

**РІВНЕНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра менеджменту**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
ВК17 «Товарознавство продовольчих товарів»**

---

(шифр і назва навчальної дисципліни)

спеціальність

**075 «Маркетинг»**

(шифр і назва спеціальності)

Освітня програма

**Маркетинг**

(назва спеціалізації)

інститут, факультет

**документальних комунікацій, менеджменту,  
технологій та фізики**

(назва факультету)

2021 – 2022 навчальний рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 075 «Маркетинг» ОПП «Маркетинг».

Мова навчання: українська

Розробник: **Машта Н. О.**, доцент кафедри менеджменту, канд. техн. наук

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри менеджменту

Протокол від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ року № \_\_\_\_

Завідувач кафедри менеджменту \_\_\_\_\_ (Микитин Т.М.)  
(підпис) (прізвище та ініціали)

Робочу програму схвалено навчально-методичною комісією факультету

Протокол від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ року № \_\_\_\_

Голова навчально-методичної комісії \_\_\_\_\_ (Савченко О. Р.)  
(підпис) (прізвище та ініціали)

© Н.О.Машта, 2021 рік

© РДГУ, 2021 рік

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни		
		денна форма навчання	заочна форма навчання	
Кількість кредитів – 5	Галузь знань 07 «Управління та адміністрування»	Вибіркова		
Модулів – 2	Спеціальність: 075 «Маркетинг»	Рік підготовки:		
Змістових модулів – 2		2-й	2-й	
		Семестр		
Індивідуальне науково-дослідне завдання – 1		3-й	3-й	
		Лекції		
		20 год.	8 год.	
	Практичні			
Загальна кількість годин – 150	Ступінь вищої освіти: бакалавр	Самостійна робота		
		100 год.	134 год.	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 6		у т.ч. індивідуальні завдання:		
		20 год.	20 год.	
		Вид контролю: залік		
Передумови для вивчення дисципліни: «Соціальна відповідальність бізнесу», «Державне та регіональне управління», «Стандартизація і сертифікація продукції та послуг».				

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 33% до 67%;

для заочної форми навчання – 10% до 90%.

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета:** сформувати у здобувачів вищої освіти цілісну систему знань про споживні властивості, асортимент і якість продовольчих товарів, що дасть змогу вирішувати їм спеціалізовані складні завдання і практичні маркетингові проблеми.

**Завдання:** ознайомити здобувачів вищої освіти з принципами та методами товарознавства; з основоположними характеристиками продовольчих товарів, які складають їх споживну вартість; з особливостями формування асортименту продовольчих товарів та управління ним; з методиками оцінки якості продовольчих товарів; способами виявлення дефектів товарів, причин їх виникнення та заходів щодо попередження реалізації неякісних товарів; з методами забезпечення якості і кількості товарів на різних етапах їх технологічного циклу; особливостями встановлення видів товарних втрат, причин їх виникнення і розробкою заходів щодо їх попередження або зниження; з органолептичними способами виявлення фальсифікації.

### **3. Очікувані результати навчання**

У процесі опанування даної дисципліни здобувач вищої освіти набуває наступних **програмних компетентностей**:

**ЗК2.** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

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

**ЗК12.** Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).

**ЗК14.** Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

**СК3.** Здатність використовувати теоретичні положення маркетингу для інтерпретації та прогнозування явищ і процесів у маркетинговому середовищі.

**СК13.** Здатність планування і провадження ефективної маркетингової діяльності ринкового суб'єкта в крос-функціональному розрізі.

**СК14.** Здатність пропонувати вдосконалення щодо функцій маркетингової діяльності.

Основними **програмними результатами** навчання є:

**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 15.** Діяти соціально відповідально та громадсько свідомо на основі етичних принципів маркетингу, поваги до культурного різноманіття та цінностей громадянського суспільства з дотриманням прав і свобод особистості.

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

**Р 18.** Демонструвати відповідальність у ставленні до моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства у професійній маркетинговій діяльності.

**При цьому здобувачі вищої освіти повинні:**

**знати:**

- особливості законодавчого та нормативного регулювання у галузі товарознавства продовольчих товарів;
- терміни, визначення, поняття, які характеризують продовольчі товари;
- мету, основні принципи, об'єкти і суб'єкти товарознавства продовольчих товарів;
- основні групи продовольчих товарів, їх класифікацію;
- основні положення щодо способів оцінки якості продовольчих товарів;
- способи фальсифікації продовольчих товарів та методи їх виявлення;
- види товарних втрат, причини виникнення та заходи щодо їх

попередження чи усунення;

- основні принципи зберігання продовольчих товарів.

**вміти:**

- користуватися каталогами нормативних документів;
- на практиці застосовувати нормативно-правову базу, яка забезпечує виробництво та реалізацію харчових продуктів;
- складати класифікацію продовольчих товарів та формувати їх асортимент;
- здійснювати органолептичну оцінку якості на відповідність нормативним документам та робити висновок про якість продовольчого товару.

#### **4. Програма навчальної дисципліни**

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ I. Теоретичні основи товарознавства. Зерноборошняні товари. Плодоовочеві товари. Крохмаль, цукор, мед. Кондитерські вироби.**

#### ***Тема 1. Теоретичні основи товарознавства. Поняття про якість та фальсифікацію товарів. Класифікація продовольчих товарів.***

Товарознавство – наука про товари. Предмет і завдання товарознавства. Якість продовольчих товарів. Склад продовольчих товарів. Споживні властивості харчових продуктів. Основи зберігання та втрати продовольчих товарів. Фальсифікація продовольчих товарів. Класифікація продовольчих товарів.

#### ***Тема 2. Зерноборошняні товари.***

*Крупи:* класифікація та асортимент крупів; вимоги до якості крупів; дефекти крупів; особливості пакування та зберігання крупів.

*Макаронні вироби:* класифікація та асортимент макаронних виробів; вимоги до якості макаронних виробів; дефекти макаронних виробів; особливості пакування та зберігання макаронних виробів.

*Борошно:* класифікація та асортимент борошна; вимоги до якості борошна; дефекти борошна; особливості пакування та зберігання борошна.

*Хлібобулочні вироби:* класифікація та асортимент хлібобулочних виробів; вимоги до якості хлібобулочних виробів; дефекти та хвороби хлібобулочних виробів; особливості пакування та зберігання хлібобулочних виробів.

#### ***Тема 3. Плодоовочеві товари.***

Споживні властивості плодоовочевих товарів. Класифікація овочів. Класифікація плодів. Показники якості овочів та плодів. Класифікація та асортимент продуктів переробки овочів та плодів. Особливості пакування та зберігання свіжих овочів та плодів.

#### **Тема 4. Крохмаль, цукор, мед.**

*Крохмаль та крохмалепродукти:* характеристика асортименту крохмалю та крохмалепродуктів; вимоги до якості крохмалю; особливості пакування та зберігання крохмалю.

*Цукор та цукрозамінники:* характеристика асортименту цукру та цукрозамінників; вимоги до якості цукру; особливості пакування та зберігання цукру.

*Мед:* характеристика асортименту меду; вимоги до якості меду; особливості пакування та зберігання меду.

#### **Тема 5. Кондитерські вироби.**

*Фруктово-ягідні кондитерські вироби:* класифікація та асортимент; вимоги до якості; особливості пакування та зберігання.

*Борошняні кондитерські вироби:* класифікація та асортимент; вимоги до якості; особливості пакування та зберігання.

*Карамель:* класифікація та асортимент; вимоги до якості; особливості пакування та зберігання карамелі.

*Шоколад:* класифікація та асортимент; вимоги до якості; дефекти шоколаду; особливості пакування та зберігання шоколаду.

*Цукерки:* класифікація та асортимент цукерок; вимоги до якості цукерок; особливості пакування та зберігання цукерок.

*Інші кондитерські вироби:* ірис; драже; халва.

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ II. Смакові товари. Жирові продукти. Молоко і молочні продукти. М'ясо і м'ясні продукти. Риба і рибні продукти.**

#### **Тема 6. Смакові товари**

*Загальні відомості про алкогольні напої.*

*Горілка:* класифікація горілки; вимоги до якості горілки.

*Лікоро-горілчані вироби:* класифікація та асортимент лікоро-горілчаних виробів; вимоги до якості лікоро-горілчаних виробів.

*Вина та коньяки (бренді):* класифікація та асортимент вин; класифікація та асортимент коньяків; вимоги до якості вин та коньяків.

*Пиво:* класифікація та асортимент пива; вимоги до якості пива.

*Чай:* класифікація та асортимент чаю; чайні напої.

*Кава:* класифікація та асортимент кави; кавові напої.

*Тютюнові вироби:* загальні відомості про тютюнові вироби; асортимент та характеристика основних груп тютюнових виробів; вимоги до якості тютюнових виробів.

#### **Тема 7. Жирові продукти. Яйця і яєчні продукти**

*Класифікація харчових жирів.*

*Рослинні олії:* класифікація рослинних олій; характеристика основних видів рослинних олій; вимоги до якості рослинних олій; особливості пакування та зберігання рослинних олій.

*Тваринні топлені жири (ТТЖ):* класифікація ТТЖ; характеристика основних видів ТТЖ; вимоги до якості ТТЖ; особливості пакування та зберігання ТТЖ.

*Маргарин:* класифікація та асортимент маргаринів; вимоги до якості маргаринів; особливості пакування та зберігання маргаринів.

*Майонези і продукти типу майонез:* класифікація та асортимент майонезів; вимоги до якості майонезів; особливості пакування та зберігання майонезів.

*Яйця і яєчні продукти:* класифікація та асортимент яєць; вимоги до якості яєць; особливості пакування та зберігання яєць; асортимент яєчних продуктів.

### **Тема 8. Молоко і молочні продукти.**

*Питне молоко:* класифікація та асортимент питного молока; вимоги до якості питного молока; особливості зберігання питного молока.

*Кисломолочні продукти:* класифікація кисломолочних продуктів; простокваша; сметана; кисломолочний сир; кефір; кумис; ацидофільні продукти.

*Вершкове масло та спреді:* характеристика асортименту вершкового масла та спредів; вимоги до якості вершкового масла та спредів; особливості пакування та зберігання вершкового масла і спредів.

*Морозиво:* класифікація та асортимент морозива; вимоги до якості морозива; особливості пакування та зберігання морозива.

*Сири та сирні продукти:* класифікація та асортимент; вимоги до якості; особливості пакування та зберігання; плавлені сири та сирні продукти.

### **Тема 9. М'ясо і м'ясні товари.**

*М'ясо забійних тварин:* класифікація та асортимент; категорії якості м'яса забійних тварин; хвороби та види псування м'яса забійних тварин; особливості зберігання м'яса забійних тварин.

*Бита птиця:* класифікація та асортимент м'яса птиці; вимоги до якості м'яса птиці; особливості пакування, маркування та зберігання м'яса птиці.

*Ковбасні вироби:* класифікація та асортимент ковбасних виробів; вимоги до якості ковбасних виробів; особливості пакування та зберігання ковбасних виробів.

*М'ясні копченості:* класифікація та асортимент м'ясних копченостей; вимоги до якості м'ясних копченостей; особливості пакування та зберігання м'ясних копченостей.

*М'ясні консерви:* класифікація та асортимент м'ясних консервів; вимоги до якості м'ясних консервів; особливості пакування, маркування та зберігання м'ясних консервів.

### **Тема 10. Риба і рибні товари.**

Класифікація промислової риби. Жива товарна риба. Розбирання риби.

*Риба холодильної обробки:* способи холодильної обробки риби; асортимент риби холодильної обробки; вимоги до якості риби холодильної обробки; особливості зберігання риби холодильної обробки.

*Солені рибні товари:* види засолювання риби; асортимент солених рибних товарів; вимоги до якості солених рибних товарів; особливості зберігання

солених рибних товарів.

*Копчені рибні товари:* асортимент копчених рибних товарів; вимоги до якості копчених рибних товарів та особливості їх зберігання.

*В'ялені і сушені рибні товари:* асортимент в'ялених рибних товарів; асортимент сушених рибних товарів; вимоги до якості в'ялених і сушених рибних товарів; особливості зберігання в'ялених і сушених рибних товарів.

*Рибні консерви та пресерви:* класифікація та асортимент рибних консервів; класифікація та асортимент рибних пресервів; вимоги до якості рибних консервів та пресервів; особливості пакування та зберігання рибних консервів та пресервів.

## 5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с. р.		л	п	лаб	інд	с. р.
<b>Модуль 1</b>												
<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні основи товарознавства. Зерноборошняні товари. Плодоовочеві товари. Крохмаль, цукор, мед. Кондитерські вироби.</b>												
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства. Поняття про якість та фальсифікацію товарів. Класифікація продовольчих товарів	12	2	4	-	-	6	10	2	-	-	-	8
Тема 2. Зерноборошняні товари.	14	2	4	-	-	8	12	2	2	-	-	8
Тема 3. Плодоовочеві товари.	12	2	2	-	-	8	12	-	-	-	-	12
Тема 4. Крохмаль, цукор, мед.	12	2	2	-	-	8	12	-	-	-	-	12
Тема 5. Кондитерські вироби.	14	2	2	-	-	10	14	-	2	-	-	12
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>64</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52</b>
<b>Змістовий модуль 2. Смакові товари. Жирові продукти. Молоко і молочні продукти. М'ясо і м'ясні продукти. Риба і рибні продукти.</b>												
Тема 6. Смакові товари.	14	2	4	-	-	8	14	2	2	-	-	10
Тема 7. Жирові продукти. Яйця і яєчні продукти.	12	2	2	-	-	8	14	-	2	-	-	12
Тема 8. Молоко і молочні продукти.	12	2	4	-	-	6	14	2	-	-	-	12
Тема 9. М'ясо і м'ясні товари.	14	2	4	-	-	8	14	-	-	-	-	14
Тема 10. Риба і рибні товари.	14	2	2	-	-	10	14	-	-	-	-	14



Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с. р.		л	п	лаб	інд	с. р.
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>66</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>70</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>62</b>
<b>Модуль 2</b>												
Індивідуальне науково-дослідне завдання – «Товарознавча характеристика <i>продовольчого товару</i> »	20	-	-	-	20	-	20	-	-	-	20	-
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>80</b>	<b>150</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>114</b>

## 6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні основи товарознавства. Зерноборошняні товари. Плодоовочеві товари. Крохмаль, цукор, мед. Кондитерські вироби.</b>		
1.1	Втрати продовольчих товарів у процесі їх товаропросування і зберігання	2
1.2	Значення сенсорного аналізу в оцінюванні якості продовольчих товарів	2
1.3	Вивчення асортименту та вимог до якості круп	2
1.4	Вивчення асортименту, вимог до якості та способів виявлення фальсифікації макаронних виробів.	2
1.5	Вивчення груп плодоовочевих товарів. Методика балової оцінки якості яблук	2
1.6	Особливості товарознавчої оцінки якості цукру	2
1.7	Вивчення асортименту та вимог до якості карамелі	2
<b>Змістовий модуль 2. Смакові товари. Жирові продукти. Молоко і молочні продукти. М'ясо і м'ясні продукти. Риба і рибні продукти.</b>		
2.1	Основні положення дегустації смакових товарів	2
2.2	Вивчення асортименту та особливостей балової оцінки якості пива	2
2.3	Вивчення асортименту та вимог до якості яєць	2
2.4	Товарознавча оцінка якості молока	2
2.5	Вивчення асортименту і вимог до якості плавлених сирів і сирних продуктів.	2
2.6	Вивчення особливостей розрубання та клеймування м'ясних туш.	2
2.7	Вивчення асортименту та вимог до якості ковбасних виробів	2

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
2.8	Приймання та оцінка якості риби і рибних продуктів на основі вирішення ситуаційних завдань. Особливості маркування рибних консервів.	2
Всього		30

## 7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>1</b>	<b>Тема 1. Теоретичні основи товарознавства. Поняття про якість та фальсифікацію товарів. Класифікація продовольчих товарів</b>	<b>6</b>
1.1	Поняття про якість продовольчих товарів	1
1.2	Органолептичні показники якості продовольчих товарів	0,5
1.3	Сенсорний аналіз	0,5
1.4	Мінеральні речовини харчових продуктів	1
1.5	Вітаміни у харчових продуктах	1
1.6	Роль стандартів в оцінюванні якості харчових продуктів	1
1.7	Проблеми маркування харчових продуктів в Україні	1
<b>2</b>	<b>Тема 2. Зерноборошняні товари</b>	<b>8</b>
2.1	Споживні властивості, асортимент та якість пшеничних крупів	1
2.2	Споживні властивості, асортимент та якість вівсяних крупів	1
2.3	Споживні властивості, асортимент та якість кукурудзяних крупів	1
2.4	Споживні властивості, асортимент та якість рисових крупів	1
2.5	Споживні властивості, асортимент та якість гречаних крупів	1
2.6	Споживні властивості, асортимент та якість крупів із бобових культур	1
2.7	Технологічні особливості виготовлення макаронних виробів	0,5
2.8	Споживні властивості, асортимент та якість пшеничного борошна	0,5
2.9	Споживні властивості, асортимент та якість житнього борошна	0,5
2.10	Класифікація та асортимент хлібобулочних виробів	0,5
<b>3</b>	<b>Тема 3. Плодоовочеві товари.</b>	<b>8</b>
3.1	Класифікація, асортимент та споживні властивості різних видів овочів	2
3.2	Класифікація, асортимент та споживні властивості різних видів фруктів	2
3.3	Класифікація, асортимент та споживні властивості різних видів ягід	1
3.4	Класифікація, асортимент та споживні властивості різних видів горіхів	1
3.5	Сучасні методи зберігання плодоовочевих товарів	1
3.6	Нітрати у плодоовочевих товарах	1
<b>4</b>	<b>Тема 4. Крохмаль, цукор, мед.</b>	<b>8</b>
4.1	Застосування крохмалю у різних галузях промисловості	2
4.2	Модифікований крохмаль у складі харчових продуктів	2

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
4.3	Асортимент та якість цукрозамінників	2
4.4	Асортимент та якість штучного меду	2
<b>5</b>	<b>Тема 5. Кондитерські вироби.</b>	<b>10</b>
5.1	Класифікація, асортимент та вимоги до якості плодово-ягідних кондитерських виробів	2
5.2	Класифікація, асортимент та вимоги до якості борошняних кондитерських виробів	2
5.3	Класифікація, асортимент та вимоги до якості різних видів шоколаду	2
5.4	Класифікація, асортимент та вимоги до якості цукерок	2
5.5	Асортимент та якість національних кондитерських виробів	2
<b>6</b>	<b>Тема 6. Смакові товари.</b>	<b>8</b>
6.1	Класифікація, асортимент та споживні властивості різних видів лікєро-горілочних виробів	2
6.2	Класифікація, асортимент та споживні властивості різних видів прянощів	2
6.3	Класифікація, асортимент та споживні властивості різних видів приправ	2
6.4	Класифікація, асортимент та споживні властивості мінеральних вод	2
<b>7</b>	<b>Тема 7. Жирові продукти. Яйця і яєчні продукти.</b>	<b>8</b>
7.1	Рослинні олії: споживні властивості, класифікація, асортимент та вимоги до якості	2
7.2	Тваринні жири: споживні властивості, класифікація, асортимент та вимоги до якості	2
7.3	Асортимент та вимоги до якості різних видів яєць	2
7.4	Застосування продуктів переробки яєць у різних галузях промисловості	2
<b>8</b>	<b>Тема 8. Молоко і молочні продукти.</b>	<b>6</b>
8.1	Молоко різних видів тварин: споживні властивості, класифікація, асортимент, вимоги до якості	2
8.2	Сичужні сири: споживні властивості, класифікація, асортимент, вимоги до якості	2
8.3	Кисломолочні продукти: споживні властивості, класифікація, асортимент, вимоги до якості	1
8.4	Масло вершкове: споживні властивості, класифікація, асортимент, вимоги до якості	1
<b>9</b>	<b>Тема 9. М'ясо і м'ясні товари.</b>	<b>8</b>
9.1	Ковбасні вироби: споживні властивості, класифікація, асортимент, вимоги до якості	2
9.2	М'ясні субпродукти: споживні властивості, класифікація, асортимент, вимоги до якості	2
9.3	М'ясні напівфабрикати: споживні властивості, класифікація, асортимент, вимоги до якості	2
9.4	М'ясні консерви: споживні властивості, класифікація, асортимент, вимоги до якості	2
<b>10</b>	<b>Тема 10. Риба і рибні товари.</b>	<b>10</b>
10.1	Риба холодильної обробки: споживні властивості, класифікація,	2

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	асортимент, вимоги до якості	
10.2	Рибні напівфабрикати: класифікація, асортимент, вимоги до якості	2
10.3	Рибні консерви: класифікація, асортимент, вимоги до якості	2
10.4	Рибні пресерви: класифікація, асортимент, вимоги до якості	2
10.5	Нерибні продукти водного промислу: класифікація та асортимент	2
<b>11</b>	<b>ІНДЗ</b>	<b>20</b>
<b>Всього</b>		<b>100</b>

### **8. Методи навчання**

Під час вивчення дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» використовуються такі методи навчання:

МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, виступи, співбесіда тощо);

МН2 – практичний метод (практичні заняття, бізнес-кейси, ситуаційні завдання);

МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій, дегустації);

МН4 – робота з навчально-методичною літературою (тезування, анотування, складання доповіді);

МН5 – відеометод у поєднанні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);

МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань).

### **9. Методи оцінювання результатів навчання**

Під час вивчення дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» використовуються такі методи оцінювання:

МО2 – усне та письмове опитування

МО4 – тестування;

МО5 – командні проєкти;

МО6 – реферати, есе;

МО7 – презентації результатів виконаних завдань та досліджень;

МО8 – презентації та виступи на наукових заходах;

МО9 – захист практичних робіт;

МО10 – залік.

### **10. Засоби діагностики результатів навчання**

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів під час вивчення дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» є:

- усне опитування;
- тестовий контроль знань;
- модульні контрольні роботи;
- реферати та презентації за результатами їх виконання;
- ситуаційні завдання;
- бізнес-кейси;

- захист звітів за результатами виконання практичних занять;
- залік.

### 11. Критерії оцінювання результатів навчання

Головною передбаченою формою підсумкового контролю є залік. Курс орієнтований на бальну систему оцінки.

Мінімальний пороговий рівень оцінки – 60 балів. Максимальна кількість балів становить 100, що розподілені за видами робіт наступним чином:

#### Критерії оцінювання результатів навчання

№ з/п	Вид роботи	Кількість балів	Розрахунок	Максимальна сума балів
1	Активна робота під час лекційних занять	1,0	$1,0 \cdot 10 = 10$	10
2	Перевірка готовності студента до практичного заняття	2,0	$2,0 \cdot 15 = 30$	30
3	Активна робота під час практичних занять	1,0	$1,0 \cdot 15 = 15$	15
4	Звіт за результатами виконання практичних занять	7,0	$7,0 \cdot 1 = 7$	7
5	Індивідуальне навчально-дослідне завдання	18,0	$18,0 \cdot 1 = 18$	18
6	Модульні контрольні роботи	10,0	$10,0 \cdot 2 = 20$	20
Всього				100

#### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90–100	A	відмінно	зараховано
82–89	B	добре	
74–81	C		
64–73	D	задовільно	
60–63	E		
35–59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0–34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## 12. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Модуль 1. Поточне оцінювання										Модуль 2. ІНДЗ	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	18	100
8	8	4,5	4,5	4,5	8	4,5	8	8	4		
Модульна контрольна робота - 10					Модульна контрольна робота - 10						

## 13. Методичне забезпечення

Методичне забезпечення навчальної дисципліни "Товарознавство продовольчих товарів" включає:

1. Машта Н.О. Методичні вказівки до виконання практичних занять з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальностями 073 «Менеджмент» та 075 «Маркетинг» денної і заочної форм. Рівне: РДГУ, 2020. 65-124.
2. Машта Н.О. Методичні рекомендації до виконання індивідуального навчально-дослідного завдання з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальностями 073 «Менеджмент» і 075 «Маркетинг» денної та заочної форм навчання. Рівне: РДГУ, 2022. 24 с. № 65-408.
3. Машта Н.О. Методичні рекомендації до самостійного вивчення дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальностями 073 «Менеджмент» і 075 «Маркетинг» денної та заочної форм навчання. Рівне: РДГУ, 2022. 20 с. № 65-409.

## 14. Питання для підготовки до підсумкового контролю

1. Предмет і завдання товарознавства продовольчих товарів.
2. Поняття "фальсифікація", її види.
3. Класифікація продовольчих товарів.
4. Споживні властивості продовольчих товарів.
5. Що називають крупами? Їх класифікація та вимоги до якості.
6. Борошно: класифікація, асортимент, основні показники якості. Вимоги до умов та термінів зберігання.
7. Назвіть основні види макаронних виробів, можливі дефекти та вимоги до умов та термінів зберігання.
8. Які вироби належать до булочних? Охарактеризуйте основні показники їх якості.
9. Як класифікують консерви овочеві та плодові. Характеристика окремих груп.
10. Класифікація продуктів переробки плодів та овочів.
11. Які кондитерські вироби належать до борошняних? Особливості їх зберігання.
12. Які кондитерські вироби належать до фруктовоаягідних? Особливості їх зберігання

13. Охарактеризуйте основні показники якості шоколаду, дефекти та причини їх виникнення.
14. Показники якості лікєро-горілочаних виробів. Органолептичні способи виявлення фальсифікації лікєро-горілочаних виробів.
15. Вимоги до якості вин. Основні положення проведення дегустації.
16. Асортимент чаю та кави. Основні показники якості.
17. Споживні властивості тютюнових виробів. Показники якості, умови та терміни зберігання.
18. Класифікація слабоалкогольних напоїв. Вимоги до їх якості.
19. Особливості проведення дегустації пива.
20. Класифікація яєць, їх дефекти, умови та терміни зберігання.
21. Основні ознаки класифікації жирових продуктів. Показники їх якості. Вимоги до умов та термінів зберігання.
22. Показники якості майонезів, їх асортимент. Особливості зберігання.
23. Як класифікують питне молоко? Вимоги до його якості.
24. Асортимент кисломолочних продуктів, їх споживні властивості та показники якості.
25. Які молочні продукти відносять до молочних консервів? Особливості пакування та зберігання.
26. Назвіть основні типи сичужних сирів. Які показники якості нормуються у них?
27. Основні ознаки класифікації м'яса забійних тварин.
28. Як класифікують ковбасні вироби? Які органолептичні показники якості нормують?
29. Асортимент копчених виробів, вимоги до якості, умови та терміни зберігання.
30. Охарактеризуйте асортимент м'ясних консервів, їх показники якості та можливі дефекти.
31. Відмінності між процесами охолодження та заморожування риби, показниками якості кінцевих продуктів.
32. Характеристика асортименту та показників якості солених і маринованих рибних товарів.
33. Які показники якості нормуються у сушених рибних товарах. Відмінності сушених рибних товарів від в'ялених та копчених.
34. У чому відмінність між рибними консервами та пресервами? Показники їх якості.

## 15. Рекомендована література

### Основна

1. Задорожний І.М., Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти: Підручник. Львів: Укоопосвіта, 2000. – 317 с.
2. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», № 2639-VIII від 06.12.2018. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19/print>.

3. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: Підручник. Київ: Київський нац. торг.-економ. ун-т, 2002. 360 с.
4. Пугачевський Г.Ф. Теоретичне товарознавство / авт. ідеї, шеф-ред. А.А. Мазаракі. Київ, 2016. 128 с.
5. Рудавська Г.Б., Сирохман І.В., Тищенко С.В. Товарознавство молочних та яєчних товарів: Підручник. Київ: КДТЕУ, 2000. 251с.
6. Сирохман І., Раситюк Т. Товарознавство смакових товарів: Підручник. Львів: Вид-во ЛКА, 2003. 428 с.
7. Сирохман І.В., Лебединець В.Т. Асортимент і якість кондитерських виробів. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 636 с.
8. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. Підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 378 с.
9. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2016. 713 с.
10. Чинні стандарти та технічні регламенти на продовольчі товари.

### **Допоміжна**

11. Белінська С.О., Тищенко Є.В., Голуб Б.О. Товарознавство. Харчові продукти: опор. конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2015. 180 с.
12. Бірта Г., Бургу Ю. Товарознавство сировини, матеріалів і засобів виробництва. Рослинна і тваринна сировина: Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 370 с.
13. Бондаренко Є.В. Товарознавство харчових продуктів. Крохмаль, цукор, кондитерські вироби: опор. конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2015. 128 с.
14. Вербій В.П. Основи товарознавства. Харчові продукти. Практикум. Навчальний посібник. Київ: Кондор, 2018. 304 с.
15. Коробкіна З.В., Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів: Підручник. Київ: Київський нац. торг.-економ. ун-т, 2003. 379 с.
16. Льовшина Л.Д., Михайлов В.М., М'ячиков О.В. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів: Навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2015. 388 с.
17. Машта Н., Бенчук О., Бенчук Г., Акімова Л., Дейнега О. Основи стандартизації, метрології та управління якістю: Навчальний посібник. Рівне: О.Зень, 2015. 388 с.
18. Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів: Опорний конспект. Київ: Видавничий центр КНТЕУ, 2002. 320 с.
19. Назаренко В., Кайнаш А. Формування якості товарів. Частина 2: Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 296 с.
20. Осика В.А., Колтунов В.А. Товарознавство. Харчові продукти. Розділ фрукти, овочі, гриби і продукти їхнього перероблення: опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2013. 100 с.
21. Павлова В.А., Рижкова Г.А., Гончар Л.А., Орлова В.М., Сергєєва О.Р., Кузьменко О.В. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник. Київ: Кондор, 2018. 286 с.



22. Мазаракі А.А., Притульська Н.В., Осика В.А. та ін. Товарознавство і торговельне підприємництво: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. 652 с.
23. Рудавська Г.Б., Вежлівцева (Куш) С.П., Жукевич О.М. Товарознавство. Харчові продукти. Розділ "Молочні та яєчні товари": опор. конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2015. 122 с.
24. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.]. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 544 с.
25. Юдічева О.П. Товарознавство. Малопоширені овочі. Навчальний посібник. – Київ: Ліра-К, 2014. 236 с.

## 17. Інформаційні Інтернет-ресурси

1. Бібліотека ГОСТів <http://vsegost.com/>.
2. ДП «Укрметртестстандарт». URL: [www.ukrcsm.kiev.ua](http://www.ukrcsm.kiev.ua)
3. Міжнародна організація стандартизації ISO. URL: [www.iso.org](http://www.iso.org).
4. Науково-інформаційний центр "ЛЕОНОРМ". URL: [www.leonorm.lviv.ua](http://www.leonorm.lviv.ua).
5. Національний орган стандартизації - Державне підприємство "Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості (УкрНДНЦ)" URL <http://uas.org.ua/ua/>
6. Он-лайн бібліотека для студентів. URL: [www.twirpx.com/](http://www.twirpx.com/).
7. Офіційний каталог нормативних документів (<http://katalog.uas.org.ua/>)
8. Сайт Верховної ради України. URL: [www.rada.com.ua](http://www.rada.com.ua).
9. Сайт незалежних споживчих експертиз <https://test.org.ua/>.

Робоча програма дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» перезатверджена без змін та доповнень (зі змінами та доповненнями) на 20\_\_- 20\_\_ навчальний рік на засіданні кафедри економіки та управління бізнесом.

Розділ робочої програми навчальної дисципліни	Зміни і доповнення

Протокол від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_\_  
 Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_  
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Робочу програму схвалено навчально-методичною комісією факультету  
 Протокол від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_\_  
 Голова навчально-методичної комісії \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_  
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Робоча програма дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» перезатверджена без змін та доповнень (зі змінами та доповненнями) на 20\_\_-20\_\_ навчальний рік на засіданні кафедри економіки та управління бізнесом.

Розділ робочої програми навчальної дисципліни	Зміни і доповнення

Протокол від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_\_  
 Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_  
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Робочу програму схвалено навчально-методичною комісією факультету  
 Протокол від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_\_  
 Голова навчально-методичної комісії \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_  
 (підпис) (прізвище та ініціали)