

ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

Кафедра інженерії харчового виробництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан біологічного – технологічного факультету
І.О. Балабанова
“ ” 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Товарознавство харчових продуктів»

(назва навчальної дисципліни)

Освітній рівень перший (бакалаврський)
(бакалавр, магістр)
Спеціальність 181 «Харчові технології»
(шифр і назва спеціальності)
Освітня програма Харчові технології
(назва спеціалізації)
Факультет біологічного – технологічного
(назва факультету)

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» продуктів» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою «Харчові технології», спеціальністю 181 «Харчові технології»

Розробники: Новікова Н.В доцент, к.с.г.н.

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва

Протокол № 1 від 27.08.2019 року

Схвалено методичною комісією біолого – технологічного факультету

Протокол № 1 від 28.08.2019 року

Затверджено на Вченій раді біолого – технологічного факультету

Протокол № 1 від 29.08.2019 року

Завідувач кафедри
“30” серпня 2019 року



(підпис)

(Новікова Н. В.)
(прізвище та ініціали)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність (напрямок підготовки), освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів для денної форми – 5 для заочної форми – 5	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	за вибором	
Змістовних частин – 2	Спеціальність 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин для денної форми- 150 заочної форми -150		2-й	2-й
		Семестр	
		1-й	1-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 4,6	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Лекції	
		24 год.	14 год
		Практичні, семінарські	
		16 год.	18 год
		Лабораторні	
		34 год	-
		Самостійна робота	
		76 год.	118 год
Індивідуальні завдання:			
-	-		
Вид контролю: екзамен			

Примітка.

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

для денної форми навчання – 1 : 1

для заочної форми навчання – 1 : 5

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» є вивчення та оволодіння студентами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навиками щодо формування та зберігання натуральних та споживчих властивостей товарів

протягом їх життєвого циклу, формування асортименту продукції й навичок оцінки споживчих властивостей товарів з метою задоволення потреб споживачів.

Завдання дисципліни «Товарознавство» полягають в отриманні студентами знань в сфері товарознавства; вивчення основних категорій товарознавства; оволодіння знаннями та набуття практичних навичок необхідних для дослідження стану ринку окремих товарів, асортименту, споживчих властивостей, вимог пакування, маркування та зберігання товарів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- теоретичні аспекти товарознавства, основні поняття та категорії;
- основні принципи та засоби наукового пізнання товарів;
- загальні системи класифікації товарів;
- товарознавчі методи класифікації асортиментних груп товарів;
- основні вимоги до збереження, якості та кількості товарів на етапах їх просування;
- нормативні міжнародні, державні документи з контролю якості товарів;
- методи ідентифікації та засоби товарної інформації;
- основні права виробників та споживачів товарів;
- методологію товарної інформації.

вміти:

- використовувати методи наукового пізнання товарів при створенні класифікаційних систем та асортиментних груп товарів;
- застосовувати методи пізнання товарів, їх загальних споживчих властивостей;
- визначати основні показники якості товарів;
- використовувати засоби та критерії ідентифікації товарів і розрізняти сфальсифіковані товари;
- досліджувати та здійснювати оцінку споживчих властивостей товарів;
- формувати оптимальний, раціональний асортимент товарів.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1. Теоретичні основи загального товарознавства

Тема 1. Мета, предмет і задачі дисципліни «Товарознавства»

1. Визначення «товарознавства» та значення дисципліни.
2. Предмет, мета, завдання, принципи дисципліни.
3. Терміни, використовувані в «товарознавстві».
4. Споживчі властивості товарів та їх класифікація

Тема 2. Класифікація товарів

1. Визначення, мета, вимоги та ознаки класифікації товарів.
2. Товарознавча класифікація товарів.
3. Класифікація товарів, що застосовується в маркетингу.
4. Класифікація товарів, що застосовується в міжнародній торгівлі

Тема 3. Хімічний склад харчових продуктів.

1. Натуральні та споживчі властивості.
2. Поняття про хімічний склад харчових продуктів.
3. Основні органічні і неорганічні речовини, їх види, вміст у продуктах харчування, значення для організму людини.
4. Харчова цінність, засвоєння та калорійність харчових продуктів, залежність харчової цінності від хімічного складу.

Змістова частина 2. Товарознавча характеристика основних продовольчих товарів

Тема 4. Хлібобулочні та кондитерські вироби

1. Хліб з пшеничного, житнього борошна та їх суміші, булочні, бубликові вироби, сухарні вироби, соломка, хлібні палички, їх споживча цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки.
2. Фруктово-ягідні кондитерські вироби, карамель, какао- порошок, шоколад, цукерки, ірис, драже, печиво, пряники, вафлі, торти, тістечка, халва, східні солодощі, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування кондитерських виробів.
3. Розпізнавання видів, асортименту, пакування.
4. Маркування кондитерських товарів, перевірка термінів зберігання товарів.

Тема 5. Яйця та яєчні товари.

1. Виробництво яєць в Україні та світі.
2. Будова яєць.
3. Хімічний склад та харчова цінність яєць.

4. Споживна цінність, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, терміни зберігання, маркування яєць.

Тема 6. Молоко і молочні гастрономічні товари

1. Молоко, вершки, морозиво, молочні консерви, кисломолочні продукти, сири, їх споживна цінність, значення в харчуванні людини, сировина для виробництва, класифікація, види.
2. Розпізнавання видів молока, перевірка термінів зберігання товарів.
3. Розпізнавання видів молочних гастрономічних товарів, перевірка термінів зберігання товарів.

Тема 7. Торгівельна характеристика м'яса та м'ясних субпродуктів

1. М'ясо забійних тварин, його споживна цінність, хімічний склад, тканини м'яса, класифікація, асортимент, види, відмінні ознаки, категорії вгодованості, сортовий розруб туш.
2. М'ясні субпродукти, м'ясні напівфабрикати, бита домашня птиця, їх споживна цінність, сировина для виробництва.
3. М'ясні гастрономічні товари, сировина для виробництва, споживна цінність, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання. Маркування м'ясних гастрономічних товарів.
4. Розпізнавання видів м'яса забійних тварин, битої домашньої птиці, м'ясних субпродуктів, напівфабрикатів.

Тема 8. Риба та рибні товари

1. Риба жива, охолоджена, морожена, солона, в'ялена, копчена, баликові вироби, нерибні морепродукти, ікра рибна, рибні консерви і пресерви, їх споживна цінність, сировина для виробництва.
2. Хімічний склад, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування рибних гастрономічних товарів, поради покупцям.
3. Ознайомлення з асортиментом риби та рибних товарів, перевірка термінів зберігання цих товарів.

Тема 9. Бакалійні товари

1. Споживні властивості зерна та вимоги до його якості.
2. Споживні властивості круп і їх формування.
3. Класифікація та асортимент крупи. Показники і норми якості крупи. Зберігання круп.
4. Споживні властивості борошна і їх формування. Класифікація та асортимент борошна. Зберігання борошна.
5. Споживні властивості макаронних виробів. Класифікація та асортимент макаронних виробів.

Тема 10. Харчові жири.

1. Рослинна олія, коров'яче масло, маргарин, тваринні топлени та кулінарні жири, їх споживна цінність, сировина для виробництва.
2. Класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування харчових жирів, поради покупцям

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових частин 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.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістова частина 1. Теоретичні основи загального товарознавства												
Тема 1. Мета, предмет і задачі дисципліни «Товарознавства»	15	4		4		8	18	2	2			12
Тема 2. Класифікація товарів	15	4		4		8	14	2	2			12
Тема 3. Хімічний склад харчових продуктів.	15	4	4			7	19	4	2			13
Разом за змістову частину 1	45	12	4	8		23	51	8	6			37
Змістова частина 2. Товарознавча характеристика основних продовольчих товарів												
Тема 4. Хлібобулочні та кондитерські вироби	15	2	2	4		7	13		2			11
Тема 5. Яйця та яєчні товари.	13	2	4			7	19	2	2			12
Тема 6. Молоко і молочні гастрономічні товари	16	2		6		8	19	2	2			12
Тема 7. Торгівельна характеристика м'яса та м'ясних субпродуктів	18	2	2	6		8	19	2				12
Тема 8. Риба та рибні товари	14	2		4		8	13		2			12
Тема 9. Бакалійні товари	13	2	2	2		7	13		2			12
Тема 10. Харчові жири.	16	2	2	4		8	13		2			10
Разом за змістову частину 2	105	12	12	26		53	99	6	12			76
Усього годин	150	24	16	34		76	150	14	18			118

5. Теми лекційних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Мета, предмет і задачі дисципліни «Товарознавства»	2
2	Класифікація товарів	2
3	Хімічний склад харчових продуктів.	2
4	Хлібобулочні та кондитерські вироби	4
5	Яйця та яєчні товари.	2
6	Молоко і молочні гастрономічні товари	2
7	Торгівельна характеристика м'яса та м'ясних субпродуктів	4
8	Риба та рибні товари	2
9	Бакалійні товари	2
10	Харчові жири.	2
	Всього	24

6. Теми практичних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Розпізнавання видів свіжих та перероблених овочів і плодів, перевірка термінів зберігання цих товарів.	2
2	Розпізнавання видів асортименту хліба та хлібобулочних виробів, вивчення маркування.	2
3	Розпізнавання видів, асортименту, пакування кондитерських виробів	4
4	Маркування кондитерських виробів, перевірка термінів зберігання.	4
5	Розпізнавання видів, асортименту, відмінних ознак бакалійних товарів	2
6	Перевірка термінів зберігання бакалійних товарів	2
	Всього	16

7. Теми лабораторних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Оцінка якості кондитерських виробів за органолептичними показниками відповідно до вимог стандарту.	6
2	Оцінка якості молочних товарів за органолептичними показниками відповідно до вимог стандартів	6
3	Розпізнавання видів м'яса забійних тварин, битої домашньої птиці, м'ясних субпродуктів, напівфабрикатів	6
4	Сортовий розруб туш, розпізнавання видів м'ясних гастрономічних товарів, перевірка термінів зберігання	6
5	Оцінка якості м'ясних гастрономічних товарів за органолептичними показниками відповідно до вимог стандартів, вивчення маркування товарів	6
6	Вивчення маркування м'ясних товарів	4
	Всього	34

8. Теми самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин
1	Загальні поняття товарознавства. Класифікація, кодування та асортимент товарів	7
2	Хімічний склад харчових продуктів, натуральні та споживчі властивості	7
3	Поняття про якість продовольчих товарів. Стандартизація товарів	7
4	Борошно, хлібобулочні, макаронні, кондитерські вироби	7
5	Свіжа та перероблена плодоовочева, грибна продукція	7
6	Молоко і молочні гастрономічні товари	7
7	М'ясо і м'ясні гастрономічні товари	8
8	Риба і рибні гастрономічні товари	6
9	Бакалійні товари. Безалкогольні напої.	7
10	Яйця та яєчні товари. Крохмаль, цукор, мед	7
11	Харчові жири та смакові товари. Харчові концентрати.	6
	Всього	76

9. Індивідуальні завдання

Методичні рекомендації для виконання курсової роботи з дисципліни “Товарознавство харчових продуктів” для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання.

10. Методи навчання

Методи навчання як свідомі систематичні і послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» включає проведення:

Лекцій з застосуванням мультимедійних проєктів, слайдів, інших електронних носіїв. Студенти мають доступ до електронного варіанту лекцій та при необхідності використовують його під час підготовки до практичних занять, підсумкового контролю за кожну змістову частину, тестових завдань.

Практичних та лабораторних занять з використанням сучасних методик, комп’ютерних програм.

Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим та інформаційним матеріалом кафедри.

Використання на практичних заняттях схем, таблиць та ДСТУ

Рекомендація до перегляду і вивчення дидактичних матеріалів нового покоління (електронні підручники тощо)

Індивідуальної роботи зі студентами з питань більш глибокого вивчення окремих тем і напрямків навчальної програми, виконання самостійної роботи

1. Словесні методи навчання:

- пояснення;
- навчальна дискусія.

2. Наочні методи навчання:

- ілюстрування;
- демонстрування;

3. Практичні методи навчання

- лабораторні роботи

За виконання курсової роботи

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума
До 10	до 60	до 30	100

Шкала оцінювання: ECTS

A	90	100
B	82	89
C	74	81
D	64	73
E	60	63
Fx	35	59
F	1	34

12. Методичне забезпечення

Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня заочної форми навчання з навчальної дисципліни “Товарознавство харчових продуктів” 2017. – 32с.

Методичні рекомендації до виконання курсового проекту з дисциплін “Товарознавство харчових продуктів” для студентів 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання 2017. – 26с.

13. Рекомендована література**Базова**

1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожній, П.Х. Пономарьов. - 4-е вид., переробл. І допов. - К.: Лібра, 2007. 660 с.

2. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства. Навч. посіб. - К.: Центр Навчальної літератури, 2003. - 207 с.

Допоміжна

1. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. - К.: Держстандарт України, 2000. - 24 с.

2. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 12 с.

3. Закон України «Про захист прав споживачів», №3161-IV від 01.01.2005 р.

4. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116 - 15 від 21.10.2004 р.
5. Андреев Б.В. Справочник товароведов продовольственных товаров / Б.В. Андреев, И.Л. Волкинд, В.З. Гарницкая. - Т. . - М.: Экономика, 1987. - 368 с.
6. Баранова Е.Н. Справочник товароведов продовольственных товаров / Е.Н. Баранова, Л.А. Боровикова, В.С. Брилева. - Т. 2. - М.: Экономика, 1989. - 424 с.
7. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания / М.И. Белошапка. - М. : Изд. центр «Академия», 2004. — 224 с.
8. Бондарчук М.С. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі: підручник / М.С. Бондарчук, О.В. Шумський. - Л.: Магнолія, 2008. -424 с.
9. Галик І.С. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина II. Товарознавство трикотажних товарів: підр. / І.С. Галик., Б.Д. Семак. - К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2001. - 296 с.
10. Домарецкий В.А. Технологія солоду та пива: підр. / В.А. Домарецкий. - К.: Фірма «Інкос», 2004. - 426 с.
11. Дубініна А.А. Товарознавство злакових товарів: навч. пос. / А.А. Дубініна, В.А. Жук. - Х.: ХДУХТ, 2004.
12. Козлов В.М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В.М. Козлов, Ю.М. Хацкевич, В.К. Тимченко. - Х.: ХДУХТ, 2005. - 227 с.
13. Коробкіна З.В. Смакові товари : підручник / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 379 с.
14. Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства / Н.К. Кисляк, Г.Ф. Пугачевський. - К.: Вид-во КНТЕУ, 2002.
15. Кушнір М.К. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина III. Товарознавство взуттєвих товарів: підр. / М.К. Кушнір, Н.П. Тихонова. - К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2001. - 266 с.
16. Михайлов В. І. Товарознавство непродовольчих товарів / В.І. Михайлов, Т.Г. Глушкова, О.І. Зельніченко. - К.: КНИГА. - 2004. - 448 с.
17. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы / М.А. Николаева. - М.: Норма, 2003. - 278 с.
18. Орлова Н.Я. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н.Я. Орлова, Л.Х. Пономарьов. - Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2002. - 360 с.
19. Оснач О.Ф. Товарознавство: навч. пос. / О.Ф. Оснач. - К.: Центр навчальної літератури, 2004. - 223 с.
20. Райкова Е.Ю. Теория товароведения / Е.Ю. Райкова, Ю.В. Додонкин. М.: Академия, 2003. - 239с.
21. Рудзівська Г.В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г.В. Рудзівська, С.В.Тищенко. - К.: Книга, 2004. - 392 с.

22. Савина З.Г. Практические и лабораторные работы по товароведению промышленных товаров / З.Г. Савина, А.Д. Шмелькин, Я.З. Уманцев. – М.: Экономика, 1992. – 125 с.

23. Санитарно-гигиенические методы исследования пищевых продуктов и воды: справочное пособие. – К.: «Здоровье», 1991.

24. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підр. / І.В. Сирохман, Т.М. Роситюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 384 с.

25. Сирохман І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підр. / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова. – К.: Центр навчальної літератури, 2008. – 612 с.

26. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. пос. / Л.Д. Титаренко. – К: Центр Навчальної літератури, 2003. – 227 с.

27. Тищенко Є.В. Харчові жири: підр. / Є.В. Тищенко, П.Х. Понаморьов. – 2-е вид., доп. та переробл. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 227 с.

28. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами; под ред. д-ра хим. наук проф. Неверова. доц. Т.И. Чалы. – М.: 2000.

29. Товарознавство молочних товарів: навч. пос. / А.Б. Рудавська, Г.В. Дейниченко, В.М. Козлов, Г.І. Дюкарева – Х.: ХДУХТ, 2004.

30. Товарознавство непродовольчих товарів: підручник: у 2 ч. / Л.Г. Войнаш, І.О. Дудла, Д.І. Козьмін та ін. – К.: Освіта, 2004. – Т. 1. – 436 с.

14. Інформаційні ресурси

1. Нормативні акти України // www.nau.kiev.ua
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // www.kmu.gov.ua
3. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - www.dssu.gov.ua

Мультимедійні програми:

Колекція презентацій до лекцій занять:

Тема 1. Мета, предмет і задачі дисципліни «Товарознавства»

Тема 2. Класифікація товарів

Тема 3. Хімічний склад харчових продуктів.

Тема 4. Хлібобулочні та кондитерські вироби

Тема 5. Яйця та яєчні товари.

Тема 6. Молоко і молочні гастрономічні товари

Тема 7. Торгівельна характеристика м'яса та м'ясних субпродуктів

Тема 8. Риба та рибні товари

Тема 9. Бакалійні товари

Тема 10. Харчові жири.

