

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТОВАРОЗНАВСТВО»**

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	07 «Управління та адміністрування»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	076 «Підприємництво та торгівля»
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський)
ФАКУЛЬТЕТ	Економічний

Робоча програма з навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля». Укладач: В.М. Кепко. Біла Церква: БНАУ, 2025. 33 с.

Розробник: канд. екон. наук, доцент Кепко В.М.

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

(Протокол № 10 від 06.06. 2025 р.)

Завідувач кафедри підприємництва, торгівлі та

біржової діяльності, д.е.н., професор  Л. М. Сатир

Гарант ОП «Підприємництво, торгівля та

біржова діяльність», канд. екон. наук, доцент  В.М. Кепко

Схвалено групою зі змісту та якості освіти економічного факультету

(Протокол № 6 від 26.06.2025 р.)

Голова групи зі змісту та якості освіти економічного факультету

д.е. н., професор

 І.М. Паска

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	4
2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
3. КОМПЕТЕНТНОСТІ ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТУ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 076 «ПІДПРИЄМНИЦТВО ТА ТОРГІВЛЯ»	
4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	6
5. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО»	7
6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО»	8
7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	11
7.1. Лекції	11
7.2. Тематика практичних занять	17
7.3. Тематика самостійної роботи	19
7.4. Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань	22
8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ	25
9. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ	26
10. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	26
11. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	27
12. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ	30
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	31

1. ОПИС ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО»

Згідно з навчальним планом на 2025–2026 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Товарознавство» для денної форми навчання виділено всього 240 академічних годин (8 кредитів ECTS), у т.ч. аудиторних – 120 години (лекції – 60, практичні заняття – 60), самостійна робота студентів – 120 годин.

Опис навчальної дисципліни за показниками та формами навчання наведено в таблиці:

Найменування показників	Напрямок підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів, відповідних ECTS – 8	Галузь знань 07 «Управління та адміністрування»	Обов’язкова	
Модулів – 3	Спеціальність: 076 «Підприємництво та торгівля»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 3		2-й	2-й
		Семестр	
Загальна кількість академічних годин – 240		3-й	3-й
Тижневих годин для денної форми навчання: I семестр: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 4 II семестр: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 4	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти	Лекції	
		60 год.	12 год.
		Практичні	
		60 год.	14 год.
		Самостійна робота	
		120 год.	214 год.
		Підсумковий контроль: залік іспит	

Метою вивчення дисципліни «Товарознавство» формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для

вибору найбільш доцільних видів традиційної та нової сировини для виготовлення харчових продуктів, забезпечення оптимальних запасів сировини, контролю якості при зберіганні та використанні; оволодіння навичками органолептичного та інструментального методів контролю якості продуктів харчування, вивчення споживчих властивостей, харчової цінності, асортименту, основ виробництва, правил зберігання усіх груп продовольчих товарів та дослідження якості та безпечності продуктів харчування різних виробників.

Завдання курсу - вивчити теоретичні основи, предмет та завдання, терміни та визначення товарознавства; оволодіти знаннями та набуття практичних навичок, необхідних для дослідження стану ринку окремих товарів, асортименту, споживчих властивостей, вимог пакування, маркування та зберігання товарів; вивчити споживчі властивості, харчову цінність, класифікацію, асортимент, правила зберігання товарів рослинного та тваринного походження.

2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Обов'язкова навчальна дисципліна «Товарознавство» базується на знаннях таких вивчених дисциплін, як «Вища та прикладна математика», «Українська мова (за професійним спрямуванням)», «Аграрні технології». Знання дисципліни «Товарознавство» використовуються при вивченні дисциплін: «Захист прав споживачів», «Торговельне підприємництво», «Екологічна безпека товарів і довкілля», «Маркетинг».

3. КОМПЕТЕНТНОСТІ ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТУ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 076 «ПІДПРИЄМНИЦТВО ТА ТОРГІВЛЯ»

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

ЗК 9. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

СК 1. Критичне осмислення теоретичних засад підприємницької та торговельної діяльності.

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

СК 6. Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької та торговельної діяльності.

СК 7. Здатність визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, та торговельних структур.

4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

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

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

РН 8. Застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких та торговельних структур.

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

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

5. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО»

І семестр

Змістовий модуль 1. Теоретичні основи товарознавства

Тема 1.1. Предмет, зміст, метод і завдання сучасного товарознавства

Тема 1.2. Основи формування потреб людини і споживання товарів

Тема 1.3. Товар – ключова категорія товарознавства.

Тема 1.4. Споживчі властивості товарів

Тема 1.5. Ідентифікація та фальсифікація товарів

Тема 1.6. Інформаційне забезпечення та маркування товарів

Тема 1.7. Основи зберігання, консервування і транспортування товарів

Тема 1.8. Основи експертизи товарів

II семестр

Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів

Тема 2.1. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів

Тема 2.2. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції

Тема 2.3. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів

Тема 2. 4. Товарознавча характеристика смакових товарів

Тема 2.5. Товарознавча характеристика харчових жирів

Тема 2. 6. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів

Тема 2.7. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів

Тема 2.8. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів

Тема 2.9. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів

Тема 2.10. Товарознавча характеристика харчових концентратів

Змістовий модуль 3. Товарознавство непродовольчих товарів

Тема 3.1. Господарські товари. Меблеві і будівельні товари

Тема 3.2. Товарознавча характеристика керамічних товарів

Тема 3.3. Товарознавча характеристика текстильних, швейних та трикотажних товарів

Тема 3.4. Хутряні товари, їх товарознавча характеристика

Тема 3.5. Товарознавча характеристика взуттєвих товарів

Тема 3.6. Товари культурно-побутового призначення

Тема 3.7. Товарознавча характеристика товарів побутової хімії

Тема 3.8. Парфюмерно – косметичні товари і ювелірні вироби

6. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО»

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	у тому числі				Усього	у тому числі			
		л	п	інд	ср		л	п	інд	ср
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи товарознавства										
Тема 1.1. Предмет, зміст, метод і завдання сучасного товарознавства	8	2	2	2	2	9	1	-	4	4
Тема 1. 2. Основи формування потреб	12	2	2	4	4	9	-	1	4	4

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	у тому числі				Усього	у тому числі			
		л	п	інд	ср		л	п	інд	ср
людини і споживання товарів										
Тема 1. 3. Товар – ключова категорія товарознавства	10	2	4	2	2	9	1	-	4	4
Тема 1.4. Споживчі властивості товарів	10	4	2	2	2	9	-	1	4	4
Тема 1.5. Ідентифікація та фальсифікація товарів	10	2	4	2	2	7	-	-	4	3
Тема 1.6. Інформаційне забезпечення та маркування товарів	8	2	2	2	2	7	-	1	3	3
Тема 1.7. Основи зберігання, консервування і транспортування товарів	14	4	2	4	4	7	-	1	3	3
Тема 1.8. Основи експертизи товарів	8	2	2	2	2	9	1	-	4	4
Разом модуль 1	80	20	20	20	20	66	3	4	30	29
Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів										
Тема 2.1. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів	10	2	2	3	3	12	1	1	5	5
Тема 2.2. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	10	2	2	3	3	11	1	-	5	5
Тема 2.3. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	10	2	2	3	3	9	1	-	4	4
Тема 2.4. Товарознавча характеристика смакових товарів	9	2	2	2	3	11	1	-	5	5
Тема 2.5. Товарознавча характеристика	9	2	2	3	2	9	-	1	4	4

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	у тому числі				Усього	у тому числі			
		л	п	інд	ср		л	п	інд	ср
харчових жирів										
Тема 2.6. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	14	2	4	3	3	10	1	1	4	4
Тема 2.7. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	8	2	2	2	2	9	-	1	4	4
Тема 2.8.Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	13	2	4	3	2	12	1	1	5	5
Тема 2.9. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	9	2	2	2	3	8	-	-	4	4
Тема 2.10.Товарознавча характеристика харчових концентратів	8	2	2	2	2	9	-	1	4	4
Разом модуль 1І	100	24	24	26	26	100	6	6	44	44
Змістовий модуль 3. Товарознавство непродовольчих товарів										
Тема 3.1. Господарські товари. Меблеві і будівельні товари	8	2	2	2	2	9	1	-	4	4
Тема 3.2.Товарознавча характеристика керамічних товарів	7	2	2	1	2	10	-	-	5	5
Тема 3.3. Товарознавча характеристика текстильних, швейних та трикотажних товарів	8	2	2	2	2	9	1	1	3	4
Тема 3.4. Хутряні товари, їх товарознавча характеристика	8	2	2	2	2	11	-	1	5	5
Тема 3.5. Товарознавча характеристика взуттєвих товарів	8	2	2	2	1	9	1	-	4	4
Тема 3.6. Товарознавча характеристика товарів культурно-побутового призначення	7	2	2	2	2	9	-	1	4	4
Тема 3.7. Товарознавча характеристика товарів	8	2	2	2	2	8	-	-	4	4

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	у тому числі				Усього	у тому числі			
		л	п	інд	ср		л	п	інд	ср
побутової хімії										
Тема 3.8. Парфюмерно-косметичні товари і ювелірні вироби	6	2	2	1	1	9	-	1	4	4
Разом модуль 3	60	16	16	14	14	74	3	4	33	34
Усього годин	240	60	60	60	60	240	12	14	107	107

7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

7.1. Лекції

Тема і зміст лекції	К-ть годин
<i>Змістовий модуль 1. Теоретичні основи товарознавства</i>	
1.1. Предмет, зміст, метод і завдання сучасного товарознавства Предмет, зміст та завдання сучасного товарознавства. Об'єкти та суб'єкти товарознавчої діяльності. Основні категорії товарознавства. Місце товарознавства в системі наукових знань. Основні розділи та зміст товарознавства. Функції та принципи товарознавства. Історія і напрямки розвитку товарознавства.	2
1.2. Основи формування потреб людини і споживання товарів Поняття про потреби людини та їх класифікація. Піраміда потреб за А. Маслоу. Фактори формування потреб. Основи раціонального споживання товарів. Зміст потреб і типологія споживачів. Сегментація ринку товарів. Напрями використання знань про потреби для практичної товарознавчої діяльності. Цілеспрямоване формування потреб споживачів у товарах. Класифікація товарів народного споживання, її значення, види.	2
1.3. Товар – ключова категорія товарознавства Поняття та види класифікації товарів. Ознаки та системи класифікації товарів. Поняття торгової та навчальної класифікації. Асортимент товарів: поняття і класифікація. Раціональна структура асортименту. Управління асортиментом товару. Кодування товарів. Штрихове кодування товарів: його значення; види штрихового коду; склад штрихового коду; зчитування коду. Технологічні штрихові коди. Кодування товарів в системі електронного обміну даних.	2

Тема і зміст лекції	К-ть годин
Якість товарів. Показники якості товару.	
1.4. Споживчі властивості товарів Властивості товару. Загальна характеристика споживчих властивостей товарів. Класифікація та характеристика натуральних властивостей товарів. Споживчі властивості призначення. Функціональні властивості товарів, їх визначення та групування. Експлуатаційні властивості товарів. Ергономічні властивості товарів. Естетичні властивості товарів. Властивості безпеки споживання товарів.	4
1.5. Ідентифікація та фальсифікація товарів Основні функції ідентифікації. Засоби ідентифікації. Види ідентифікації. Об'єкти та критерії ідентифікації. Організаційне забезпечення ідентифікації товарів. Загальні поняття про фальсифікацію. Об'єкти та види фальсифікації. Способи захисту продукції від фальсифікації. Світова практика щодо контролю та поліпшення якості харчової продукції.	2
1.6. Інформаційне забезпечення та маркування товарів Інформація про товар. Принципи та способи збору інформації. Основні та додаткові функції інформації про споживчі властивості товарів, форми товарної інформації: словесна, цифрова, зображувальна, символічна, штрихова. Види інформації про товар. Маркування товарів. Загальні та специфічні вимоги до маркування товарів. Маркувальні дані, які відображено на непродовольчих товарах. Виробниче та торговельне маркування. Інформаційні знаки.	2
1.7. Основи зберігання і консервування харчових продуктів Зміна якості товарів під час зберігання. Процеси, що відбуваються в товарах при зберіганні. Показники збереженості товарів. Гарантійний термін зберігання товарів. Класифікація товарів за термінами придатності. Умови зберігання товарів.. Товарні втрати. Методи зберігання товарів. Тара та пакувальні матеріали. Основні поняття, призначення та принципи консервування. Класифікація методів консервування. Важливі для консервування речовини.	4
1.8. Основи експертизи товарів Поняття, цілі і завдання експертизи. Класифікація видів експертизи. Органи, які уповноважені проводити товарознавчі експертизи. Інформаційно-документальні засоби експертизи товарів. Правова база проведення експертиз. Особливості діяльності експертних організацій. Економічна сутність експертизи товарів і послуг.	2
Разом за змістовий модуль 1	20
Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів	

Тема і зміст лекції	К-ть годин
2.1. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів Класифікація зерноборошняних товарів. Ринок зерноборошняних товарів в Україні. Класифікація, чинники формування споживних властивостей, умови і терміни зберігання, дефекти, шляхи попередження та способи виявлення дефектів круп та борошна. Класифікація, чинники формування споживних властивостей, дефекти хліба та хлібобулочних виробів. Класифікація, чинники формування споживних властивостей, умови і терміни зберігання, дефекти макаронних виробів.	2
2.2. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції Класифікація та характеристика основних груп фруктів, ягід та овочів. Ринок фруктів, ягід та овочів в Україні. Хвороби та пошкодження фруктів, ягід та овочів. Товарознавча характеристика продуктів переробки плодів та овочів. Умови і терміни зберігання, дефекти, шляхи попередження та способи виявлення дефектів продуктів переробки плодів та овочів.	2
2.3. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів Крохмаль, цукор, мед: властивості, використання. Цукор: значення у харчуванні людини. Класифікація, асортимент, вимоги до якості меду. Класифікація та асортимент меду. Фальсифікація меду та способи її виявлення. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Кондитерські вироби: класифікація, чинники формування споживних властивостей, вимоги до безпечності та якості, дефекти, шляхи попередження та способи виявлення дефектів. Шоколад та шоколадні вироби. Какао-порошок. Товарознавчо-технологічна характеристика карамельних виробів, цукерок, ірису, драже. Вимоги до якості, дефекти цукристих кондитерських виробів. Асортимент борошняних кондитерських виробів. Печиво. Галети. Пряники. Вафлі. Тістечка і торти.	2
2.4. Товарознавча характеристика смакових товарів. Класифікація смакових товарів. Чай, кава. Загальні споживчі властивості чаю та чайних напоїв. Класифікація та споживні властивості, формування асортименту, умови і терміни зберігання, дефекти чаю та чайних напоїв, кави та кавових напоїв. Товарознавча характеристика прянощів та приправ. Загальна характеристика приправ, значення у харчуванні людини. Безалкогольні та слабоалкогольні напої. Мінеральні води: походження, властивості, асортимент. Плодово-ягідні соки: товарознавча характеристика. Сиропи, екстракти, концентрати соків. Газовані безалкогольні напої.	2

Тема і зміст лекції	К-ть годин
Слабоалкогольні напої: загальна характеристика пива, ігристих напоїв, хлібного квасу. Класифікація, формування асортименту, умови і терміни зберігання, дефекти безалкогольних напоїв, пива, лікєро-горілочаних виробів, вин, коньяків.	
2.5. Товарознавча характеристика харчових жирів Класифікація харчових жирів. Товарознавча характеристика рослинних олій, тваринних топлених жирів, вершкового масла. Товарознавча характеристика маргаринів, мінаринів, спредів та сумішей жирів, кулінарних, кондитерських, хлібопекарських жирів та жирів для молочної промисловості, майонезів і майонезних соусів. Вимоги до безпечності та якості, маркування, пакування, умови і терміни зберігання, дефекти, вимоги до транспортування харчових жирів.	2
2.6.Товарознавча характеристика молока і молочних товарів Класифікація та асортимент, умови і терміни зберігання, дефекти, шляхи попередження та способи виявлення дефектів молока питного. Фізіологічні норми споживання молока і молочних продуктів. Ринок молока і молочних товарів в Україні. Класифікація та асортимент, умови і терміни зберігання, дефекти кисломолочних продуктів. Класифікація та асортимент, умови і терміни зберігання, дефекти сирів. Класифікація та асортимент, умови і терміни зберігання, дефекти морозива.	4
2.7. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів Ринок яєць та яєчних товарів в Україні. Принципи класифікації, вимоги до безпечності та якості, маркування, пакування, умови і терміни зберігання, дефекти, шляхи попередження та способи виявлення дефектів яєць. Характеристика заморожених та сухих яєчних товарів. Вимоги до безпечності та якості, маркування, пакування, умови і терміни зберігання, дефекти яєчних товарів. Вимоги до транспортування яєць та яєчних товарів.	2
2.8. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів. Класифікація, асортимент, особливості клеймування та розробки, дефекти м'яса забійних тварин. Ринок м'яса і м'ясних товарів в Україні. Класифікація, споживні властивості, особливості клеймування та розробки, дефекти м'яса птиці. Класифікація, чинники формування споживних властивостей, умови і терміни зберігання, дефекти, шляхи попередження та способи виявлення дефектів ковбасних виробів. Класифікація, чинники формування споживних властивостей, умови і терміни зберігання, дефекти	4

Тема і зміст лекції	К-ть годин
м'ясних консервів.	
2.9. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів Класифікація промислових риб. Ринок риби і рибних товарів в Україні. Асортимент, чинники формування споживчих властивостей, показники якості, умови і терміни зберігання, дефекти солоної та маринованої риби, копченої риби. Асортимент, чинники формування споживчих властивостей, показники якості, дефекти ікри, рибних консервів та пресервів. Класифікація та асортимент водних нерибних об'єктів промислу. Умови і терміни зберігання. Дефекти, шляхи попередження та способи виявлення.	2
2.10. Товарознавча характеристика харчових концентратів Класифікація та асортимент харчових концентратів перших і других обідніх страв, солодких страв, напівфабрикатів виробів з борошна. Класифікація та асортимент сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування. Класифікація та асортимент сухих сніданків і картоплепродуктів. Вимоги до безпечності та якості, маркування, пакування, умови і терміни зберігання, дефекти, вимоги до транспортування харчових концентратів.	2
Разом за змістовий модуль 2	24
Змістовий модуль 3. Товарознавство непродовольчих товарів	
3.1. Господарські товари. Меблеві і будівельні товари Вироби з пластмас: асортимент, дефекти, вимоги до якості. Методи зберігання пластмас і полімерів. Силікатні товари. Металогосподарські товари. Асортимент металогосподарських товарів. Вимоги до маркування, пакування, транспортування і зберігання товарів цієї групи. Силікати. Скло. Споживчі властивості скла. Методи виготовлення скловиробів. Дефекти скляних виробів. Меблеві товари. Класифікація деревинних порід. Споживчі властивості меблів. Будівельні матеріали. Види будівельних матеріалів.	2
3.2. Товарознавча характеристика керамічних товарів Загальні відомості про керамічні побутові товари, види кераміки. Виробництво керамічних виробів. Види декорування на кераміці, вплив на зовнішній вигляд. Класифікація виробів. Споживчі властивості керамічних побутових товарів. Характеристика асортименту керамічного посуду. Сировинні матеріали для одержання керамічних виробів та їх вплив на споживчі властивості. Вимоги до якості, правила сортування. Маркування. Пакування, зберігання.	2
3.3. Товарознавча характеристика текстильних, швейних та трикотажних товарів Поняття про текстильне волокно, їх асортимент, будова,	2

Тема і зміст лекції	К-ть годин
хімічний склад та споживчі властивості. Поділ волокон на класи, підкласи, групи, підгрупи, види і різновиди. Нитки, їх класифікація та асортимент і призначення. Види тканин та їх класифікація. Показники будови тканин. Класифікація та характеристика асортименту бавовняних, лляних, вовняних та шовкових тканин. Якість та дефекти тканин. Пакування, маркування, транспортування і зберігання тканин. Класифікація швейних товарів. Класифікація трикотажного одягу. Дефекти ниток. Вимоги до маркування, пакування, транспортування і товарної інформації про текстильні матеріали.	
3.4. Хутряні товари, їх товарознавча характеристика Хутряні товари. Класифікація хутряних напівфабрикатів. Їх споживчі властивості. Види хутра. Методи визнання хутра. Особливості умов зберігання товару. Маркування та пакування хутряних напівфабрикатів та готових виробів. Загальні відомості про хутряні й овчинно-шубні товари. Класифікація хутряного одягу. Характеристика асортименту хутряних та овчинно-шубних товарів.	2
3.5. Товарознавча характеристика взуттєвих товарів Загальна характеристика взуттєвих матеріалів, їхня класифікація. Склад та властивості шкір різних способів дублення. Характеристика шкір для низу, верху та внутрішніх частин взуття. Класифікація та характеристика асортименту шкіряного взуття за різними ознаками. Характеристика споживчих властивостей взуття. Методи кріплення низу взуття, їх переваги та недоліки. Маркування, пакування та зберігання взуття. Види натуральних взуттєвих шкір та їх асортимент. Особливості маркування та пакування. Види дефектів взуттєвих матеріалів та їх вплив на якість взуття.	2
3.6. Товарознавча характеристика товарів культурно-побутового призначення Класифікація паперу і картону. Вимоги до якості паперу, картону та виробів з них. Класифікація, споживні властивості шкільно-письмових та канцелярських товарів. Характеристика асортименту приладдя для письма, креслення, малювання. Класифікація та характеристика асортименту канцелярських товарів, вимоги до якості. Класифікація фототоварів, показники властивостей, асортимент фото- і відеокамер. Вимоги до якості, пакування, маркування і умови зберігання фототоварів і відеокамер. Споживні властивості та вимоги до якості музичних інструментів. Вимоги до якості музичних інструментів. Споживчі властивості і показники якості іграшок. Класифікація іграшок за різними ознаками. Характеристика асортименту іграшок. Вимоги до якості іграшок, контроль якості іграшок в торгівлі.	2

Тема і зміст лекції	К-ть годин
3.7. Товарознавча характеристика товарів побутової хімії Характеристика асортименту товарів побутової хімії за ознаками групування: засобів для прання і миття, догляду за житлом. Товари побутової хімії. Клей. Споживчі властивості клеїв. Класифікація та асортимент клеїв. Оцінка якості клеїв. Лакофарбові матеріали. Класифікація лакофарбових матеріалів. Споживчі властивості лакофарбових матеріалів. Вимоги до якості, пакування та зберігання товарів побутової хімії.	2
3.8. Парфюмерно - косметичні товари і ювелірні вироби Споживні властивості парфюмерно-косметичних товарів. Загальні відомості про парфюмерно-косметичні товари та їх споживні властивості. Характеристика асортименту парфюмерно-косметичних товарів. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, транспортування та зберігання парфюмерних товарів, вимоги до якості, транспортування та зберігання парфюмерних товарів. Класифікація та асортимент косметичних товарів.	2
Разом за змістовий модуль 3	16
Всього	60

7.2. Практичні заняття

№ з/п	Назва теми	годин
<i>Змістовий модуль 1. Основи загального товарознавства</i>		
1.	Ознайомлення з робочою програмою. Техніка безпеки. Академічна доброчесність (https://education.btsau.edu.ua/node/1) Товарознавство в системі знань. Основні визначення. Предмет товарознавства. Об'єкт і суб'єкт товарознавчої діяльності. Методи товарознавства. Практичні завдання до заняття.	2
2.	Основи раціонального споживання продовольчих товарів. Поняття про потреби людини та їх класифікація. Піраміда потреб за А. Маслоу. Вимоги до товарів. Основи раціонального харчування. Практичні завдання до заняття.	2
3.	Класифікація та асортимент товарів. Структура Державного класифікатора продукції та послуг ДК 016:2010. Види та характеристики асортименту товару. Ієрархічний і фасетний методи класифікації товару. Практичні завдання до заняття	4
4.	Натуральні та споживні властивості товарів. Вимоги до товарів. Споживні властивості товарів і показники, що їх визначають. Ознайомлення зі стандартами (ДСТУ 2429-94, ДСТУ 3993 - 2000). Групи споживчих властивостей товарів. Практичні завдання до	2

№ з/п	Назва теми	годин
	заняття.	
5	<i>Ідентифікація та фальсифікація товарів.</i> Ознайомлення із Законом України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини"; з ДСТУ ISO 23601: 2019 <i>Ідентифікація безпечності</i> . Практичні завдання до заняття.	4
6.	<i>Види і засоби інформації про товар.</i> Ознайомлення зі структурою десятизначного коду УКТ ЗЕД та ДСТУ 3146 - 95. Коди та кодування інформації. Визначення основних правил опису та кодування товарів. Практичні завдання до заняття.	2
7.	<i>Зберігання товарів під час товароруку.</i> Вивчити вплив фізико-хімічних і біологічних факторів на збереження якості товарів, засвоїти теоретичні основи зберігання товарів у сфері обігу, вивчити проблеми якості і втрат товарів під час товароруку. Практичні завдання до заняття.	2
8.	<i>Вивчення основних форм документів товарознавчої експертизи.</i> Ознайомлення із загальною методологією проведення різних видів експертиз товарів, послідовності та вимог до її проведення, вивчення основних форм документів товарознавчої експертизи та їх реквізитів. Практичні завдання до заняття.	2
Разом за змістовий модуль 1		20
Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів		
1.	<i>Товарознавча оцінка якості зерноборошневих товарів.</i> Оцінка якості круп за органолептичними показниками. Визначення сорту муки в залежності від її показників якості. Оцінка якості хлібобулочних виробів. Виявлення хвороб та дефектів у зразках хлібобулочних виробів. Практичні завдання до заняття.	2
2.	<i>Дослідження асортименту та якості плодоовочевих товарів.</i> Ознайомлення з нормативною документацією на свіжі та перероблені плоди та овочі. Оцінка якості та визначення наявності хвороб на моркві, картоплі, лукових овочах, яблуках та грушах. Визначення відповідності якості плодово-ягідних соків вимогам нормативної документації. Практичні завдання до заняття.	2
3.	<i>Товарознавча оцінка якості крохмалю, цукру, меду та кондитерських товарів.</i> Ознайомлення з нормативною документацією на продукти. Оцінка якості картопляного крохмалю та засобів його зберігання. Оцінка якості цукру піску та цукру рафінаду, вивчення умов їх зберігання. Ознайомлення з методами виявлення фальсифікації меду. Оцінка органолептичних показників карамельних виробів; визначення відповідності ДСТУ кількості начинки в залежності від кількості штук у 1 кг. Оцінка якості різних видів печива. Практичні завдання до заняття.	2
4	<i>Товарознавча оцінка якості смакових товарів</i> Ознайомлення з нормативною документацією на алкогольні, безалкогольні напої, чай, каву, приправи та прянощі. Оцінка за бальною шкалою якості виноградних вин та пива. Вивчення асортименту класичних прянощів.	2

№ з/п	Назва теми	годин
	Оцінка їх якості. Практичні завдання до заняття.	
5.	<i>Товарознавча оцінка якості харчових жирів і жировмісних продуктів</i> Ознайомлення з нормативною документацією (ДСТУ 4564:2006. Мінарини. Загальні технічні умови; з ДСТУ 4455:2005 Жири тваринні і рослинні та олії. Описати товарознавчі характеристики (класифікація, асортимент - виробники, торгові марки, чинники формування якості, основні етапи виробництва, харчова цінність, умови зберігання, дефекти) товару. Практичні завдання до заняття.	2
6.	<i>Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.</i> Ознайомлення з нормативно – технічною документацією на молочні продукти. Органолептична оцінка якості та ознак фальсифікації молока. Оцінка якості кефіру, сметани та творогу. Ознайомлення з можливими дефектами запаху, смаку та консистенції. Оцінка якості і можливих дефектів масла вершкового та твердого сичужного сиру. Практичні завдання до заняття.	4
7.	<i>Дослідження якості яєць та яєчних товарів.</i> Ознайомлення з категоріями яєць та з ДСТУ на продукцію. Оцінка свіжості яєць. Вивчення браку, що виникає при зберіганні. Поняття «технічні відходи». Практичні завдання до заняття.	2
8.	<i>Товарознавча оцінка якості м'яса та м'ясних продуктів</i> Ознайомлення з нормативно – технічною документацією на м'ясні продукти (ДСТУ 8379:2015 М'ясо та м'ясні продукти). Вивчити асортимент м'яса свійських тварин, птахів, продуктів переробки м'яса; знати основні характеристики м'яса свійських тварин та товарознавчі показники якості. Практичні завдання до заняття.	4
9.	<i>Дослідження якості риби та рибопродуктів</i> Ознайомлення з асортиментом риби та рибопродуктів; основними товарознавчими характеристиками м'яса риби свіжої, охолодженої, мороженої, соленої, в'яленої, копченої, рибних консервів; виробниками торговими марками, чинниками формування якості, основними етапами виробництва, харчовою цінністю, умовами зберігання, дефектами товару. Практичні завдання до заняття.	2
10.	<i>Товарознавча характеристика харчових концентратів.</i> Здійснити аналіз асортименту концентратів перших обідніх страв та асортименту сухих молочних продуктів дитячого харчування, що реалізується в роздрібній торговельній мережі м. Біла Церква. Практичні завдання до заняття.	2
Разом за змістовий модуль 2		24
Змістовий модуль 3. Товарознавство непродовольчих товарів		
1.	<i>Вивчення асортименту і показників якості господарських товарів, меблевих і будівельних товарів</i>	2
2.	<i>Вивчення асортименту і показників якості керамічних товарів</i>	2
3.	<i>Вивчення асортименту і показників якості текстильних,</i>	2

№ з/п	Назва теми	годин
	<i>швейних і трикотажних товарів</i>	
4.	<i>Вивчення асортименту і показників якості хутряних товарів</i>	2
5.	<i>Вивчення асортименту і показників якості взуттєвих товарів</i>	
6.	<i>Вивчення асортименту і показників якості культурно-побутових товарів.</i>	2
7.	<i>Вивчення асортименту і показників якості товарів побутової хімії</i>	2
8.	<i>Вивчення асортименту і показників якості парфюмерно-косметичних та ювелірних виробів</i>	2
<i>Разом за змістовий модуль 3</i>		16
Всього		60

7.3. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	К-ть годин
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи загального товарознавства		
1	Історія товарознавства. Перша книга з товарознавства, її суть і зміст. Перша товарознавча характеристика товарів. Професійне товарознавче мислення фахівця, який працює з товаром.	4
2	Напрями використання знань про потреби для практичної товарознавчої діяльності. Цілеспрямоване формування потреб споживачів у товарах. Класифікація товарів народного споживання, її значення, види.	8
3	Управління асортиментом товару. Принципи формування асортименту. Структура товарного асортименту. Робота з асортиментом товару в Торгсофт.	4
4	Функціональні властивості товарів, їх визначення та групування. Експлуатаційні властивості товарів. Ергономічні властивості товарів. Естетичні властивості товарів. Властивості безпеки споживання товарів.	4
5	Об'єкти та види фальсифікації. Способи захисту продукції від фальсифікації. Світова практика щодо контролю та поліпшення якості харчової продукції.	4
6	Загальні та специфічні вимоги до маркування товарів. Маркувальні дані, які відображено на непродовольчих товарах. Виробниче та торговельне маркування. Інформаційні знаки	4
7	Значення збереження якості та маси під час товаропросування. Чинники середовища, що впливають на зміни споживних властивостей товарів під час товаропросування. Основи зберігання товарів	8

№ з/п	Назва теми	К-ть годин
8	Правова база проведення експертиз. Інформаційно-документальні засоби експертизи товарів. Особливості діяльності експертних організацій	4
Разом за змістовий модуль 1		40
Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів		
1	Класифікація та асортимент хлібобулочних виробів. Основні асортиментні групи хлібобулочних виробів. Аналіз асортименту круп, борошна, макаронних виробів провідних світових та вітчизняних виробників.	6
2	Товарознавча класифікація свіжих плодів та овочів за будовою та умовами вирощування. Класифікація плодів за терміном дозрівання. Продукти переробки плодів і овочів. Гриби свіжі та перероблені	6
3	Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів. Какао-масло та його властивості. Борошняні кондитерські вироби. Асортименти, коротка характеристика основних видів виробів.	6
4	Товарознавча характеристика прянощів. Значення приправ у харчуванні. Класифікація і асортимент газованих безалкогольних напоїв. лікєро-горілочаних виробів. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти. Оцінка якості вин і коньяків. Хвороби, вади і недоліки вин.	5
5	Тваринні топлєні жири, формування асортименту та харчова цінність, показники якості та дефекти. Формування асортименту та харчова цінність майонезів, показники якості та дефекти.	5
6	Формування асортименту вершкового масла. Асортиментні види морозива. Споживні властивості сирів. Дієтичні та лікувальні властивості молочних продуктів. Молочнокислі продукти. Види, дефекти, визначення якості. Кулінарне застосування.	6
7	Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів. Умови та терміни зберігання яєць та яєчних продуктів.	4
8	Класифікація та асортимент ковбасних виробів. Показники якості варених, копчених та в'ялених ковбас. Оцінка якості ковбас. М'ясні консерви. Склад та харчова цінність. Класифікація та асортимент. Можливі дефекти, вимоги до якості, зберігання.	5
9	Пакування і маркування, зберігання та транспортування, дефекти рибних товарів. Ікорні товари. Асортимент. Вимоги до якості. Особливості зберігання.	5

№ з/п	Назва теми	К-ть годин
10	Сухі сніданки і картоплепродукти. Хімічний склад та харчова цінність. Особливості пакування та зберігання.	4
Разом за змістовий модуль 2		52
Змістовий модуль 3. Товарознавство непродовольчих товарів		
1	Меблеві і будівельні товари. Вимоги до маркування, пакування, транспортування і зберігання товарів цієї групи. Споживчі властивості скла. Методи виготовлення скловиробів. Дефекти скляних виробів.	4
2	Товарознавча характеристика керамічних товарів. Споживні властивості керамічних побутових товарів. Характеристика асортименту керамічного посуду. Сировинні матеріали для одержання керамічних виробів та їх вплив на споживчі властивості.	3
3	Показники будови тканин. Класифікація швейних товарів. Ознаки і види трикотажних полотен. Класифікація трикотажного одягу. Характеристика асортименту верхнього трикотажу, білизняних виробів, панчішно-шкарпеткових, хусткових і рукавичкових виробів.	4
4	Види хутра. Методи визнання хутра. Особливості умов зберігання товару. Маркування та пакування хутряних напівфабрикатів та готових виробів.	4
5	Методи кріплення низу взуття, їх переваги та недоліки. Маркування, пакування та зберігання взуття. Види натуральних взуттєвих шкір та їх асортимент. Особливості маркування та пакування. Види дефектів взуттєвих матеріалів та їх вплив на якість взуття.	3
6	Культові товари, іграшки, спортивні і музичні товари, фото і кінові товари. Класифікація спортивних товарів і характеристика окремих груп. Споживні властивості різних видів електропобутових товарів.	4
7	Класифікація та асортимент клеїв. Оцінка якості клеїв. Лакофарбові матеріали. Класифікація лакофарбових матеріалів. Споживчі властивості лакофарбових матеріалів.	4
8	Ювелірні товари. Матеріали, що використовуються у виробництві ювелірних товарів: метали та їх сплави, дорогоцінне каміння.	2
Разом за змістовий модуль 3		28
Всього годин		120

Примітка: У розрахунку годин на виконання самостійної роботи передбачено час на виконання індивідуальних завдань.

7.4. Орієнтовна тематика індивідуальних завдань

Підготовка індивідуального завдання є одним із важливих форм вивчення дисципліни «Товарознавство», виконання якого зорієнтоване на посилення дослідницької складової в процесі навчання за програмою і на вироблення у студентів дослідницьких компетенцій і відповідних практичних навичок.

Головною метою виконання індивідуального завдання полягає у виробленні у студентів знань товарознавчих характеристик продовольчих і непродовольчих товарів, формуванні умінь і навичок та їх адаптації до практики використання.

Теми індивідуальних та групових завдань

1. Дослідження якості та асортименту кефіру та йогурту, що надходять на ринок м. Біла Церква.
2. Дослідження впливу умов зберігання на зміну якості сирів.
3. Порівняльна характеристика якості та асортименту морозива різних виробників.
4. Дослідження якості та асортименту чаю, що надходить на ринок м. Біла Церква.
5. Дослідження якості та асортименту кави, що надходять на ринок кави м. Біла Церква.
6. Порівняльна характеристика якості та асортименту борошняних кондитерських виробів різних виробників.
7. Дослідження впливу сировини на зміну якості та споживних властивостей хлібобулочних виробів.
8. Дослідження впливу умов зберігання на зміну якості макаронних виробів.
9. Дослідження якості та асортименту ковбасних виробів, що надходять на ринок м. Біла Церква.
10. Дослідження впливу умов зберігання на якість свіжих овочів
11. Дослідження якості та асортименту лікєро-горілочних виробів, що надходять на ринок м. Біла Церква.
12. Дослідження харчової цінності, споживних властивостей та асортименту крупів.
13. Дослідження споживних властивостей та аналіз асортименту вин.
14. Порівняльна характеристика якості та асортименту шоколаду.
15. Аналіз якості та торговельного асортименту цукерок різних виробників.

16. Дослідження споживних властивосте і якості м'ясних консервів.
17. Аналіз якості та асортименту маринованих грибів різних виробників.
18. Товарознавча оцінка якості та асортименту молока різних виробників.
19. Дослідження якості та асортименту твердих сирів, що надходять на ринок м. Біла Церква.
20. Дослідження якості та асортименту соняшникової олії, що надходить на ринок м. Біла Церква
21. Дослідження якості та асортименту майонезу, що надходить на ринок м. Біла Церква.
22. Дослідження якості та асортименту масла коров'ячого, що надходить на ринок м. Біла Церква.
23. Заходи щодо зменшення вмісту небезпечних речовин (напр., нітратів / нітритів / токсичних металів / радіонуклідів / ветеринарних препаратів) у харчових продуктах.
24. Характеристика певної групи харчових продуктів / певного харчового продукту / певної харчової технології на предмет впливу на довкілля та здоров'я людини.
25. Порівняльний аналіз споживання харчових продуктів(/ певного харчового продукту/ населення в різних географічних зонах мешкання.
26. Харчова цінність та споживчі властивості нових видів хліба.
27. Дослідження споживчих властивостей нових круп'яних виробів.
28. Характеристика та асортимент нових видів макаронних виробів.
29. Нові види плодів і овочів та продуктів їх переробки.
30. Харчова цінність і споживчі властивості свіжих екзотичних плодів.
31. Характеристика сучасних способів переробки плодів і овочів.
32. Сучасний стан споживчого ринку кондитерської промисловості в Україні та за кордоном.
33. Асортимент борошняних кондитерських виробів дієтичного та лікувально-профілактичного призначення.
34. Виробництво цукру в Україні, види та його якість.
35. Сучасний асортимент та способи виробництва рослинних олій в Україні та за кордоном.
36. Сучасні технології та характеристика асортименту молока і кисломолочних продуктів.
37. Характеристика біологічної цінності, дієтичних і лікувальних властивостей кисломолочних продуктів.

38. Сучасне виробництво сирів, масла вершкового в Україні і за кордоном.
39. Сучасні технології, асортимент ковбасних виробів та фактори його формування.
40. Дослідження технології та споживна якість сухих сніданків.
41. Товарознавча характеристика нових видів риби та способів переробки.
42. Дослідження якості та асортименту харчових концентратів, що надходять на ринок м. Біла Церква.
43. Аналіз якості та торговельного асортименту карамелі різних виробників.
44. Харчова цінність і споживчі властивості меду
45. Дослідження якості та асортименту морозива, що надходить на ринок м. Біла Церква.
46. Аналіз якості та торговельного асортименту халви різних виробників.
47. Перелік небезпечних харчових добавок Найпоширеніші продукти, що містять небезпечні барвники.
48. Характеристика харчових добавок, які текстурують продукт шляхом утворення гелю.
49. Характеристика харчових добавок речовини, що регулюють аромат та смак харчових продуктів
50. Стан та перспективи розвитку виробництва непродовольчих товарів в Україні (на прикладі однієї групи).
51. Стан та перспективи розвитку виробництва непродовольчих товарів за кордоном (на прикладі однієї групи).
52. Світовий ринок непродовольчих товарів (на прикладі однієї групи).
53. Стан сировинної бази певної групи непродовольчих товарів.
54. Сучасні тенденції в технології виробництва певної групи непродовольчих товарів.
55. Характеристика сучасних матеріалів для виробництва певної групи непродовольчих товарів.
56. Характеристика сучасного асортименту певної групи непродовольчих товарів, що є на ринку України.
57. Особливості властивостей та асортименту досліджуваного товару на прикладі країни, торговельної марки чи торговельного підприємства.
58. Сучасні напрямки моди на певну групу непродовольчих товарів.

59. Аналіз зарубіжного досвіду щодо підвищення якості, розширення асортименту та поліпшення споживних властивостей (на прикладі однієї групи товарів чи однієї фірми).

60. Нові технології у галузі виробництва скляних, керамічних та метало-господарчих виробів.

Доповнено:

ПРАКТИЧНЕ ЗАВДАННЯ 3.1. Використовуючи паспортизовані зразки виробів, учбову і довідкову літературу, а також нормативну документацію навести у вигляді таблиці основні види дефектів скловиробів: дефекти скломаси; дефекти виготовлення; дефекти обробки.

ПРАКТИЧНЕ ЗАВДАННЯ 3.2. За зразками керамічних виробів вивчити зовнішні ознаки фарфору, фаянсу, майоліки, гончарних виробів, беручи до уваги, що характерними ознаками є структура черепка, колір, звук, при ударі, прозорість, характер покриття поливою та декорування.

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Для активізації процесу навчання студентів передбачено застосовування різноманітних методів:

- на лекціях зосереджувати увагу студентів на проблемних питаннях;
- наводити конкретні приклади практичного застосування отриманих знань, посиляючись до зарубіжного досвіду вирішення окремих проблем;
- заохочувати студентів до активного сприйняття нового матеріалу замість пасивного конспектування;

На практичних заняттях створювати умови для дискусій з проблемних питань:

- проводити презентації самостійних робіт, перехресну перевірку завдань самими студентами з наступною аргументацією виставленої оцінки;
- з окремих питань програми ефективними формами активізації навчального процесу можуть бути: у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; конференцій; ділових та рольових ігор.

У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.

9. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

Видами контролю знань студентів є поточний контроль, проміжна та підсумкова атестації.

Поточний контроль з дисципліни «Товарознавство» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та

самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи.

Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання.

Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування.

Підсумковий контроль навчальної діяльності здобувачів вищої освіти здійснюється у формі іспиту, завданням якого є перевірка розуміння здобувача вищої освіти програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, вміння формулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо.

Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам у електронний журнал після кожного контрольного заходу.

Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі іспиту за результатами тестування і передбачає обов'язкову присутність студентів.

Результати іспиту оприлюднюються в електронному журналі групи.

10. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання лекційних занять не передбачено. На лекційних заняттях ведеться облік присутності здобувачів для контролю відвідуваності занять.

Оцінку на практичному занятті студент отримує за виконані розрахункові, органолептичні дослідження, командні проєкти, зроблені доповіді, презентації, есе, активність під час дискусій.

Під час модульного та підсумкового контролю засобами оцінювання результатів навчання з дисципліни є стандартизовані комп'ютерні тести..

11. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання здобувачів освіти здійснюється за результатами поточного (практичні заняття, самостійна робота) та рубіжного (модульного) контролів за десятибальною шкалою – «1», «2», «3», «4» ... «10».

1 бал оцінювання (з заокругленням до цілого числа) відповідає 10 % правильних тверджень у разі усної відповіді, відповідей у тесті, виконаних завдань тощо.

Бали з модульного контролю нараховуються за виконання модульної контрольної роботи.

Відсутність студента на занятті («нб») у розрахунку середнього арифметичного значення (САЗ) приймається як «0». У кінці семестру обчислюється САЗ всіх отриманих здобувачем вищої освіти оцінок з наступним переведенням його у бали за формулою:

$$\text{БПК} = \text{САЗ} \times k,$$

де БПК – бали з поточного контролю;

САЗ – середнє арифметичне значення усіх отриманих студентом оцінок:

k – коефіцієнт для певного виду контролю (практичні заняття, самостійна робота – «3», модульний контроль – «1» для форми підсумкового контролю «екзамен» та «4» для форми підсумкового контролю «залік»).

Результати поточного оцінювання здобувача (за 10-бальною шкалою) виставляються в електронний журнал АСУ БНАУ і автоматично переводяться у 100-бальну шкалу відповідно до розподілу балів за окремі види робіт.

Система оцінювання: I семестр – залік

Розподіл балів, що присвоюється здобувачам вищої освіти за проміжного контролю «залік»

Назва категорії	Практичні заняття	Самостійна робота	Модульний контроль	Підсумковий контроль	Загальний бал
Максимально можлива кількість балів	30	30	40	-	100

Система оцінювання: II семестр – іспит

Розподіл балів, що присвоюється здобувачам вищої освіти за підсумкового контролю «іспит»

Назва категорії	Практичні заняття	Самостійна робота	Модульний контроль	Підсумковий контроль	Загальний бал
Максимально можлива кількість балів	30	30	10	30	100

Шкала оцінювання успішності здобувачів вищої освіти

За 100-бальною шкалою	За шкалою ECTS	За національною шкалою	
		іспит	залік
90–100	A	Відмінно	
82–89	B	Добре	
75–81	C		

64–74	D	Задовільно	Зараховано
60–63	E		
35–59	FX	Незадовільно (незараховано) з можливістю повторного складання	
1–34	F	Незадовільно (незараховано) з обов’язковим повторним вивченням	

12. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ

Наочні засоби:

1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point.
2. Робоча програма навчальної дисципліни.
3. Методичні рекомендації для вивчення дисципліни.
4. Інформаційні стенди у навчальній аудиторії.
5. Нормативно-технічна документація.
6. Зразки пакувань харчових продуктів.

Технічні засоби:

1. Мультимедійний проектор Acer x1223 Комп'ютер (Intel PQ6400)
2. Акустична система Microlab FC330
3. Програмне забезпечення MS Windows, MS Office.
4. Система дистанційного навчання Moodle.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Артеменко Л.Б. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти усіх форм навчання за освітньо-професійною програмою «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Тернопіль. ТНТУ. 2022. 123 с.
2. Мельник Т.Ю. Товарознавство: підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання]/ Т. Ю. Мельник. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
3. Павлова В.А., Рижкова Г.А., Гончар Л.А., Орлова В.М., Сергєєва О.В., Кузьменко О.В. Комерційне товарознавство. Навч. Посібник. Кондор. 2025. 286 с.
4. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення: навч. посіб. У 2-х ч./Я.Г. Верхівкер, К.С. Гарбажий, В.А.Луцькова та ін. ; За ред. проф. Верхівкера Я.Г. Херсон. Олді+. 2022. 372 с.
5. Наконечна В.І. Комерційне товарознавство: навчальний посібник /В.І. Наконечна, Н.В. Ротань, Ю.В. Арбузова. Херсон: Олді+. 2022. 422 с.
6. Satyr, L., Zadorozhna, R., Kepko, V., Stadnik, L. (2024): Sustainability of Food Systems: Ukraine's Agricultural Sector in the Face of War. Scientia Agriculturae Bohemica, 55, 1-13. DOI: 10.7160/sab.2024.550101

Допоміжна література

1. O. Babii, T. Bozhko, J Moroz, V. Kepko Defining a criteria for the identification of a technique for producing tomato juice. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 3 (11), 9. Харків. 2019. С. 6 -12
2. Fedorov V.G., Kepko O.I., Kepko V.M., Trus O.M., Zhurilo S.V. Study of blurring and hysteresis of phase transformations of milk fat by transit calorimetry method. / Carpathian Journal of Food Science and Technology, 2020, 12(3), pp.105-118.doi.org/10.34302/crpjfst/2020.12.3.8
3. Belinska, S., Nesterenko, N., Moroz, O., Bilokon, T., Kepko, V., Ivaniuta, A., Shynkaruk, O., Rudyk, Y., Gruntovskyi, M., & Kharsika, I. (2023). The effect of storage temperature on the quality of avocado fruits from different climatic zones. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 17, 289–300. <https://doi.org/10.5219/1850>
4. Сім'ячко І. О. Товарознавство. Т. 5. Будівельні та меблеві товари: підручник / О. І. Сім'ячко, О. С. Комаха, В. О. Комаха. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. 232 с. (Серія «Товарознавство і торгівля»)
5. Коломієць Т. М. Товарознавство. Т. 4. Господарські товари: підручник / Т. М. Коломієць, О. І. Сім'ячко, В. О. Комаха. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. 364 с. (Серія «Товарознавство і торгівля»).

6. Товарознавство. Т. 2. Ювелірні вироби та годинники: підручник / В. В. Індутний, К. А. Пірковіч, О. І. Сім'ячко, Н. Б. Марчук. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. 320 с. (Сер. «Товарознавство і торгівля»).

Періодичні видання

1. Міжнародний науково-практичний журнал «Товари і ринки»
<https://uk.wikipedia.org/wiki>
2. Торгівля і ринок України: тематичний збірник наукових праць
<https://doi.org/10.33274/2079-4762-2024-56-2>

Інтернет-джерела

1. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України:
<http://www.me.gov.ua>
2. Головне управління статистики у Київській області
<http://kyivobl.ukrstat.gov.ua>
3. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського.
URL: <http://www.nbuv.gov.ua>
4. Офіційна веб-сторінка Громадського об'єднання «Науково-дослідний центр незалежних споживчих експертиз «ТЕСТ»
<https://www.test.org.ua>
5. Офіційний сайт Державного гемологічного центру України
<https://www.gems.org.ua>
6. Науково-дослідний центр незалежних споживчих експертиз. ТЕСТ
https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/31483744/
7. Журнал «Споживач ІНФО»
<https://journals.ua/business/spojivach/2212-03-12.html>

ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

1. Сутність, цілі, завдання курсу «Товарознавство».
2. Поняття: «продукція», «товар», «товарознавство», «споживна вартість».
3. Розкрийте сутність ієрархічного та фасетного методів класифікації. Назвіть їх переваги та недоліки.
4. Дайте визначення поняттям: «кодування», «код», «структура коду».
5. Поясніть процедуру штрихового, цифрового, літерного, літерноцифрового кодування товарів.
6. В чому полягає сутність технології штрихового кодування товарів?
7. Назвіть особливості різних видів стандартів товарної нумерації.
8. Приведіть алгоритм розрахунку контрольного числа штрихового коду.
9. Дайте визначення поняттю «асортимент» та характеристику видам асортименту товарів.
10. За якими критеріями відбувається оцінка та визначення укрупненого, розгорненого, комбінованого і змішаного асортименту товарів.
11. Розкрийте сутність і зміст процесу управління асортиментом товарів.
12. Дайте визначення господарським товарам і характеристику господарським товарам з пластмас.
13. На які групи поділяються господарські товари з пластмас за функціональним призначенням?
14. За якими ознаками поділяються вироби посудогосподарської групи та вироби для ванної кімнати, туалету, саду і городу.
15. Дайте характеристику різним видам пластмаси і назвіть їх призначення.
16. Перелічіть і поясніть способи виготовлення виробів із пластмас.
17. Перелічіть асортимент виробів із пластмас.
18. Які види господарських виробів відносяться до групи класичних?
19. Охарактеризуйте види обробки виробів з пластмас.
20. За якими ознаками класифікуються вироби з пластмас?
21. Як класифікуються скляні побутові товари за призначенням і виду скла?
22. Назвіть групи столового посуду за цільовим і функціональним призначенням.
23. Охарактеризуйте властивості скляних побутових товарів із звичайного, кришталевого, боросилікатного та ситалового скла.
24. Поясніть способи виробництва скляних виробів.

25. На які групи діляться види прикрашення виробів із скла залежно від способу отримання декору?

26. Розкрийте зміст технології виробництва скляних виробів методами видування, пресування, пресовидування, молірування.

27. Охарактеризуйте механічні і хімічні способи прикрашення скляних виробів. 28. Перелічіть класифікаційні ознаки керамічних товарів.

29. Як підрозділяються вироби залежно від виду кераміки?

30. Назвіть та поясніть сутність різних видів декорування керамічних виробів. 31. Охарактеризуйте властивості та назвіть відмінності виробів із фарфору, напівфарфору, фаянсу, майоліки, гончарної кераміки.

32. За якими ознаками відбувається угруповання керамічних виробів?

33. Назвіть основні товарні підгрупи металогосподарських виробів та охарактеризуйте матеріали для їх виготовлення.

34. Розкрийте зміст способів виробництва виробів з металу.

35. Поясніть основні способи обробки заготовок з металу.

36. Які способи збірки виробів з деталей використовуються у процесі виготовлення виробів з металу?

37. Які способи застосовуються в процесі механічної обробки поверхні металовиробів?

38. Перелічіть види і поясніть методи захисно-декоративного покриття виробів з металу.

39. Дайте характеристику металевим, неметалевим та комбінованим покриттям виробів з металу.

40. Назвіть класифікаційні ознаки металевих посуду.

41. За якими ознаками відбувається групування будівельних товарів?

42. Охарактеризуйте властивості керамічних, безобпалювальних, полімерних, деревних матеріалів та матеріалів із скла.

43. Перелічіть матеріали на основі цілісної деревини та композиційні деревні матеріали.

44. Які будівельні матеріали та вироби відносяться до стінних і покрівельних?

45. Перелічіть види облицювальних і обробних матеріалів.

46. Які будівельні вироби входять у групу конструкційних і санітарнотехнічних?

47. Дайте визначення і характеристику текстильним волокнам.

48. Перелічіть класифікаційні ознаки текстильних волокон.

49. Охарактеризуйте волокна рослинного і тваринного походження.

50. Який склад і властивості волокна мінерального, синтетичного, штучного походження?

51. Дайте характеристику класифікації ниток, їх складу, структури, способам виробництва.
52. Розкрийте сутність основних класів переплетення та видів обробних операцій.
53. Назвіть основні системи класифікації тканин та їх асортимент.
54. Які основні конструкційні матеріали застосовуються у виробництві меблів?
55. Які облицювальні, оздоблювальні, оббивні, настилочні і набивочні матеріали використовують при виготовленні меблів?
56. Які матеріали використовують при виготовленні меблів?
57. Назвіть основні ознаки класифікації меблів?
58. Як поділяють меблі за призначенням, за містом використання, за основними конструкційними матеріалами?
59. Як поділяють дерев'яні меблі за способом виробництва? 60. Як розрізняють меблі за способом з'єднання вузлів при зборці?
61. Як підрозділяють меблі за обробкою й облицюванням?
62. Чим відрізняються набори меблів від гарнітурів?
63. Якими показниками характеризується якість меблів?
64. Якій зміст і завдання сучасного товарознавства продовольчих товарів?
65. Розкрийте сутність раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів.
66. Світові концепції інклюзивності в закладах харчування: доступність позначок в меню та зміни інгредієнтів страв.
67. За якими ознаками класифікуються харчові продукти?
68. Яка роль вітамінів в харчуванні людини та як вони класифікуються?
69. Розкрийте зміст процесу вітамінізації харчових продуктів.
70. Розкрийте сутність поняття якості харчових продуктів, назвіть чинники, що впливають на якість товарів у процесі надходження до споживачів.
71. Охарактеризуйте властивості вуглеводів, дубильних та пектинових речовин, їх вплив на організм людини.
72. Назвіть та розкрийте сутність основних теорій раціонального (збалансованого) харчування:
73. Поясніть процес розрахунку калорійності (енергетичної цінності) харчових продуктів.
74. Назвіть чинники якості продовольчих товарів.

75. Перелічите основні речовини харчових продуктів, дайте характеристику мінеральним речовинам.

76. За якими методами визначаються показники якості товару?

77. Назвіть основні принципи зберігання і транспортування товарів.

78. Які фізичні і хімічні процеси відбуваються під час зберігання товарів?

79. Охарактеризуйте споживні властивості, процес оцінки якості та визначення дефектів круп.

80. За якими ознаками класифікуються зернові культури та які особливості будови зерна різних культур?

81. Дайте характеристику крупам з гречки та вівса, їх харчової цінності.

82. Перелічите вимоги до якості, умови зберігання, основні види дефектів круп з гречки та вівса.

83. Перелічите види круп із риса, пшениці і проса. Які умови та терміни їх зберігання?

84. Розкрийте сутність поняття хлібобулочних виробів, перелічите їх класифікаційні ознаки, асортимент, показники якості та дефекти. 85. Назвіть показники якості борошна, умови його пакування, маркування, транспортування, зберігання та дефекти.

86. Охарактеризуйте асортимент та технологію виробництва хліба.

87. Розкрийте сутність показників якості хліба, методів пакування та зберігання хліба.

88. Назвіть умови і терміни зберігання хліба та міри по зниженню його втрат. Які зміни якості відбуваються при зберіганні хліба?

89. Приведіть загальну схему виробництва хліба. Перелічите асортимент хлібобулочних виробів.

90. Дайте визначення макаронним виробам. Охарактеризуйте їх хімічний склад, енергетичну цінність і асортимент.

91. Розкрийте сутність технології виробництва макаронних виробів. Які вимоги ставляться до їх до якості? 92. Дайте визначення сухарним та бубликовим виробам, перелічите їх асортимент .

93. Поясніть сутність процесу виробництва бубличних і сухарних виробів, назвіть вимоги до їх пакування та зберігання.

94. Розкрийте зміст хімічного складу плодів та овочів.

95. Як впливає хімічний склад плодів та овочів на зберігання, якість та на організм людини?

96. Перелічите види харчової цінності фруктів і овочів, дайте їм характеристику. 97. Розкрийте сутність побудови торговельної та ботанічної класифікація фруктоовочевих товарів.

98. Розкрийте сутність операцій товарної обробки свіжих плодів та овочів.
99. Назвіть хімічний склад грибів та ознаки їх класифікації.
100. Назвіть ознаки класифікації м'яса та порядок його маркування.
101. Перелічите основні хімічні речовини м'яса. Дайте їм характеристику.
102. Дайте визначення та характеристику м'ясним субпродуктам.
103. Назвіть види птиці, її класифікаційні ознаки та хімічний склад.
104. Дайте визначення ковбасним виробам, перелічите їх асортимент.
105. З яких основних елементів складається процес виробництва ковбасних виробів?
106. Які вироби відносяться до м'ясних напівфабрикатів та як вони класифікуються?
107. Охарактеризуйте методи оцінки якості м'ясних напівфабрикатів та умови їх зберігання і реалізації.
108. Назвіть класифікаційні ознаки промислових риб.
109. Охарактеризуйте основні промислові родини риб.
110. Назвіть хімічний склад і властивості рибних продуктів.
111. Дайте характеристику охолодженої та мороженої товарної риби, назвіть її асортимент.
112. Розкрийте сутність поняття «ікорні товари», перелічите основні вимоги до них та види ікри.
113. Назвіть хімічний склад та харчову цінність курячих яєць та поясніть значення яєчних товарів у харчуванні.
114. Поясніть будову курячих яєць і за якими показниками визначається їх категорія.
115. Дайте характеристику основним групам смакових товарів.
116. За якими ознаками класифікуються смакові товари?
117. Назвіть хімічний склад кави, охарактеризуйте її види і харчову цінність.
118. Дайте порівняльну характеристику чаю та кави.
119. Назвіть види прянощів та ознаки їх класифікації.
120. Розкрийте зміст понять «алкогольні та лікєро-горілочні напої», перелічите їх асортимент.
121. Як класифікуються вина та коньяки?
122. Які напої відносяться до слабоалкогольних і безалкогольних?
123. Дайте товарознавчу характеристику прянощів. Яке їх значення у харчуванні?

124. Охарактеризуйте властивості та процес виробництва чорного і зеленого чаю, назвіть показники якості, вимоги до пакування та умови зберігання.