

Базова інформація про дисципліну	
Назва дисципліни	DP034 Комерційне товарознавство / Commercial commodity science
Рівень вищої освіти / фахової передвищої освіти	Фахова передвища
Семестр	I семестр
Анотація курсу	Навчальна дисципліна спрямована на вивчення основних понять та завдань з товарознавства, набуття практичних навичок розв'язання основних проблем з товарознавства, розгляд основних характеристик та асортиментних груп продовольчих і непродовольчих товарів.
Сторінка курсу в MOODLE	http://78.137.2.119:1919/m72/course/view.php?id=132
Мова викладання	українська
Лектор курсу	викладач вищої категорії Руденко Альона Юріївна канали комунікації: СДН «Moodle»: повідомлення в чаті ел.пошта: rudenkoalona31@gmail.com , тел. 097-919-32-63 (Viber, Telegram), Facebook Messenger: https://www.facebook.com/alyona.rudenko.5/
Місце дисципліни в освітній програмі	
Перелік загальних компетентностей (ЗК)	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації зрізних джерел Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.
Перелік спеціальних компетентностей (СК)	Здатність визначати характеристики товарів і послуг Здатність здійснювати діяльність із дотриманням вимог нормативно-правових документів Здатність визначати та задовольняти потреби споживачів як пріоритетних суб'єктів ринку.
Перелік програмних результатів навчання	Уміти застосовувати інноваційні підходи у підприємницькій діяльності. Знати основи нормативно-правового забезпечення діяльності підприємства застосовувати його на практиці. Визначати характеристику товарів і послуг у підприємницькій діяльності за допомогою сучасних методів Визначати потреби споживачів для формування асортименту товарів підприємства Визначати основні показники діяльності підприємства
Опис дисципліни	

Структура навантаження на студента	Загальна кількість годин – 90 Кількість кредитів – 4 Кількість лекційних годин – 22 Кількість практичних занять – 23 Кількість годин для самостійної роботи студентів – 45 Форма підсумкового контролю – залік
Методи навчання	Вербальний метод; пояснювально-демонстраційний метод; метод проблемного викладання; репродуктивний метод; робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анутовання тощо); метод візуалізації (презентація, метод ілюстрації).
Зміст дисципліни	
Тема 1. Предмет, цілі та завдання товарознавства	Поняття товарознавства. Цілі товарознавства. Завдання товарознавства. Предмет комерційного товарознавства. Історичні етапи розвитку товарознавства. Споживчі властивості продовольчої групи товарів. Споживчі властивості непродовольчої групи товарів.
Тема 2. Оцінка якості, її градація	Якість товарів та її показники. Показники якості товарів. Градація якості товарів. Оцінювання та контроль якості товарів. Методи оцінювання якості товарів. Ознаки класифікації дефектів. Класифікація дефектів. Фактори формування та збереження якості товарів. Стадії технологічного циклу товарів. Гарантії якості в договорі купівлі-продажу товарів.
Тема 3. Ідентифікація та фальсифікація товарів	Поняття ідентифікації. Об'єкти ідентифікації. Суб'єкти ідентифікації. Види ідентифікації. Засоби ідентифікації. Сутність фальсифікації. Види фальсифікації. Пересортування. Способи захисту маркування від підробок. Технологічна і передреалізаційна фальсифікації. Наслідки фальсифікації товарів. Заходи попередження фальсифікації товарів.
Тема 4. Стандартизація і сертифікація товарів. Класифікація та кодування товарів	Стандартизація. Види стандартизації. Сертифікація товарів та послуг. Мета, завдання, принципи та методи стандартизації Органі і служби стандартизації. Нормативні документи зі стандартизації. Схеми сертифікації. Особливості стандартизації та сертифікації товарів в Україні. Національні, регіональні та міжнародні організації з сертифікації товарів. Сутність та відмінності між штрих-кодами EAN-8, EAN-13, EAN-14. Сертифікація послуг громадського харчування. Класифікація штрих-кодів.
Тема 5. Засоби товарної інформації	Товарна інформація. Основна товарна інформація. Комерційна товарна інформація. Споживча товарна інформація. Штрихова інформація. Три «Д». Засоби товарної інформації. Елементи маркування. Виробниче і торгове маркування. Класифікація товарних знаків. Компонентні знаки. Експлуатаційні знаки. Маніпуляційні знаки. Екологічні знаки. Технічні документи. Кількісні ТСД. Якісні ТСД. Акти списання. Розрахункові ТСД. Комплексні ТСД. Експлуатаційні документи (ЕД)
Тема 6. Харчові добавки	Загальне поняття та значення харчових добавок. Бензоат натрію. Codex Alimentarius. Лимона кислота. Сорбат калію. Діоксид сірки. Куркумін. Хлорофіл. Каротин. Рибофлавін. Класифікація харчових добавок. Європейської цифрова кодифікація харчових добавок. Якість харчових добавок. Законодавство у сфері харчових добавок. ЗУ “Про безпечність та якість харчових продуктів”. Державна санітарно-епідеміологічна служба України.

Тема 7. Зерноборошняні та плодоовочеві товари	Зерноборошняні товари. Класифікація зерно борошняних товарів. Види крупів. Сорти та види борошна. Макаронні вироби. Типи макаронних виробів. Процес виробництва макаронних виробів. Групи хлібобулочних виробів. Плодоовочева продукція. Хімічний склад плодів. Насіннячкові та кісточкові плоди. Коренеплоди та вегетативні овочі. Вимоги до якості крупів та борошна. Дефекти крупів та борошна. Якість макаронних виробів та хлібобулочних виробів. Дефекти макаронних та хлібобулочних виробів. Харчова цінність та фізичні властивості плодів та овочів. Зберігання плодів та овочів. Процеси, які відбуваються в плодах та овочах під час зберігання. Умови зберігання окремих видів свіжих фруктів та овочів. Підготовка плодів та овочів до продажу. Продукти переробки плодів та овочів.
Тема 8. Смакові товари	Загальна характеристика смакових товарів. Алкогольні напої. Вина, класифікація виноградних вин. Чай, кава. Прянощі, приправи. Безалкогольні та слабоалкогольні напої. Показники якості цукру. Класифікація, асортимент, вимоги до якості меду. Вимоги до якості фруктово-ягідних кондитерських виробів, зберігання, правила приймання. Пакування та зберігання шоколаду та какао-порошку. Товарознавчо-технологічна характеристика цукерок, ірису, драже. Вимоги до якості, дефекти цукристих кондитерських виробів. Лікувальні кондитерські вироби. Показники якості чаю, кави. Слабоалкогольні напої: загальна характеристика пива, ігристих напоїв, хлібного квасу.
Тема 9. М'ясо, риба та продукти їх перероблення	Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса. М'ясні копченості. Ковбасні вироби. Жива риба. М'ясні та рибні консерви. Риба холодильної обробки. Солоні та копчені рибні товари. В'ялені і сушені рибні товари. Способи фальсифікація м'ясопродуктів. Способи фальсифікації рибопродуктів. Маркування та транспортування м'ясних продуктів. Дефекти м'ясопродуктів. Маркування та транспортування рибних продуктів. Дефекти рибопродуктів. Якість та вимоги до зберігання рибопродуктів. Якість та вимоги до зберігання м'ясопродуктів.
Тема 10. Молоко та молочні товари	Питне коров'яче молоко. Приймання та обробка молока на заводі. Кисломолочні продукти. Молочні консерви і сухі молочні продукти. Морозиво. Вершкове масло. Сичужні сири. Органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники якості пастеризованого молока. Споживчі переваги концентрованих молочних продуктів. Класифікація, асортимент вершкового масла. Товарознавчо-технологічна характеристика вершків.
Тема 14. Крохмаль, цукор та мед	Споживча цінність, хімічний склад та показники якості крохмалю і крохмалепродуктів, цукру, меду, кондитерських виробів, їх класифікація, асортимент, показники і норми якості, дефекти, умови зберігання та пакування.
Тема 15. Жироолійні товари	Харчові Жири. Рослинні Олії. Асортимент Олій. Рослинні Тверді Олії. Тваринні Топлені Жири. Маргарин. Майонез. Вимоги до якості, маркування та зберігання жироолійної продукції.
Політика дисципліни	
Політика відвідування	Регулярне відвідування всіх видів занять, своєчасність виконання самостійної роботи. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне

	стажування) навчання зорганізується в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.
Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.
Академічна доброчесність	У випадку недотримання політики академічної доброчесності (плагіат, самоплагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво) передбачено повторне проходження оцінювання.

Система оцінювання

Поточний контроль здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських та інших видів занять і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 100 балів; мінімальна сума, що дозволяє студенту отримати атестацію з предмету – 60 балів); підсумковий/ семестровий контроль, проводиться у формі заліку відповідно до графіку навчального процесу.

Накопичування рейтингових балів з навчальної дисципліни

Види навчальної роботи	Мах кількість балів
Виконання завдань на семінарських заняттях (8 *5б)	40
Модульні контрольні роботи (1 МКР-15 б, 2 МКР-15 б))	30
Розрахункова робота, її захист	30
Разом	100

Шкала оцінювання

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	Бездоганна підготовка в широкому контексті
B	80-89	Повні знання, міцні вміння
C	70-79	Хороші знання та вміння
D	65-69	Задовільні знання, стереотипні вміння
E	60-64	Виконання мінімальних вимог діяльності в стандартних умовах
FX	35-59	Слабкі знання, відсутність умінь
F	1-34	Необхідний повторний курс

Список рекомендованих джерел

1. Codex Alimentarius Commission. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.fao.org/faowho-codexalimentarius/ (дата звернення: 14.06.2021)
2. International Standard Organization. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.iso.org/> (дата звернення: 14.06.2021)
3. Бірта Г. О. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс): навч. посіб. / Г. О. Бірта. К. :ЦНЛ, 2017
4. Дубініна А. А.Товарознавство риби та рибних продуктів: навч. посіб. / А. А. Дубініна К. : ЦНЛ, 2016.
5. Основи товарознавства Конспект лекцій Електронний ресурс. – Режим доступу: Конспект лекцій [https://buklib.net/books/21949/http:// elib.hduht.edu.ua/bitstream/](https://buklib.net/books/21949/http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/) (дата звернення: 14.06.2021)
6. Павлова В. А., Рижкова Г. А., Гончар Л. А., Орлова В. М., Сергєєва О. Р., Кузьменко О. В. Комерційне товарознавство [Текст] : навч. посібник. Київ : Кондор, 2012. 285 с.
7. Полікарпов І. С. Товарознавство. Непродовольчі товари: виробы господарського та культурно-побутового призначення: навч. посіб. / І. С Полікарпов, В. С. Лукашов, Р. В. Кирильчук, А. М. Уська, О. В. Сафронова. Львів: Видавництво «Магнолія 2006», 2015 – 294 с.
8. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Текст] : підручник. Харків : Світ Книг, 2016. 712 с.
9. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб./ І. В. Сирохман. К. : ЦНЛ, 2017.
10. Сирохман І. В., Загородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення [Текст] : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 543 с.
11. Скрипчук П. М., Судук О. Ю. Основи товарознавства : навч. посібник. – Рівне, НУВГП. 2013. – 260 с.
12. Споживче маркування товарів легкої промисловості Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://altair.net.ua/wp-content/themes/wooshoplite/assets/images/public/Standart%20%DSTY%204519-2006.pdf> (дата звернення: 14.06.2021)
13. Юдічева О. П. Товарознавство. Малопоширені овочі [Текст]: [навч. посіб.]. Київ : Ліра-К, 2020. 234 с.