних властивостей пилососів. 2. Характеристика і показники якості електропрасок. 	6
	<p>Лабораторне заняття № 7. Вивчення конструктивних особливостей та сучасного асортименту побутових холодильників</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити конструктивні особливості та технічні параметри вітчизняних холодильників. 2. Надати порівняльну характеристику споживних властивостей побутових холодильників, що представлені на ринку України. 	2
<p>Знати: класифікацію хімічного складу, будову та споживні властивості текстильних волокон; класифікацію та характеристику асортименту тканин.</p> <p>Вміти: визначати ознаки та класифікувати тканини різних груп за волокнистим складом.</p>	<p>Тема 6. Текстильні, швейні та трикотажні товари</p> <p>Лекція № 8 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Текстильні волокна: класифікація та властивості. 2. Класифікація та характеристика асортименту бавовняних і лляних тканин. 3. Класифікація та характеристика асортименту вовняних тканин та шовкових тканин. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 2, 4, 5. Додаткові: 12. Інтернет-ресурси: 56.</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції <i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Текстильні пряжа і нитки. 2. Будова та види обробки тканин. 3. Стандартизація та оцінка якості текстильних товарів. 	6
	<p>Лабораторне заняття № 8</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити класифікацію тканин. 2. Вивчити асортимент тканин, використовуючи нормативні документи та зразки тканин. 3. Вивчити дефекти тканин, швейних та трикотажних виробів. 	2

1	2	3
	4. Вивчити методики визначення сорту тканин різного волокнистого складу, швейних та трикотажних виробів.	
<p>Знати: взуттєві матеріали, технологічний процес виготовлення взуття, його класифікацію та особливості оцінки якості.</p> <p>Вміти: групувати натуральні шкіри за різними ознаками; надавати товарознавчу характеристику асортименту; визначати дефекти натуральних шкір та їх сорт, характеризувати асортимент за зразками та каталогами.</p>	<p align="center">Тема 7. Взуттєві та хутряні товари</p> <p>Лекція № 9 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика взуттєвих матеріалів. 2. Технологічний процес виготовлення взуття. 3. Класифікація взуттєвих товарів. 4. Асортимент хутрово-хутряних напівфабрикатів та виробів. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 2, 4, 5. Додаткові: 12. Інтернет-ресурси: 57.</p> <p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика асортименту, вимоги до якості взуття. 1. Класифікація та характеристика асортименту хутряних виробів. 2. Оцінка якості та визначення сорту хутряних виробів. <p>Лабораторне заняття № 9</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення класифікаційних ознак шкіряного взуття. 2. Вивчення асортименту шкіряного взуття за зразками та каталогами. 3. Вивчення розмірно-повнотного асортименту взуття. 4. Вивчення маркування взуття. 	<p align="center">2</p> <p align="center">6</p> <p align="center">2</p>
<p>Знати: класифікацію та характеристику асортименту товарів культурно-побутового призначення, побутової радіо-електронної апаратури, класифікацію та асортимент фотоапаратів.</p> <p>Вміти: класифікувати асортимент іграшок, надавати товарознавчу характеристику паперу, картону</p>	<p align="center">Тема 8. Товари культурно-побутового призначення</p> <p>Лекція № 10 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика товарів культурно-побутового призначення. 2. Побутова радіоелектронна апаратура: класифікація та коротка групова характеристика. 3. Класифікація та асортимент фотоапаратів. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 2, 4, 5. Додаткові: 10. Інтернет-ресурси: 27, 33, 34, 36, 59, 60.</p>	<p align="center">2</p>

1	2	3
	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i> 1. Основні та допоміжні матеріали, які використовуються у виробництві паперу, картону. 2. Класифікація та групова характеристика товарів для спорту, туризму, мисливства та рибальства. 3. Класифікація та групова характеристика асортименту іграшок.</p>	6
	<p>Лабораторне заняття № 10. 1. Вивчити класифікаційні ознаки іграшок. 2. Вивчити асортимент іграшок за зразками та каталогами. 3. Вивчити класифікаційні ознаки паперу, картону і виробів з них. 4. Вивчення асортименту паперу, картону і виробів з них за зразками та каталогами.</p>	2
Всього по розділу 2		88
Разом		180

III. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основні

1. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс) : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 424 с.

2. Радченко Л. О., Льовшина Л. Д., Головка М. П., М&арос;ячиков О. В., Мартишко І. Ф. Товарознавство непродовольчих товарів : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2019. 943 с.

3. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. 2-ге вид., стер. Харків : Світ Книг, 2019. 713 с.

4. Товарознавство : підручник. Т.1 : Непродовольчі товари / [авт.: Н. В. Мережко, О. Р. Мокроусова, Л. А. Коптюх, Т. М. Коломієць, Т. А. Караваєв, В. В. Осієвська, Т. Г. Глушкова, Г. М. Михайлова, С. О. Сіренко, Л. В. Черняк, Л. В. Андрієвська, Н. Б. Марчук, Н. В. Калуга, О. С. Шульга та ін.]. Київ : КНТЕУ, 2019. 760 с. (Товарознавство : заснована у 1999 році).

5. Трішкіна Н.І., Сіренко С.О. Непродовольчі товари : навч. посіб. Хмельницький : ФОП Цюпак А.А., 2021, 56 с.

Додаткові

6. Беднарчук М. С., Шумський О. В. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі : підручник. 2-ге вид., стер. Львів : Магнолія 2006, 2019. 423 с.

7. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство сировини, матеріалів і засобів виробництва. (Розділ 1. Товарознавство рослинної і тваринної сировини) : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 370 с.

8. Ващенко В. В. Товарознавство. Харчові продукти. Зерноборошняні товари : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2017. 160 с.

9. Кельман І. І., Шийко І. І., Демидчук Л. Б., Шийка Ю. І. Товарознавство. Непродовольчі товари: електроосвітлювальні прилади : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2019. 371 с.

10. Мережко Н. В., Тернова А. С., Сіренко С. О. Товарознавство. Спортивні товари : навч. посіб. Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 248 с. + Електронна копія.

11. Пешук Л. В., Бавіка Л. І., Демідов І. М. Технологія парфумерно-косметичних продуктів : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 372 с.

12. Полікарпов І. С., Семак Б. Д., Терешкевич Н. А., Галик І. С., Беднарчук М. С., Пелик Л. В. Товарознавство. Непродовольчі товари: одягово-взуттєві вироби : навч.-наоч. посіб. 2-ге вид., стер. Львів : Магнолія 2006, 2019. 264 с.

13. Полікарпов І. С., Шийко І. І., Шийко О. І. Товарознавство. Непродовольчі товари: нагрівні прилади : навч. посіб. 2-ге вид. стер. Львів : Магнолія 2006, 2019. 303 с.

14. Рудавська Г. Б., Вежлівцева (. С., Жукевич О. М. Товарознавство. Харчові продукти. Молочні та яєчні товари : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2017. 122 с.

15. Сіренко С. О., Шарко В. В. Товарознавство. Непродовольчі товари. Розділ: «Господарчі товари»: опорний конспект лекцій. Електронні дані. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. URL: http://10.0.2.150/docs/2019/46_2019/Tovarozn.Neprod.tov.Hospod.tov..pdf

16. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 544 с.

17. Сирохман І. В., Лозова Т. М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник. 2-ге вид., перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 379 с.

18. Тищенко Є. В. Товарознавство. Харчові продукти. Харчові жири : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2017. 146 с.

19. Товарознавство. Харчові продукти рослинного походження : навч. посіб. / [О. Г. Бровко, Г. С. Гордієнко, В. В. Дятлов, І. І. Медведкова, Н. О. Попова, Л. В. Породіна, М. О. Рябченко]. 2-ге вид., стер. Львів : Магнолія 2006, 2019. 320 с.

Інтернет-джерела

20. Білкові продукти – таблиця вмісту білків. URL: <http://oede.in.ua/pravilnearchuvannya/bilkovi-produkty-tablycyu-vmistu-bilkiv.html>

21. Жири. Склад жирів, їх утворення. Гідроліз та гідрування жирів. Жири у природі. Біологічна роль жирів. URL: <http://school.xvatit.com/index.php?title=>

22. Консервування продовольчих товарів. URL: <http://vunivere.ru/work16192>

23. Організація і технологія зберігання товарів у магазинах. URL: http://pidruchniki.com/14400607/marketing/organizatsiya_tehnologiya_zberigannya_tovariv_magazinah

24. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. URL: http://www.ebooktime.net/book_74_glava_1_Anotacija.html

25. Фізіолого-гігієнічне значення нутрієнтів. URL: http://pidruchniki.com/19741207/meditsina/fiziologo-gigiyenichne_znachennya_nutriyentiv#457

26. Харчові речовини та їх значення. URL: <http://medbib.in.ua/pishevuyeveschestva-znachenie.html>

27. Якість і конкурентоспроможність товару. URL: <http://library.if.ua/book/42/2943.html>

28. Мочерний С.В., Некрасов В.М., Овчинников В.Н., Секретарюк В.В. Економічна теорія. (Розділ «Товар і його властивості»). URL: <http://epi.cc.ua/12tovar-ego-svoystva.html>

29. Вартість, споживча вартість, закон вартості. URL: <http://epi.cc.ua/stoimost-potrebitelnaya-stoimost-zakon-25763.html>

30. Товар і його фактори. URL: <http://buklib.net/books/27483/>

31. Загальні поняття та класифікація споживчих властивостей. URL: https://studme.com.ua/1246122011001/marketing/potrebitelskie_svoystva_tovarov.htm

32. Методологія та цілі товарознавства. Курс лекцій. URL: <https://keytiotalmawin.files.wordpress.com/2017/01/123.pdf>

33. Утилітарні вимоги до товару. URL: <http://manualsem.com/book/298-teoretichni-osnovi-tovaroznavstva/8-Page8.html>
34. Ергономічні вимоги до товару. URL: <http://studentbooks.com.ua/content/view/94/54/1/29/>
35. Мета і значення кодування товарів. URL: http://pidruchniki.com/10561127/ekonomika/koduvannya_tovariv
36. Товарна інформація: види, форми, засоби, вимоги, правова база. URL: http://stud.com.ua/11038/marketing/tovarna_informatsiya_vidi_formi_zasobi_v_imogi_pravova_baza
37. Види та засоби інформації про товар. URL: http://studopedia.ru/16_32407_tema-vidi-i-zasobi-Informatsiyi-pro-tovari.html
38. Історія хліба в Україні та світі. URL: <https://hlib.ua/info/statti/14-hlib-istoriya>
39. Класифікація риб'ячої ікри. URL: <https://agrostory.com/ua/info-centre/knowledge-lab/klassifikatsiya-rybey-ikry/>
40. М'ясо: харчова цінність, хімічний склад. URL: <https://poradumo.com.ua/97137-miaso-harchova-cinnist-himichnii-sklad-biologichna-cinnist-energetichna-cinnist-harakteristika/>
41. Молоко - ключовий поживний продукт в раціоні людини. URL: <https://sayyes.com.ua/ua/moloko-kluchevoy-pitatelnyy-produkt-v-ratsione-cheloveka/>
42. Спеції і приправи: різниця, користь, поєднаність з продуктами. URL: <https://www.unian.ua/lite/advice/speciji-dlya-zhinochogo-zdorov-ya-vidi-pryanoshchiv-korist-i-shkoda-dlya-organizmu-11540776.html>
43. Таблиці калорійності продуктів. URL: <https://massage.co.ua/uk/tablica-kalorijnosti-produktov-v-100-grammax/>
44. Технологія приготування хліба. URL: <https://buklib.net/books/24469/>
45. Факти про чай. URL: <https://www.dilmahtea.com.ua/tea-information-training-knowledge/tea-facts.html>
46. Цікаві та незвичайні факти про каву. URL: <https://domkofe.com.ua/ua/blog/interesnye-i-neobychnye-fakty-o-kofe/>
47. Властивості плодів і ягід як об'єктів зберігання. URL: <https://buklib.net/books/29168/>
48. Вплив алкоголю на організм людини. URL: <https://harchi.info/articles/vplyv-alkogolyu-na-organizm-lyudyny>
49. Пластмаси, їх види, властивості та області застосування. URL: <http://plastmasa.com/plasmasi-yih-vidi-vlastivosti-ta-oblasti-zastosuvannya-statti>
50. Функціональні властивості епокситіранових клеїв, наповнених металевими порошками. URL: https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/35084/1/Pereroblennia-polimernykh-materialiv_NavchPosib.pdf <https://studfile.net/preview/9986286/page:15/>
51. ДСТУ 2437-94 «вироби із пластмас. Дефекти. Терміни та визначення». URL: http://online.budstandart.com.ua/catalog/doc-page.html?id_doc=84560

52. ДСТУ 3290-95 «Вироби із скла. Види скла. Терміни та визначення». URL: <http://csm.kiev.ua/nd/nd.php?z=%D0%B4%D1%81%D1%82%D1%83+3290-95&st=0&b=1>
53. ДСТУ 2196-93 «Вироби керамічні. Терміни та визначення». URL: https://national_standards_ukr.academic.ru/18840/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_2196-93
54. Офіційний сайт «Запоріжсталі». URL: <https://zaporizhstal.com/>
55. ДСТУ ISO 2724:2006. Посуд з чавуну з склоподібним та фарфоровим емалевим покриттям. Виготовлення зразків для випробування (ISO 2724:1973, IDT) [Чинний від 2008-07-01]. URL: http://online.budstandart.com/ru/catalog/doc-page?id_doc=50884
56. ДСТУ ISO 6938:2005. Матеріали текстильні. Волокна натуральні. Загальні назви та визначення. [Чинний від 2006-10-01]. URL: <http://epicentre.com.ua/dstu-iso-6938-2005-nrm10188.html>
57. ДСТУ 2158-93. Взуття. Дефекти. [Чинний від 1994-01-01]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=73340
58. ДСТУ 7264:2012 Електроприлади побутові. Загальні технічні умови. [Чинний від 2013-07-01]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=5440
59. ДСТУ EN 12281:2008 Папір для друкування й канцелярський. Вимоги до копіювального паперу, застосовного в процесі перенесення зображення сухим тонером (EN 12281:2002, IDT) [Чинний від 2010-07-01]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=79738
60. ДСТУ 2169-93. Іграшки. Ігри настільні. Загальні технічні умови. [Чинний від 1994-01-01]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/docpage.html?id_doc=72894