**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ГОРОХІВСЬКИЙ КОЛЕДЖ**

**ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Циклова комісія обліково-економічних дисциплін

*“****ЗАТВЕРДЖУЮ****”*

*Заступник директора з навчальної роботи*

 *\_підписано\_\_\_О.М. Генсецька*

 *“ \_31\_\_\_”\_серпня\_\_2020 року*

## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

  **«КОМЕРЦІЙНЕ ТОВАРОЗНАВСТВО»**

**для студентів**

галузі знань **07 «Управління та адміністрування»**

спеціальності **076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»**

освітня програма **«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»**

відділення ***бухгалтерське***

вид дисципліни **нормативна**

Форма навчання денна

Навчальний рік 2020/2021

Семестр 5, 6

Кількість кредитів ЕСТS 4,0

Мова викладання, навчання

та оцінювання українська

Форма підсумкового контролю екзамен

Викладач: Савченко Світлана Олексіївна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

Пролонговано: на 2021/2022 н. р. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) «\_\_»\_\_\_ 20\_\_р.

(підпис, ПІБ, дата)

на 2022/2023 н. р. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) «\_\_»\_\_\_ 20\_\_р.

Горохів – 2020 рік

Робоча програма навчальної дисципліни *«Комерційне товарознавство»* для студентів за спеціальністю: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

Розроблена відповідно до програми підготовки фахівців ОКР «молодший спеціаліст» спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» рекомендованою Науково-методичною радою Науково-методичного центру «Агроосвіта» (протокол від 26 січня 2016 р. № 2). - Горохів, 31 серпня 2020 року. – 44 с.

**Розробник:**

***Савченко С. О.,***  *спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.*

*Робоча програма розглянута і рекомендована до затвердження на засіданні циклової (предметної) комісії обліково-економічних дисциплін*

*Протокол від “\_\_1\_\_”\_\_\_31 серпня\_2020 року № 1\_\_\_*

 *Голова циклової (предметної) комісії \_\_підписано\_\_О.М. Воляник*

 *(підпис)*

*Погоджена:*

*Завідувач бухгалтерського відділення \_\_\_підписано\_\_С.В. Шелін*

©С.О. Савченко, 2020 рік

 © ГК ЛНАУ, 2020 рік

**1. Опис навчальної дисципліни**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Найменування показників  | Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень | Характеристика навчальної дисципліни |
| **денна форма навчання** | **заочна форма навчання** |
| Кількість кредитів – 4 | Галузь знань***07 «Управління та адміністрування»*** (шифр і назва) | Нормативна*(обов’язкова)* |
|  |
| Модулів – 6 | Спеціальність (професійнеспрямування):***076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»*** | **Рік підготовки:** |
| Змістових модулів –18 | 2020-й | 2021-й |
| Індивідуальне науково-дослідне завдання - ***реферат***   | **Семестр** |
| Загальна кількість годин – 120 | 5-й | 6-й |
| **Лекції** |
| Тижневих годин для денної форми навчання:аудиторних – 4самостійної роботи студента - 4 | Освітньо-кваліфікаційний рівень:***молодший спеціаліст*** | 30 год. | 14 год. |
| **Практичні, семінарські** |
| 24 год. | 6 год. |
| **Лабораторні** |
| -  | *-* |
| **Самостійна робота** |
| 36 год. | 10 год. |
| **Індивідуальні завдання:** год. |
|  |  |
| Вид контролю: ***екзамен –*** ***6 год.*** |

 **Примітка**.

Мова викладання, навчання та оцінювання - українська.

**2. Галузь використання**

 ***Робоча програма призначена*** для:

* реалізації компетентнісного підходу при формуванні структури та змісту дисципліни;
* визначення інформаційної бази для формування засобів діагностики;
* внутрішнього та зовнішнього контролю якості підготовки фахівців;
* акредитації освітньої програми за спеціальністю.

***Робоча програма встановлює:***

* форму підсумкового контролю;
* базові дисципліни та дисципліни, що забезпечуються;
* заплановані результати навчання за дисципліною та їх відповідність компетентностям;
* порядок оцінювання результатів навчання;
* тематичний план та розподіл обсягу за видами навчальної діяльності;
* завдання для самостійної роботи здобувача;
* вимоги до засобів діагностики, методи та критерії оцінювання навчальних досягнень;
* вимоги до комплексу навчально-методичного забезпечення навчальної дисципліни;
* рекомендовані джерела інформації (рекомендована література основна, допоміжна, електронні ресурси);
* електронні ресурси закладу освіти, що надають вільний доступ здобувачів освіти до інформації.

**3. Мета навчальної дисципліни**

**«Комерційне товарознавство»**

Успішне проведення торговельних операцій в межах виробничих (посадових) функцій за принципами ринкової економіки є можливим лише за наявності в підприємця знань у сфері товарознавства, зокрема, про стан сучасного ринку товарів, споживчі властивості товару, його якість, умови та вимоги стандартизації і сертифікації, стан та динаміку змін цих потреб, можливості пристосування виробництва до вимог ринку, контроль умов реалізації, транспортування, зберігання тощо.

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Комерційне товарознавство» є споживчі вартості товарів. Тільки споживча вартість робить продукцію товаром, оскільки володіє здатністю задовольняти потреби людини. Якщо споживча вартість товару не відповідає реальним запитам споживачам, то він не буде затребуваний, отже використаний за призначенням.

**Основна мета навчальної дисципліни** «Комерційне товарознавство» – надання теоретичних знань та набуття практичних компетентностей з товарознавства, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності; формування у майбутніх фахівців цілісної системи знань про товарні характеристики та споживчі властивості товарів в умовах ринкової економіки і створення базових передумов для подальшого засвоєння професійно орієнтованих дисциплін, що дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх багатогранній діяльності, використовувати досягнення сучасної стандартизації в управлінні якістю продовольчих і непродовольчих товарів, послуг, сприяти прийняттю самостійних правильних рішень під час розгляду наукових і виробничо-господарських завдань для одержання високих кінцевих результатів.

Вивчення навчальної дисципліни має на меті поєднання теоретичних аспектів із практичними прикладами майбутньої діяльності, що дозволяє студентам набути необхідних навичок. Навчальна дисципліна орієнтована на професійну підготовку сучасних фахівців, підприємців, товарознавців, аналітиків, експертів, фахівців у сфері захисту прав споживачів, ініціативних та здатних до швидкої адаптації до сучасного бізнес-середовища.

**Завдання навчальної дисципліни:**

* визначення основних властивостей, які становлять споживчу вартість (цінність) товарів;
* вивчення класифікації та кодування товарів, основних видів, асортименту та властивостей товарів;
* роз’яснення умов і правил пакування, маркування, зберігання та транспортування;
* вивчення класифікації видів, асортименту та властивостей предметів і знарядь праці, сфер використання продукції, умов і правил упаковки, маркування, зберігання та перевезення продукції;
* трактування сучасної наукової і виробничої термінології;
* надання комплексної характеристики основних напрямків, досягнень і перспектив науково-технічного прогресу в галузі виробництва та призначення матеріальних ресурсів;
* розвиток у студентів навичок самостійного оцінювання споживчих властивостей, вибору альтернативних варіантів використання продукції, організації її поставок, перевезення і зберігання.

**Міждисциплінарні зв’язки: «**Вища математика», «Хімія», «Інформатика», «Реклама і стимулювання продажу», «Менеджмент», «Інфраструктура товарного ринку», «Організація закупівлі та продажу і комерційна діяльність», «Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції», «Ринкові дослідження», «Комунікаційна діяльність».

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми як результат вивчення навчальної дисципліни здобувачі освіти повинні **знати:**

* властивості та призначення продукції;
* фактори, що формують якість товарів;
* класифікацію, асортимент споживчих товарів;
* вимоги до якості, дефекти;
* принципи маркування і пакування;
* правила транспортування, приймання, зберігання;
* номенклатуру промислових товарів, їх якісну характеристику, призначення, норми і умови використання;

**вміти:**

* розпізнавати асортимент продукції і товарів;
* визначати якість продукції та дефекти органолептичними методами і приладами відповідно до вимог стандартів;
* визначати суму виторгу від реалізації товарних партій продукції; групову номенклатуру промислових та продо­воль­чих товарів, їх якість, властивості, доцільність і ефективність їх використання.

**4.** **Передумови для вивчення дисципліни**

Перелік дисциплін, які мають бути вивчені раніше, відповідно до формату, визначеного методичною радою закладу освіти:

*цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки*: правознавство, економічна теорія.

 У результаті вивчення нормативної частини *циклу математичної та природничо-наукової підготовки* студент повинен знати: фундаментальні розділи вищої математики, хімії, безпеки життєдіяльності для засвоєння спеціальних дисциплін.

 Володіти **ключовими компетентностями** для особистої реалізації та розвитку, активного громадянського життя, соціальної єдності та можливості працевлаштування: уміння вчитися, спілкуватися державною, рідною та іноземними мовами, математична і базові компетентності в галузі природознавства і техніки, інформаційно-комунікаційна, соціальна, громадянська, загальнокультурна, підприємницька і здоров'язбережувальна компетентності. Вміти використовувати набуті знання у професійній діяльності.

*Міждисциплінарні зв’язки, які забезпечують вивчення дисципліни:*

 хімія, фізика, вища математика, безпека життєдіяльності, економічна теорія, інформатика, економіка підприємства;

*яких забезпечує навчальна дисципліна:*

технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції, організація закупівлі та продажу і комерційна діяльність, підприємницька діяльність, біржова діяльність, менеджмент і маркетинг, ринкові дослідження, комунікаційна діяльність, електронна комерція.



 **5. Очікувані результати навчання**

 Формулювання результатів навчання для обов’язкових дисциплін базується на результатах навчання, визначених відповідною освітньою програмою (програмних результатах навчання) та деталізує їх.

 Формулювання результатів навчання мають зазначати рівень їх сформованості, наприклад, через його достатність для вирішення певного класу завдань професійної діяльності та/або подальшого навчання за освітньою програмою.

 ***Придатність до працевлаштування та подальшого навчання***

 Рівень сформованості результатів навчання достатній для вирішення певного класу завдань професійної діяльності з товарознавства. Молодший спеціаліст з підприємництва, торгівлі та біржової діяльності здатний виконувати такі професійні роботи (згідно ДК 003:2010) і займати первинні посади: товарознавець, організатор з постачання, організатор із збуту, інспектор-товарознавець, інспектор торговельний, агент комерційний, агент торговельний, торгівельний брокер, дилер, фахівець з біржових операцій або продовжити подальше навчання за освітньою програмою для здобуття першого освітнього рівня бакалавра.

**Результати навчання, визначені освітньою програмою підготовки та сформовані компетенції достатні для вирішення певного класу завдань професійної діяльності та подальшого навчання за освітньою програмою**

|  |
| --- |
| **Програмні компетентності** |
| *Інтегральна*  | Здатність до вирішення професійних задач діяльності, пов’язаних з методами і процесами вимірювання і забезпечення якості товарів. Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та застосовувати теорії і методи підприємництва, торгівлі та біржової діяльності під час професійної діяльності у галузі підприємництва, торгівлі та біржової діяльності. |
| *Загальні*  | ЗК 1. Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури. ЗК 2. Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах.ЗК 3. Здатність працювати з інформацією, у тому числі у глобальних комп'ютерних мережах.ЗК 4. Здатність до формування ринково-орієнтовного економічного світогляду.ЗК 5. Уміння обґрунтовувати управлінські рішення таспроможність забезпечувати їх правочинність.ЗК 6. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.ЗК 7. Уміння працювати у колективі та в команді.ЗК 8. Здатність спілкуватися державною та іноземною мовами у професійній діяльності.ЗК 9. Здатність працювати у міжнародному середовищі. ЗК 10. Здатність займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості.ЗК 11. Здатність до оцінки та аналізу соціально-економічних процесів і явищ, до використання економічних знань у професійній діяльності. ЗК 12. Здатність до навчання.ЗК 13. Здатність формувати нові ідеї (креативність).ЗК 14.Здатність до ефективного використання положень нормативно- правових документів в своїй діяльності.ЗК 15. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.ЗК 16. Здатність до саморегуляції, ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуаціїЗК 17. Здатність до вибору стратегії спілкування; здатність працювати в команді; навички міжособистісної взаємодії.ЗК 18. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.ЗК 19. Прагнення до збереження навколишнього середовищаЗК 20. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.ЗК 21. Володіння основними методами збереження здоров’я та працездатності виробничого персоналу.ЗК 22. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 23. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. |
| *Фахові* | ФК 1. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення і функціонування підприємницьких, торговельних, біржових структур.ФК 2. Здатність здійснювати ідентифікацію товарів. ФК 3. Здатність формувати і здійснювати ефективну закупівельну діяльність.ФК 4. Здатність визначати критерії формування товарного асортименту.ФК 5. Знання і розуміння нормативно-правового регулювання у сфері підприємницької, торговельної і біржової діяльності. ФК 6. Здатність до втілення заходів, спрямованих на забезпечення ефективності технології торговельних процесів. ФК 7. Здатність до організації торгівлі, підприємницької та біржової діяльності.ФК 8. Вміння ефективно управляти матеріально-фінансовим станом підприємства.ФК 9. Вміння визначати відповідність якості товарів, тари, послуг вимогам законодавчо-правових актів. ФК 10. Здатність здійснювати контроль за виконанням договорів, угод, контрактів. ФК 11. Здатність ефективно контролювати дотримання правил торгівлі, зберігання товарів.ФК 12. Здатність до успішної професійної діяльності з обов’язковим дотриманням усіх обов’язкових вимог стандартів, нормативних документів. ФК 13. Здатність оцінювати вплив чинників зовнішнього середовища на функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.ФК 14. Здатність формувати інформаційне середовище щодо якості і безпечності товарів, товарної асортиментної структури, правого поля здійснення торговельно-технологічних процесів.ФК 15. Здатність ефективно вирішувати професійні завдання з обов’язковим урахуваннями обов’язкових вимог нормативних документів, стандартів. |
| **Програмні результати навчання** |
| **Знання****Розуміння****Вміння** |  ПРН 1. Знання основних положень товарознавства, класифікації, асортименту, споживчих характеристик товарів, факторів, що формують якість товарів.• ПРН 2. Знання властивостей та призначення продукції, факторів, що формують якість товарів.ПРН 3. ПРН 3. Знання вимог до якості, дефектів товарів;• ПРН 4. Розуміння принципів маркування і пакування;• правил транспортування, приймання, зберігання товарів.ПРН 5.Знання номенклатури промислових товарів, їх якісної характеристики, призначення, норми і умови використання.ПРН 6. Вміння усного та письмового спілкування державною мовою.ПРН 6. Вміння використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності. ПРН 7. Вміння визначати якість сировини і продукції у відповідності до вимог стандартів, нормативних документів.ПРН 7. Демонструвати вміння бізнес-планування, оцінювання кон'юнктури ринків та результатів діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур з урахуванням ризиків.ПРН 8. Вміння ідентифікувати товар, застосовуючи органолептичні, фізико-хімічні та інші методи. ПРН 9. Вміння аналізувати попит і розраховувати потребу у товарах методами оперативного обліку реалізації товарів, вивчення джерел інформації різного характеру про попит. ПРН 10. Вміння складати комерційні угоди на поставку товарів в асортиментному розрізі з урахуванням термінів поставки.ПРН 11. Вміння аналізувати товарні запаси бази, складу, магазину та їх оптимізацію, формувати оптимальну структуру асортименту для конкретного торговельного підприємства. ПРН 12. Вміння розробляти і аналізувати функціональні та споживчі взаємозамінності товарів, умови та ситуації споживання.ПРН 13. Вміння проводити роботи зі штрихового кодування товарів та його використання в управлінні асортиментом.ПРН 14. Розпізнавати асортимент продукції і товарів;визначати якість продукції та дефекти органолептичними методами і приладами відповідно до вимог стандартів;визначати суму виторгу від реалізації товарних партій продукції; групову номенклатуру промислових та продо­воль­чих товарів, їх якість, властивості, доцільність і ефективність їх використання.ПРН 15. Здійснювати оперативний контроль за дотриманням правил та режимів зберігання товарів.ПРН 17. Організувати вивчення та прогнозування попиту на товари та послуги.ПРН 18. Аналізувати прибуток і рентабельність підприємства, прогнозувати можливий прибуток від комерційних угод.ПРН 19. Визначати ступінь екологічної безпеки товарів, тари та послуг, використовуючи законодавчо-правові акти.ПРН 20. Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх чинників.ПРН 21. Застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.ПРН 22. Використовувати сучасні комп'ютерні і телекомунікаційні технології обміну та розповсюдження професійно-спрямованої інформації у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності. |
| **Формування суджень** | РН23. Підвищувати професійний рівень шляхом продовження формальної освіти та самоосвіти. |

Предметна компетентність студентів є складником ключової компетентності. Перелік очікуваних результатів навчання – орієнтир викладача на досягнення мети освітнього процесу на відповідному змісті зазначених тем програми, що полегшить планування цілей і завдань занять, дасть змогу виробити адекватні методичні підходи до проведення навчальних занять, поточного й модульного оцінювання.

Основним завданням кожного заняття має стати досягнення певного результату навчання, тобто набуття, формування чи розвиток студентом визначених навчальною програмою умінь, навичок, ставлень, цінностей. Від трансляції готових знань викладач має перейти до методик, які дозволяють студентам самостійно добувати знання у ході навчальної діяльності; формувати уміння їх застосовувати у різних ситуаціях, генерувати і продукувати ідеї або нові знання; висловлювати власну точку зору щодо певних процесів чи явищ тощо.

Компетентнісний підхід у навчанні, на відміну від предметно зорієнтованого, передбачає інтеграцію ресурсів змісту курсу «Комерційне товарознавство» та інших дисциплін на основі провідних соціально й особистісно значущих ідей, що втілюються в сучасній освіті: уміння вчитися впродовж життя, екологічна грамотність і здоровий спосіб життя, соціальна та громадянська відповідальність, ініціативність і підприємливість.

Для реалізації цих ідей виокремлено такі ***наскрізні змістові лінії:*** *«Екологічна безпека і сталий розвиток», «Громадянська відповідальність», «Здоров'я і безпека», «Підприємливість і фінансова грамотність».*

**6. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ КОМЕРЦІЙНОГО ТОВАРОЗНАВСТВА**

Товарознавство як наукова дисципліна. Основна термінологія з товарознавства.

Загальне оцінювання користі харчових продуктів. Поняття про споживчі властивості та їх класифікація. Основні речовини харчових продуктів, що характеризують споживчі властивості. Сучасне оцінювання фізіологічних потреб в основних складниках харчових продуктів.

Законодавчо-нормативна база державної системи стандартизації та нормативно-правові основи системи сертифікації.

Сукупність природних властивостей продукції, що визначають її якість. Категорії якості. Показники якості продукції: одиничні, комплексні, базові, визначальні.

Методи відбору вихідного зразка, середнього зразка, проби. Втрати продовольчих товарів у процесі товаропросування.

*Класифікаційна ознака товарів. Методи та правила класифікації. Ступені класифікації товарів. Класифікатор. Мета та методи кодування. Штриховий код товару. Засоби масової інформації. Маркування товару.*

*Поняття ГМО. Вплив на здоров’я людини. Використання в переробній галузі. Маркування продуктів харчування з ГМО. Сучасні розробки пакувальних матеріалів і покриттів.*

**Семінарське заняття**

**2. ЗЕРНО-БОРОШНЯНІ ТОВАРИ**

Класифікація зерна на типи і підтипи. Коротка характеристика харчової цінності основних видів зерна. Показники якості.

Борошно. Фактори, що формують якість борошна. Види і сорти борошна, вимоги до якості, дефекти.

Класифікація та асортимент крупів, *макаронних виробів.*

*Хліб і булочні вироби. Харчова цінність. Класифікація та характеристика асортименту хліба і булочних виробів. Фактори, що формують якість хліба і булочних виробів, дефекти та хвороби хліба.*

**Практичні заняття**

Товарознавче оцінювання зерна.

Товарознавче оцінювання борошна, крупів, макаронних виробів.

Товарознавче оцінювання якості хліба та хлібобулочних виробів відпо­від­но до вимог стандартів.

**3. ФРУКТОВО-ОВОЧЕВІ ТОВАРИ**

Хімічний склад і харчова цінність фруктів та овочі. Характеристика груп свіжих овочів і фруктів, їх асортимент, вимоги до якості. Пакування і зберігання фруктів та овочів.

*Продукція переробки плодів і овочів. Види переробки плодів і овочів. Напівфабрикати і кулінарні вироби з плодів та овочів.*

**Практичні заняття**

Товарознавче оцінювання якості фруктово-овочевих товарів відповідно до вимог стандартів.

Вивчення технології виробництва консервованих плодів та ознайомлення з асортиментом сушених плодів і овочів та оцінювання якості за стандартом.

**4. КРОХМАЛЬ, ЦУКОР, МЕД І КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ**

Крохмаль. Види, основні властивості і якість крохмалю, використання його. Пакування, маркування, зберігання.

*Цукор: фактори, що формують якість, характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти.*

Мед. Класифікація основних видів меду. Вимоги до якості меду.

Кондитерські вироби. Характеристика та асортимент фруктово-ягідних виробів, карамельних, шоколаду і какаопродуктів, *цукерок, ірису, драже та борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості, пакування, маркування і зберігання.*

**Практичні заняття**

Товарознавче оцінювання крохмалю.

Товарознавче оцінювання цукру та різних видів меду.

Семінарське заняття

**5. СМАКОВІ ТОВАРИ**

Характеристика груп смакових товарів: алкогольні, слабоалкогольні напої, безалкогольні напої. *Чай, кава і кавові напої. Прянощі, ароматичні речовини і приправи. Класифікація асортименту кожної групи. Споживчі властивості кожної групи смакових товарів та їх якість.*

*Тара, пакування, маркування і зберігання.*

**Практичні заняття**

Товарознавче оцінювання безалкогольних напоїв, їх якостей.

Товарознавче оцінювання чаю.

**6. ЖИРОВІ ПРОДУКТИ**

Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів і жирових продуктів.

Формування асортименту і харчова цінність олії. Класифікація олії: види, ґатунки та марки. Тваринні топлені жири. Асортимент, харчова цінність тваринних топлених жирів. Показники якості, дефекти. Маргарин, спред, жирова суміш. Майонез.

**Практичне заняття**

Товарознавче оцінювання олії та ознайомлення з асортиментом різних видів жирів.

**7. МОЛОКО І МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ**

Споживчі властивості молочних товарів. Види, особливості хімічного складу, харчові та дієтичні властивості молока. Фактори, що впливають на склад і якість молока (породи тварин, період лактації, корми). Класифікація та асортимент молока залежно від жирності і термічної обробки.

Класифікація асортименту молочної продукції.

*Товарна характеристика асортименту молока та кисломолочних товарів, вершкового масла, консервів, морозива, сирів.* Ідентифікаційні ознаки кисло­молочних продуктів. Показники якості молочних продуктів. Фальсифікація якості молока й молочних продуктів. Пакування, зберігання, транспортування.

**Практичні заняття**

Товарознавче оцінювання молока

Товарознавче оцінювання якості молочних товарів.

**8. М’ЯСО І М’ЯСНІ ТОВАРИ**

Значення м’яса в харчуванні людини. Первинна переробка худоби. Класифікація, товарна характеристика і маркування м’яса. Розрубування туш.

М’ясні субпродукти, їх види, категорії, призначення і використання.

*Асортимент м’яса птиці. Формування споживчих властивостей та характе­ристика асортименту м’ясних копченостей.* Ковбасні вироби: класифікація, асортимент, показники якості, зберігання. Шинкові вироби: класифікація, асортимент виробів із сировини. *М’ясні консерви: класифікація, асортимент. М’ясні напівфабрикати.*

Умови та терміни зберігання м’яса, субпродуктів, ковбасних виробів. Пакування, зберігання та транспортування м’яса і м’ясних продуктів.

**Практичні заняття**

Товарознавче оцінювання м’яса залежно від виду худоби, породи, статі, віку.

Товарознавче оцінювання шинкових та ковбасних виробів.

**9. ЯЙЦЯ ПТАШИНІ ТА ПРОДУКТИ ЇХ ПЕРЕРОБКИ**

Види, будова, харчові властивості яєць. Класифікація яєць за стандартом. Ознаки свіжості яєць, дефекти. Вимоги до якості яєць.

*Харчова неповноцін­ність і технічний брак яєць, подальше його використання.*

*Продукти переробки яєць. Вимоги до якості тари та пакувальних матеріалів.*

**Практичне заняття**

Товарознавче оцінювання яєць.

**10. РИБА І РИБНІ ТОВАРИ. ХАРЧОВІ КОНЦЕНТРАТИ**

Основні родини та види промислової риби. Характеристика основних родин і видів промислової риби.

Жива риба. Види риби, яку реалізують у живому вигляді. Вимоги до якості живої риби. Перевезення та зберігання живої риби. Риба холодильної обробки. Солені рибні товари. Копчені рибні товари. В’ялені та сушені рибні товари.

*Рибні консерви і пресерви. Ікра рибна і нерибні морепродукти.*

*Асортимент та характеристика харчових концентратів. Сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування.*

**Практичне заняття**

Товарознавче оцінювання якості риби і рибопродуктів, визначення вад риби.

**11. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА**

**НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**

Загальна групова характеристика непродовольчих товарів. Асортимент товарів, види та характеристика. Показники якості товарів. Споживчі властивості товарів. Засоби товарної інформації. Маркування.

**12. ГОСПОДАРЧІ ТОВАРИ**

Металогосподарчі товари. Класифікація та асортимент металогосподарчих товарів. Скляні побутові товари. Класифікація та асортимент керамічних товарів. Вимоги до якості. *Будівельні товари. Класифікація та асортимент будівельних матеріалів. Показники якості та споживчі характеристики буді­вель­них матеріалів.* *Товари з полімерних матеріалів. Меблі. Загальні відомості про меблі. Класифікація та асортимент меблів. Вимоги до якості меблів.*

**Практичне заняття**

Товарознавче оцінювання асортименту господарських товарів.

**Семінарське заняття**

**13. ПАЛИВНО-МАСТИЛЬНІ МАТЕРІАЛИ**

Нафта, газ та продукти їх переробки. Нафтопродукти. Змащувальні матеріали. Технічні рідини.

**14. ПАКУВАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ І ТАРА**

Паперова та картонна тара. Полімерна тара. Дерев’яна тара. Скляна тара. Металева тара. *Текстильна тара. Комбінована тара.*

**Практичне заняття**

*Товарознавче оцінювання пакувальних матеріалів та їх застосування.*

**15. ТЕКСТИЛЬНІ ТОВАРИ**

Класифікація якості та асортимент волокон, пряжі та ниток. Формування споживчих властивостей тканин у процесі виробництва.

*Неткані матеріали. Килимові вироби. Штучне хутро. Штучні текстильні вироби.*

Вимоги до якості текстильних товарів.

**Практичне заняття**

Товарознавче оцінювання властивостей одягу.

**16. ОДЯГОВО-ВЗУТТЄВІ ТОВАРИ**

Швейно-трикотажні товари.

Асортимент трикотажних товарів. Класифікація та асортимент швейних і трикотажних виробів. *Виробництво шкіри. Класифікація та асортимент взуття.*

**Практичні заняття**

Товарознавче оцінювання швейних і трикотажних товарів.

Товарознавче оцінювання асортименту взуття.

**17. ЕЛЕКТРИЧНІ ТОВАРИ**

Класифікація та асортимент електропобутових приборів. Кабельні та електроустановні системи. *Побутові електричні пристрої для системи, електронагрівні прилади.* Прилади для зберігання та заморожування продуктів. *Машини для обробки текстильних матеріалів. Вимоги до якості електричних товарів.*

**Семінарське заняття**

**18. КУЛЬТУРНО-ПОБУТОВІ ТОВАРИ**

Класифікація товарів культурно-побутового призначення. Побутова радіоелектронна апаратура. *Класифікація та асортимент елементів електронної апаратури.*

*Музичні товари. Споживчі якості музичних інструментів. Вимоги до якості музичних інструментів.*

**Семінарське заняття**

**Практичне заняття**

Товарознавче оцінювання культурно-побутових товарів.

**7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**МОДУЛЬ 1.**

**Заняття 1. Лекція 1. Тема 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ КОМЕРЦІЙНОГО ТОВАРОЗНАВСТВА**

Товарознавство як наукова дисципліна. Основна термінологія з товарознавства.

Загальне оцінювання користі харчових продуктів. Поняття про споживчі властивості та їх класифікація. Основні речовини харчових продуктів, що характеризують споживчі властивості. Сучасне оцінювання фізіологічних потреб в основних складниках харчових продуктів.

Законодавчо-нормативна база державної системи стандартизації та нормативно-правові основи системи сертифікації.

Сукупність природних властивостей продукції, що визначають її якість. Категорії якості. Показники якості продукції: одиничні, комплексні, базові, визначальні.

Методи відбору вихідного зразка, середнього зразка, проби. Втрати продовольчих товарів у процесі товаропросування.

*Класифікаційна ознака товарів. Методи та правила класифікації. Ступені класифікації товарів. Класифікатор. Мета та методи кодування. Штриховий код товару. Засоби масової інформації. Маркування товару.*

*Поняття ГМО. Вплив на здоров’я людини. Використання в переробній галузі. Маркування продуктів харчування з ГМО. Сучасні розробки пакувальних матеріалів і покриттів.*

**Заняття 2. Лекція 2.**

**Тема 2. ЗЕРНО-БОРОШНЯНІ ТОВАРИ**

Класифікація зерна на типи і підтипи. Коротка характеристика харчової цінності основних видів зерна. Показники якості.

Борошно. Фактори, що формують якість борошна. Види і сорти борошна, вимоги до якості, дефекти.

Класифікація та асортимент крупів, *макаронних виробів.*

*Хліб і булочні вироби. Харчова цінність. Класифікація та характеристика асортименту хліба і булочних виробів. Фактори, що формують якість хліба і булочних виробів, дефекти та хвороби хліба.*

**Заняття 3. Практичне заняття 1.**

Товарознавче оцінювання зерна.

**Заняття 4. Практичне заняття 2.**

Товарознавче оцінювання борошна, крупів, макаронних виробів.

Товарознавче оцінювання якості хліба та хлібобулочних виробів відпо­від­но до вимог стандартів.

**Заняття 5. Лекція 3.**

**Тема 3. ФРУКТОВО-ОВОЧЕВІ ТОВАРИ**

Хімічний склад і харчова цінність фруктів та овочі. Характеристика груп свіжих овочів і фруктів, їх асортимент, вимоги до якості. Пакування і зберігання фруктів та овочів.

*Продукція переробки плодів і овочів. Види переробки плодів і овочів. Напівфабрикати і кулінарні вироби з плодів та овочів.*

**Заняття 6. Практичне заняття 3.**

Товарознавче оцінювання якості фруктово-овочевих товарів відповідно до вимог стандартів.

Вивчення технології виробництва консервованих плодів та ознайомлення з асортиментом сушених плодів і овочів та оцінювання якості за стандартом.

**МОДУЛЬ 2.**

**Заняття 7. Лекція 4.**

**Тема 4. КРОХМАЛЬ, ЦУКОР, МЕД І КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ**

Крохмаль. Види, основні властивості і якість крохмалю, використання його. Пакування, маркування, зберігання.

*Цукор: фактори, що формують якість, характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти.*

**Заняття 8. Лекція 5.**

Мед. Класифікація основних видів меду. Вимоги до якості меду.

Кондитерські вироби. Характеристика та асортимент фруктово-ягідних виробів, карамельних, шоколаду і какаопродуктів, *цукерок, ірису, драже та борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості, пакування, маркування і зберігання.*

**Заняття 9. Практичне заняття 4.**

Товарознавче оцінювання цукру та різних видів меду.

**Заняття 10. Лекція 6.**

**Тема 5. СМАКОВІ ТОВАРИ**

Характеристика груп смакових товарів: алкогольні, слабоалкогольні напої, безалкогольні напої. *Чай, кава і кавові напої. Прянощі, ароматичні речовини і приправи. Класифікація асортименту кожної групи. Споживчі властивості кожної групи смакових товарів та їх якість.*

*Тара, пакування, маркування і зберігання.*

**Заняття 11. Практичне заняття 5.**

Товарознавче оцінювання безалкогольних напоїв, їх якостей.

Товарознавче оцінювання чаю.

**Заняття 12. Лекція 7.**

**6. ЖИРОВІ ПРОДУКТИ**

Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів і жирових продуктів.

Формування асортименту і харчова цінність олії. Класифікація олії: види, ґатунки та марки. Тваринні топлені жири. Асортимент, харчова цінність тваринних топлених жирів. Показники якості, дефекти. Маргарин, спред, жирова суміш. Майонез.

**Заняття 13. Практичне заняття 6.**

Товарознавче оцінювання олії та ознайомлення з асортиментом різних видів жирів.

**МОДУЛЬ 3.**

**Заняття 14. Лекція 8. Тема 7. МОЛОКО І МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ**

Споживчі властивості молочних товарів. Види, особливості хімічного складу, харчові та дієтичні властивості молока. Фактори, що впливають на склад і якість молока (породи тварин, період лактації, корми). Класифікація та асортимент молока залежно від жирності і термічної обробки.

Класифікація асортименту молочної продукції.

*Товарна характеристика асортименту молока та кисломолочних товарів, вершкового масла, консервів, морозива, сирів.*

**Заняття 15. Лекція 9.**

Ідентифікаційні ознаки кисло­молочних продуктів. Показники якості молочних продуктів. Фальсифікація якості молока й молочних продуктів. Пакування, зберігання, транспортування.

**Заняття 16. Практичне заняття 7.**

 Товарознавче оцінювання молока.

**Заняття 17. Практичне заняття 8.**

 Товарознавче оцінювання якості молочних товарів.

**Заняття 18. Лекція 10.**

**Тема 8. М’ЯСО І М’ЯСНІ ТОВАРИ**

Значення м’яса в харчуванні людини. Первинна переробка худоби. Класифікація, товарна характеристика і маркування м’яса. Розрубування туш.

М’ясні субпродукти, їх види, категорії, призначення і використання.

*Асортимент м’яса птиці. Формування споживчих властивостей та характе­ристика асортименту м’ясних копченостей.*

**Заняття 19. Лекція 11.**

Ковбасні вироби: класифікація, асортимент, показники якості, зберігання. Шинкові вироби: класифікація, асортимент виробів із сировини. *М’ясні консерви: класифікація, асортимент. М’ясні напівфабрикати.*

Умови та терміни зберігання м’яса, субпродуктів, ковбасних виробів. Пакування, зберігання та транспортування м’яса і м’ясних продуктів.

**Заняття 20. Практичне заняття 9.**

Товарознавче оцінювання м’яса залежно від виду худоби, породи, статі, віку. Товарознавче оцінювання шинкових та ковбасних виробів.

**МОДУЛЬ 4.**

**Заняття 21. Лекція 12.**

**Тема 9. ЯЙЦЯ ПТАШИНІ ТА ПРОДУКТИ ЇХ ПЕРЕРОБКИ**

Види, будова, харчові властивості яєць. Класифікація яєць за стандартом. Ознаки свіжості яєць, дефекти. Вимоги до якості яєць.

*Харчова неповноцін­ність і технічний брак яєць, подальше його використання.*

*Продукти переробки яєць. Вимоги до якості тари та пакувальних матеріалів.*

**Заняття 22. Практичне заняття 10.**

Товарознавче оцінювання яєць.

**Заняття 23. Лекція 13.**

**Тема 10. РИБА І РИБНІ ТОВАРИ. ХАРЧОВІ КОНЦЕНТРАТИ**

Основні родини та види промислової риби. Характеристика основних родин і видів промислової риби.

Жива риба. Види риби, яку реалізують у живому вигляді. Вимоги до якості живої риби. Перевезення та зберігання живої риби. Риба холодильної обробки. Солені рибні товари. Копчені рибні товари. В’ялені та сушені рибні товари.

*Рибні консерви і пресерви. Ікра рибна і нерибні морепродукти.*

*Асортимент та характеристика харчових концентратів. Сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування.*

**Заняття 24. Практичне заняття 11.**

Товарознавче оцінювання якості риби і рибопродуктів, визначення вад риби.

**Заняття 25. Лекція 14.**

**Тема 11. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА**

**НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**

Загальна групова характеристика непродовольчих товарів. Асортимент товарів, види та характеристика. Показники якості товарів. Споживчі властивості товарів. Засоби товарної інформації. Маркування.

**Заняття 26. Лекція 15.**

**Тема 12. ГОСПОДАРЧІ ТОВАРИ**

Металогосподарчі товари. Класифікація та асортимент металогосподарчих товарів. Скляні побутові товари. Класифікація та асортимент керамічних товарів. Вимоги до якості. *Будівельні товари. Класифікація та асортимент будівельних матеріалів. Показники якості та споживчі характеристики буді­вель­них матеріалів.* *Товари з полімерних матеріалів. Меблі. Загальні відомості про меблі. Класифікація та асортимент меблів. Вимоги до якості меблів.*

**Заняття 27. Практичне заняття 12.**

Товарознавче оцінювання асортименту господарських товарів.

**ІІ семестр. МОДУЛЬ 5. З**

**Заняття 28. Лекція 16.**

**Тема 13. ПАЛИВНО-МАСТИЛЬНІ МАТЕРІАЛИ**

Нафта, газ та продукти їх переробки. Нафтопродукти. Змащувальні матеріали. Технічні рідини.

**Заняття 29. Лекція 17.**

**Тема 14. ПАКУВАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ І ТАРА**

Паперова та картонна тара. Полімерна тара. Дерев’яна тара. Скляна тара. Металева тара. *Текстильна тара. Комбінована тара.*

*Товарознавче оцінювання пакувальних матеріалів та їх застосування.*

**Заняття 30. Лекція 18.**

**Тема 15. ТЕКСТИЛЬНІ ТОВАРИ**

Класифікація якості та асортимент волокон, пряжі та ниток. Формування споживчих властивостей тканин у процесі виробництва.

*Неткані матеріали. Килимові вироби. Штучне хутро. Штучні текстильні вироби.*

Вимоги до якості текстильних товарів.

**Заняття 31. Практичне заняття 13.**

Товарознавче оцінювання властивостей одягу.

**МОДУЛЬ 6.**

**Заняття 32. Лекція 19. Тема 16. ОДЯГОВО-ВЗУТТЄВІ ТОВАРИ**

Швейно-трикотажні товари.

Асортимент трикотажних товарів.

 **Заняття 33. Лекція 20**. Класифікація та асортимент швейних і трикотажних виробів. *Виробництво шкіри. Класифікація та асортимент взуття.*

**Заняття 34. Практичне заняття 14.**

Товарознавче оцінювання швейних і трикотажних товарів.

**Заняття 35. Практичне заняття 15.**

Товарознавче оцінювання асортименту взуття.

**Заняття 36. Лекція 21.**

**Тема 17. ЕЛЕКТРИЧНІ ТОВАРИ**

Класифікація та асортимент електропобутових приборів. Кабельні та електроустановні системи. *Побутові електричні пристрої для системи, електронагрівні прилади.* Прилади для зберігання та заморожування продуктів. *Машини для обробки текстильних матеріалів. Вимоги до якості електричних товарів.*

**Заняття 37. Лекція 22.**

**Тема 18. КУЛЬТУРНО-ПОБУТОВІ ТОВАРИ**

Класифікація товарів культурно-побутового призначення. Побутова радіоелектронна апаратура.

*Класифікація та асортимент елементів електронної апаратури.*

*Музичні товари. Споживчі якості музичних інструментів. Вимоги до якості музичних інструментів.*

*Товарознавче оцінювання культурно-побутових товарів.*

**8. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІН**

|  |  |
| --- | --- |
| Назва змістових модулів і тем | Обсяг годин для окремих видів навчальних занять і самостійної роботи для денної форми навчання |
| лекції | практичні заняття | семінарські заняття | самостійна робота | разом |
|  МОДУЛЬ 1. І семестр |  |  |  |  |  |
|  1. Теоретичні основи комерційного товаро­знавства | 2 |  |  | 2 | 4 |
|  2. Зерно-борошняні товари | 2 | 4 |  | 4 | 10 |
|  3. Фруктово-овочеві товари | 2 | 2 |  | 4 | 8 |
|  МОДУЛЬ 2. |  |  |  |  |  |
|  4. Крохмаль, цукор, мед і кондитерські вироби | 4 | 2 |  | 2 | 8 |
|  5. Смакові товари | 2 | 2 |  | 4 | 8 |
|  6. Жирові продукти | 2 | 2 |  |  | 4 |
|  МОДУЛЬ 3. |  |  |  |  |  |
|  7. Молоко і молочні продукти | 4 | 4 |  | 2 | 10 |
|  8. М’ясо і м’ясні товари | 4 | 2 |  | 2 | 8 |
|  МОДУЛЬ 4. |  |  |  |  |  |
|  9. Яйця пташині та продукти їх переробки | 2 | 2 |  | 2 | 6 |
|  10. Риба і рибні товари. Харчові концентрати | 2 | 2 |  | 2 | 6 |
|  11. Теоретичні основи товарознавства непродо­вольчих товарів | 2 |  |  |  | 2 |
|  12. Господарчі товари | 2 | 2 |  | 4 | 8 |
|  МОДУЛЬ 5. ІІ семестр |  |  |  |  |  |
|  13. Паливно-мастильні матеріали | 2 |  |  | 4 | 6 |
|  14. Пакувальні матеріали і тара | 2 |  |  | 2 | 4 |
|  15. Текстильні товари | 2 | 2 |  | 2 | 6 |
|  МОДУЛЬ 6. |  |  |  |  |  |
|  16. Одягово-взуттєві товари | 4 | 4 |  | 2 | 10 |
|  17. Електричні товари | 2 |  |  | 4 | 6 |
|  18. Культурно-побутові товари | 2 |  |  | 4 | 6 |
| **Разом з дисципліни** | **44** | **30** |  | **46** | **120** |

**9. Теми практичних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****з/п** | **Назва теми** | **Кількість****Годин** |
| 1. | Товарознавче оцінювання зерна.  | 2 |
| 2. | Товарознавче оцінювання борошна, крупів, макаронних виробів.Товарознавче оцінювання якості хліба та хлібобулочних виробів відповідно до вимог стандартів.  | 2 |
| 3. | Товарознавче оцінювання якості фруктово-овочевих товарів відповідно до вимог стандартів.  | 2 |
| 4. | Товарознавче оцінювання цукру та різних видів меду. | 2 |
| 5. | Товарознавче оцінювання безалкогольних напоїв, їх якостей. Товарознавче оцінювання чаю. | 2 |
| 6. | Товарознавче оцінювання олії та ознайомлення з асортиментом різних видів жирів. | 2 |
| 7. | Товарознавче оцінювання молока  | 2 |
| 8. | Товарознавче оцінювання якості молочних товарів. | 2 |
| 9. | Товарознавче оцінювання шинкових та ковбасних виробів. | 2 |
| 10. | Товарознавче оцінювання яєць. | 2 |
| 11. | Товарознавче оцінювання якості риби і рибопродуктів, визначення вад риби. | 2 |
| 12. | Товарознавче оцінювання асортименту господарських товарів.  | 2 |
| 13. | Товарознавче оцінювання властивостей одягу. | 2 |
| 14. | Товарознавче оцінювання швейних і трикотажних товарів.   | 2 |
| 15 | Товарознавче оцінювання асортименту взуття. | 2 |
|  ***Всього годин*** | ***30*** |

 **11. Самостійна робота**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Питання, що виносяться на самостійне вивчення** | **Кількість****Годин** |
|  | 1.Класифікаційна ознака товарів. Методи та правила класифікації. Ступені класифікації товарів. Класифікатор. Мета та методи кодування. Штриховий код товару. Засоби масової інформації. Маркування товару.2.Поняття ГМО. Вплив на здоров’я людини. Використання в переробній галузі. Маркування продуктів харчування з ГМО. Сучасні розробки пакувальних матеріалів і покриттів. | 2 |
|  | 1. Макаронні вироби.2. Хліб і булочні вироби. Харчова цінність. 3. Класифікація та характеристика асортименту хліба і булочних виробів. 4. Фактори, що формують якість хліба і булочних виробів, дефекти та хвороби хліба. |  4  |
|  | 1. Продукція переробки плодів і овочів. 2. Види переробки плодів і овочів. 3. Напівфабрикати і кулінарні вироби з плодів та овочів. | 4 |
|  | 1. Цукор: фактори, що формують якість, характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти. 2. Кондитерські вироби. Характеристика та асортимент цукерок, ірису, драже та борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості, пакування, маркування і зберігання. | 2 |
|  | 1. Чай, кава і кавові напої. 2. Прянощі, ароматичні речовини і приправи. Класифікація асортименту кожної групи. Споживчі властивості кожної групи смакових товарів та їх якість.3. Тара, пакування, маркування і зберігання.  | 4 |
|  | 1. Товарна характеристика асортименту молока та кисломолочних товарів, вершкового масла, консервів, морозива, сирів.  | 2 |
|  | 1. Асортимент м’яса птиці. 2.Формування споживчих властивостей та характе­ристика асортименту м’ясних копченостей.*.*3. М’ясні консерви: класифікація, асортимент. 4. М’ясні напівфабрикати. | 2 |
|  | 1. Харчова неповноцінність і технічний брак яєць, подальше його використання.2. Продукти переробки яєць. 3. Вимоги до якості тари та пакувальних матеріалів. | 2 |
|  | 1. Рибні консерви і пресерви. 2. Ікра рибна і нерибні морепродукти.3. Асортимент та характеристика харчових концентратів. 4. Сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування. | 2 |
|  | 1. Будівельні товари. Класифікація та асортимент будівельних матеріалів.2. Показники якості та споживчі характеристики буді­вель­них матеріалів. 3. Товари з полімерних матеріалів. 4. Меблі. Загальні відомості про меблі. Класифікація та асортимент меблів. Вимоги до якості меблів. | 4 |
|  | 1. Нафтопродукти. 2. Змащувальні матеріали. 3. Технічні рідини. | 4 |
|  | 1.Текстильна тара. 2. Комбінована тара.3.Вимоги до якості пакувальних матеріалів та їх застосування. | 2 |
|  | 1. Неткані матеріали. 2. Килимові вироби. 3. Штучне хутро. 4. Штучні текстильні вироби.  | 2 |
|  | 1. Виробництво шкіри.2. Класифікація та асортимент взуття. | 2 |
|  | 1. Побутові електричні пристрої для системи, електронагрівні прилади. 2. Машини для обробки текстильних матеріалів.3. Вимоги до якості електричних товарів. | 4 |
|  | 1. Класифікація та асортимент елементів електронної апаратури. 2. Музичні товари. Споживчі якості музичних інструментів. 3. Вимоги до якості музичних інструментів. | 4 |
| **Разом** | **46** |

Основним завданням закладу освіти на сучасному етапі розвитку суспільства є формування творчої особистості, спеціаліста, здатного до самостійного підвищення фахового рівня, самоосвіти, креативності, іннова­ційної діяльності. Але розв’язання цього завдання неможливе, якщо в навчаль­ному процесі існуватиме лише передача знань від викладача до студента. Щоб залучити студента до активного здобуття знань неоціненною є роль самостійної роботи.

Теми самостійного вивчення визначає викладач, що забезпечує його творче відношення до праці, надає можливості розвивати педагогічно-доцільну лінію співпраці та перетворити свій предмет на засіб формування всебічно розвиненої особистості студента.

 Залежно від особливостей теми викладач може видавати студентам різні види завдань самостійної роботи:

* + переробка інформації, отриманої безпосередньо на лекційних, практичних ( або семінарських ) заняттях;
	+ робота з відповідними підручниками, довідковою літературою для самостійного вивчення окремих тем, питань із розробкою конспекту;
	+ написання рефератів, повідомлень;
	+ творчі завдання (проекти, огляди, звіти, презентації тощо);
	+ виконання підготовчої роботи до практичних занять;
	+ виконання індивідуальних практичних, розрахункових, графічних завдань;
	+ підготовка письмових відповідей на проблемні питання;
	+ виготовлення наочності.

 Викладач не обмежується у виборі інших завдань самостійної роботи за умови відповідності змісту завдання робочій навчальній програмі дисципліни.

**12. Завдання для самостійної роботи здобувача**

Основні завдання для самостійної роботи:

1) попереднє опрацювання інформаційного забезпечення за кожним модулем (темою);

2) підготовка до поточного контролю - розв’язання завдань самоконтролю за кожною темою;

3) виконання тематики науково-дослідної роботи;

4) підготовка до підсумкового контролю.

**13. Індивідуальні завдання**

Індивідуальне завдання передбачає:

І. Опрацювання літератури за темою та підготовка звіту, що має такий зміст і структуру:

Вступ

1. Розкриття теоретично-економічних аспектів проблеми, методів оцінки якості товарів, визначення основних властивостей, які становлять споживчу цінність товарів. Трактування сучасної та виробничої термінології.
2. Коротка характеристика товарів, їх класифікація, відповідність вимогам стандарту.
3. Роз’яснення умов і правил пакування, маркування, зберігання та транспортування. Аналіз фактичних та статистичних даних. Перспективи в галузі виробництва та призначення матеріальних ресурсів.

Висновки

Список використаної літератури та інформаційних джерел

 *Обсяг ІНДЗ – 4-6 сторінок формату А-4.*

**14. Теми індивідуальних завдань**

1. Історія розвитку товарознавства.

2. Законодавчо-нормативна база національної стандартизації та нормативно-правові основи системи сертифікації. Обов'язкова та добровільна сертифікація.

3. Поняття ГМО. Вплив на здоров’я людини. Використання в переробній галузі. Маркування продуктів харчування з ГМО.

4. Дослідження втрат продовольчих товарів у процесі товаропросування.

5. Розпізнавання штрихового коду товару.

6. Вплив якості зерна на якість продукції переробки.

7. Вимоги до якості; дефекти та хвороби хліба.

8. Характеристика асортименту, вимоги до якості макаронних виробів.

9. Вивчення асортименту, визначення дефектів крупів, борошна, макаронних виробів в торгівельній мережі.

11. Вивчення основних властивостей і якості картопляного крохмалю; його використання. Ознайомлення з пакуванням, маркуванням, зберіганням в торгівельній мережі.

12. Правила проведення експертизи кожної групи овочів.

13. Ознайомлення з асортиментом фруктово-ягідних, карамельних виробів в торгівельній мережі, їх умовами і терміном зберігання. Опишіть їх споживчі властивості.

14. Ознайомлення з асортиментом шоколадних виробів, цукерок, халви в торгівельній мережі. Опишіть вимоги до їх якості.

15. Ознайомлення з асортиментом борошняних кондитерських виробів в торгівельній мережі. Опишіть вимоги до їх якості, дефекти.

16. Норми виходу м’яса і субпродуктів від забою.

17. Оцінка категорії м’яса під час приймання.

18. Стандартне розділення туш яловичини, свинини, баранини для роздрібної торгівлі.

19. М’ясні субпродукти, їх види, категорії, призначення і використання.

20. Норми природних втрат при охолодженні, замороженні, перевезенні, зберіганні птиці.

21. Вивчення асортименту шинкових та ковбасних виробів в торгівельній мережі. Оцінка їх якості, дефекти.

22. Ознайомлення з асортиментом охолодженої, замороженої, соленої, в’яленої, копченої риби в торгівельній мережі, вимогами до якості.

23. Ознайомлення з асортиментом молока та молочних продуктів в торгівельній мережі. Розшифрування маркування.

24. Ознайомлення з асортиментом харчових жирів в торгівельній мережі. Розшифрування маркування.

25. Визначення виду, категорії свіжості та вад яєць оглядом, зважуванням у супермаркеті «Вопак».

26. Визначення натуральності та зрілості меду, виду і якості меду на ринку міста Горохів.

27. Технологічні соціальні проблеми забезпечення і підвищення якості продукції.

28. Поняття про споживчі властивості та їх класифікація. Основні речовини харчових продуктів, що характеризують споживчі властивості.

29. Сучасне оцінювання фізіологічних потреб в основних складниках харчових продуктів.

30. Законодавчо-нормативна база національної стандартизації та нормативно-правові основи системи сертифікації.

31. Класифікаційна ознака товарів. Методи та правила класифікації. Ступені класифікації товарів. Класифікатор. Мета та методи кодування. Штриховий код товару. Засоби масової інформації. Маркування товару.

32. Продукція переробки плодів і овочів.

33. Види переробки плодів і овочів.

34. Напівфабрикати і кулінарні вироби з плодів та овочів.

35. Цукор: фактори, що формують якість, характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти.

36. Кондитерські вироби. Характеристика та асортимент цукерок, ірису, драже та борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості, пакування, маркування і зберігання.

37. Вимоги стандарту до якості молока.. Класифікація та асортимент молока.

38. Вимоги стандартів до якості морозива. Асортимент морозива.

39. Вимоги стандартів до якості вершкового масла. Асортимент масла.

40. Вимоги стандартів до якості сичугових сирів. Асортимент твердих сирів.

41. Визначення якості м’яса.

42. Поняття про вгодованість тварин, правила приймання за живою масою.

43.Стандарти на худобу і птицю.

44.Класифікація м’яса залежно від виду тварин, породи, статі, віку, вгодованості і відгодівлі.

45. Поняття про м'ясо умовно придатне і непридатне. Вимоги до якості м’яса, дефекти м’яса.

46. М’ясні консерви: класифікація, асортимент. М’ясні напівфабрикати.

47. Вимоги стандарту до яєць курячих харчових.

48. Вимоги стандарту до якості меду. Визначення натуральності та зрілості.

49. Рибні консерви і пресерви. Ікра рибна і нерибні морепродукти.

50. Будівельні товари. Класифікація та асортимент будівельних матеріалів. Показники якості та споживчі характеристики будівельних матеріалів.

51.Товари з полімерних матеріалів.

52. Меблі. Загальні відомості про меблі. Класифікація та асортимент меблів. Вимоги до якості меблів.

53. Текстильна тара. Комбінована тара.

54.Товарознавче оцінювання пакувальних матеріалів та їх застосування.

55. Неткані матеріали. Килимові вироби.

56. Штучне хутро.

57. Штучні текстильні вироби.

58. Виробництво шкіри.

59. Класифікація та асортимент взуття.

60. Побутові електричні пристрої для системи, електронагрівні прилади.

61. Прилади для зберігання та заморожування продуктів.

62. Машини для обробки текстильних матеріалів.

63. Вимоги до якості електричних товарів.

64. Класифікація та асортимент елементів електронної апаратури.

65. Музичні товари. Споживчі якості музичних інструментів.

66. Вимоги до якості музичних інструментів.

67. Товарознавче оцінювання культурно-побутових товарів.

**15. Методи навчання**

 Студенто орієнтоване навчання, що проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій із викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання індивідуальних завдань самостійної роботи на основі підручників, посібників, періодичних наукових видань та використання глобальної мережі Internet. В умовах адаптивного карантину проводиться змішане і дистанційне навчання відповідно до наказів і рекомендацій МОН і МООЗ України та директора коледжу.

 При викладанні навчальної дисципліни «Комерційне товарознавство» використовуються інформаційно-ілюстративний та проблемний методи навчання із застосуванням:

* лекцій з мультимедійним забезпеченням;
* дискусійного обговорення проблемних питань;
* аналітичних завдань;
* ситуаційних завдань;
* друкованих роздаткових матеріалів;
* виконання індивідуального навчально-дослідного завдання.

 *Під час лекційного курсу застосовуються:*

* дискусійне обговорення проблемних питань;
* технічні засоби навчання: мультимедійні засоби, відеофільми,
* презентації;
* роздатковий матеріал: тести для контролю знань, конспекти лекцій, стандарти на продукцію, методів контролю, основоположні;
* наочні посібники;
* бесіда з використанням набутих знань.

 *На практичних заняттях застосовуються:*

* ситуаційні завдання (проблемні ситуації), виробничі ситуації, аналіз конкретних ситуацій, імітаційні вправи;
* ігрові методи (ділова гра, розігрування ролей, ігрове проектування)
* дидактичні матеріали, наочність, роздатковий матеріал;
* технічні засоби навчання: мультимедійні засоби, відеофільми;
* медіа технології;
* дослідження;
* тестові завдання.

**16. Засоби діагностики результатів навчання**

 **та методи їх демонстрування**

Вимоги до засобів діагностики, критерії та процедури оцінювання навчальних досягнень формуються згідно з Положенням про організацію атестації здобувачів освіти Горохівського коледжу ЛНАУ, Положенням про організацію освітнього процесу.

Інформаційною базою для формування засобів діагностики є система компетентностей, що передбачена даною програмою. Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання є:

• екзамен;

• комплексний іспит;

• стандартизовані тести;

• наскрізні проекти;

• командні проекти;

• аналітичні звіти, реферати;

• розрахункові та розрахунково-графічні роботи;

• презентації результатів виконаних завдань та досліджень, індивідуальних завдань;

• студентські презентації та виступи на наукових заходах;

• завдання на лабораторному обладнанні, реальних об’єктах тощо;

• інші види індивідуальних та групових завдань.

 **15.** **Форми поточного та підсумкового контролю**

Система оцінювання сформованих компетентностей у студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, лабораторно-практичні заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за чотирьохбальною системою.

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу у Горохівському коледжі ЛНАУ» контрольні заходи включають:

**поточний контроль,** що здійснюється протягом семестру під час проведення лекційних, практичних, семінарських занять;

**модульний контроль**, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті *інтегровану* оцінку результатів навчання студента після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни – змістового модуля;

**підсумковий/семестровий контроль**, що проводиться у формі семестрового диференційного заліку, відповідно до графіку навчального процесу.

Успішність студента оцінюється шляхом проведення поточного, модульного та підсумкового контролю (заліку). Дані про успішність студента заносяться викладачем у «Журнал обліку відвідування занять та контролю успішності студентів», «Залікову відомість» та «Залікову книжку» відповідно до вимог, передбачених що до цих документів.

***Поточний контроль* з даної навчальної дисципліни проводиться в таких формах:**

* активна робота на лекційних заняттях;
* активна участь у виконанні практичних завдань;
* активна участь у дискусії та презентації матеріалу на семінарських
* заняттях, проблемних лекціях;
* проведення поточного тестування;
* проведення письмової контрольної роботи;
* експрес-опитування;
* написання і захисту індивідуального творчого завдання (проєкту),
* виконання тестових контрольних завдань,
* розв'язання задач,
* шляхом перевірки самостійного виконання практичних завдань;
* захист проєктів, рефератів за заданою тематикою;
* проведення диктанту за лекційним матеріалом.

 **Модульний контроль** проводиться у формі тематичних атестацій (на основі виведення середнього балу по поточних оцінках, оцінках за виконання лабораторно-практичних робіт та тестових і контрольних завданнях). Модульний контроль може проводитися у формі виконання модульних тестових контрольних робіт. Мінімальна кількість правильних відповідей студента на тестове завдання змістового модуля чи модуля, що дозволяє оцінити результати тестування позитивно (тобто "задовільно" або "зараховано"), має бути більше 60% від загальної кількості запитань тестового завдання.

 *Підсумковий/семестровий контроль* проводиться у формі екзамену. Підсумковий контроль (екзамен) – здійснюється за контрольною тестовою програмою або завданнями на екзамен, які включають теоретичну і практичну частину.

**17. Порядок проведення поточного та підсумкового**

 **оцінювання досягнення компетентностей студентів**

 Поточний контроль, проміжна та підсумкова атестація за відповідними предметами, що дозволяє оцінити набуті компетенції, проводиться відповідно до вимог ««Положення про організацію освітнього процесу у Горохівському коледжі ЛНАУ». Апробація результатів досліджень на наукових конференціях. Публікація результатів досліджень. Атестація здійснюється у формі єдиного комплексного іспиту, в якому інтегровані питання комерційного товарознавства.

 Перевірка та/або оцінювання досягнення компетентностей крім заняття може здійснюватися у формі тестування, співбесіди, контрольного навчально-практичного заняття. Практичні заняття та заняття практикуму також можуть будуватися з метою реалізації контрольних функцій освітнього процесу.

**Форми контролю:** поточний, модульний, семестровий, підсумковий.

Поточний контроль проводиться викладачем під час аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної навчальної роботи. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв’язку між викладачем та студентами у процесі навчання, забезпечення управління навчальною діяльністю студентів. Інформація, отримана в процесі поточного контролю, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, так і студентами – для самоаналізу та самооцінки своєї навчальної діяльності.

 Рекомендується застосовувати на всіх лабораторно-практичних заняттях види об’єктивного контролю теоретичної підготовки та контролю засвоєння практичних навичок у вигляді тестування, письмової контрольної роботи та усного опитування. При засвоєнні кожної теми за поточну навчальну діяльність студенту виставляються оцінка за 4- бальною шкалою.

 Оцінювання досягнення компетентностей студента під час семінарських і лабораторно-практичних занять та виконання індивідуальних завдань проводиться за такими **критеріями:**

* розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
* ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни;
* ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
* вміння поєднувати теорію з практикою при розгляді виробничих ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків у процесі виконання індивідуальних завдань та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;
* логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки;
* арифметична правильність виконання індивідуального та комплексного розрахункового завдання.

 Максимально можливий бал за конкретним завданням ставиться за умови відповідності індивідуального завдання студента або його усної відповіді всім зазначеним критеріям. Відсутність тієї або іншої складової знижує кількість балів.

 При оцінюванні індивідуальних завдань увага також приділяється **якості, самостійності та своєчасності здачі виконаних завдань** викладачу, згідно з графіком навчального процесу. Якщо якась із вимог не буде виконана, то бали будуть знижені.

Дисципліна містить і змістовний модуль, який охоплює матеріал усіх тем та завершується підсумковим контролем – заліком. Згідно навчальної програми дисципліна «Комерційне товарознавство» завершується екзаменом за умови:

♦ виконання та захисту всіх тем лабораторно- практичних занять;

♦ виконання самостійної роботи, індивідуального завдання;

♦ відсутності негативних оцінок за модульний контроль;

♦ відпрацювання пропущених лабораторно-практичних занять.

**18. Критерії оцінювання знань студентів**

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання є досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни «Комерційне товарознавство».

Мінімальний пороговий рівень оцінки визначається за допомогою якісних критеріїв і трансформується в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової шкали.

 Критерії оцінювання знань студентів передбачають вимоги до знань і вмінь студентів за 4-бальною шкалою.

 При розробці критеріїв системи оцінювання якості знань студентів враховано три основні компоненти:

1) *рівень знань:* глибина і міцність знань, рівень мислення, вміння синтезувати знання з певних тем, вміння складати розгорнутий план відповіді, давати точні формулювання, правильно користуватися понятійним апаратом, культура відповіді (грамотність, логічність і послідовність викладення матеріалу); рівень умінь, навичок і прийомів виконання практичних завдань;

2) *навички самостійної роботи:* навички пошуку необхідної літератури, орієнтація в потоці інформації з обраної спеціальності, навички ведення записів (складання простого і розгорнутого плану, конспекту, реферату, виступу, а також навички науково-пошукової роботи;

3) *вміння застосувати знання на практиці:* реалізація на практичних, семінарських заняттях, виконання індивідуальних завдань під час проходження практики.

 Оцінка знань студентів з навчального курсу «Комерційне товарознавство» проводиться за результатами усного опитування, виконання практичних завдань, підготовки завдань самостійного вивчення, виконання контрольних робіт, проведення екзамену з дисципліни.

Проведення заліку з курсу - це метод підсумкового контролю знань студентів з навчального курсу «Комерційне товарознавство». Результати заліку оцінюються за чотирибальною» системою:

**Оцінки «відмінно»** заслуговує студент, який показав систематичне повне та глибоке знання змісту питань навчального матеріалу не тільки в обсязі матеріалу лекцій та практичних і семінарських занять, але й матеріалів, рекомендованих для самостійної роботи, а також додаткової літератури. При цьому студент повинен продемонструвати вміння аналізувати інформацію, проявити творчі здібності в розумінні матеріалу.

**Оцінки «добре»** заслуговує студент, який показав належне знання навчальної програми курсу, виконав усі завдання, при цьому допустив незначні помилки і мав невеликі недоліки. Як правило, оцінка 'добре" ставиться студентам, які показали систематичний характер знань з дисципліни, повністю освоїли навчальний матеріал, орієнтуються у вивченому матеріалі, вміють самостійно робити висновки та показали належний рівень знань рекомендованої літератури, але у відповіді є деякі неточності.

**Оцінки «задовільно»** заслуговує студент, який показав знання основних положень матеріалу навчальної програми курсу в обсязі, необхідному для подальшого навчання і професійної діяльності. Студент повинен відповісти на основні питання завдання, показати знання рекомендованої літератури, вміння аналізувати зміст питання. Можливі деякі помилки не принципового характеру, відповіді не повні, не послідовні, не вміє аргументувати свої думки.

**Оцінка «незадовільно»** виставляється студентам, які не могли показати необхідний рівень знань, допустили значні помилки або взагалі не виконали завдання. Студент має розрізнені безсистемні знання, не вміє виділити головне і другорядне, допускає помилки у визначеннях і поняттях, змінює їх зміст, невпорядковано висловлює матеріал;

 не може продовжувати навчання і не готовий до професійної діяльності після закінчення коледжу без повторного вивчення даної дисципліни.

**Оцінка «незадовільно»** виставляється студентам, які не могли показати необхідний рівень знань для подальшого навчання, допустили значні помилки або взагалі не виконали завдання.

 При виставленні оцінки враховуються результати навчальної роботи студента протягом семестру.

**19. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення,**

**використання яких передбачає навчальна дисципліна**

 Комплекс навчально-методичного забезпечення дисципліни розміщений в кабінеті стандартизації, в електронному вигляді - на сайті циклової комісії обліково-економічних дисциплін.

 Методичне забезпечення навчальної дисципліни «Комерційне товарознавство» включає:

* навчальна і робоча програми дисципліни;
* конспекти лекцій на паперовому та електронному носіях: навчальний контент (інформаційне забезпечення лекцій);
* витяг з робочого навчального плану;
* навчально-методичні картки занять;
* методичні вказівки та рекомендації;
* методичне забезпечення лабораторно-практичних та семінарських занять: інструкційні картки, інструкції з охорони праці, пожежної безпеки;
* індивідуальні завдання;
* збірники ситуаційних завдань (кейсів);
* приклади розв’язування типових задач чи виконання типових завдань;
* мультимедійне забезпечення занять: комп’ютерні презентації, відеотека навчальних фільмів;
* ілюстративні матеріали;
* каталоги ресурсів тощо;
* друкований роздатковий матеріал, плакати;
* тестові завдання та задачі з навчальної дисципліни;
* тестову комп'ютерну програму MY TEST;
* завдання для поточного та підсумкового контролю рівня сформованості компетентностей: комплексна контрольна робота для визначення залишкових знань із дисципліни, перевірочні контрольні роботи з певних тем дисципліни, тести, перелік питань до екзамену;
* пакет контрольних завдань для оцінювання рівня знань студентів при проведенні акредитації спеціальності (освітньої програми);
* завдання для післяатестаційного моніторингу рівня сформованості дисциплінарних компетентностей;
* методичне забезпечення самостійного опрацювання навчального матеріалу студентами;
* тематика рефератів, індивідуальних завдань;
* критерії оцінювання знань студентів із навчальної дисципліни;
* список інформаційних джерел, базової та допоміжної літератури;

 навчальні наочні посібники, стандарти основоположні, на продукцію, методів контролю.

 Як **джерела інформації при вивчені дисципліни «Комерційне товарознавство»** викладач рекомендує здобувачам освіти доступні для них:

- друковані видання (рекомендована література);

- електронні видання;

- аудіо- та відеозаписи;

- інші матеріали та джерела інформації (нормативні документи, стандарти основоположні, на продукцію, методів контролю, правил приймання).

 Офіційний веб-сайт Горохівського коледжу ЛНАУ http:// www.gklnau.at.ua містить інформацію про освітню програму.

- Бібіліотека Горохівського коледжу ЛНАУ, вул. Студентська 8, нав. корпус 1.

- Горохівська центральна районна бібліотека, вул. Шевченка 14, тел. 2-10-43.

 Матеріали навчально-методичного забезпечення робочої програми програми викладені на навчально-інформаційному порталі дистанційної платформи Горохівського коледжу ЛНАУ MOODLE ГК ЛНАУ

<http://gklnau.org.ua/moodle/> ;

- сайті методичного кабінету ГК ЛНАУ, електронна бібліотека<https://1784073.site123.me/>

Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет.

**20. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ**

**Література основна**

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР зі змінами та доповненнями <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97>

2. Про внесення змін до Закону України “Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини” : Закон України від 06.09.2005 р. № 2809-IV зі змінами та доповненнями

[http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2809-15](http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2809-15%203)

[3](http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2809-15%203). Батутіна А.П. Експертиза товарів. – К.: Центр навч. літератури, 2004.

4. Байдакова Л.І. Непродовольчі товари: взуттєві і хутряні вироби: Підручник.- К.: Вища школа, 2007, - 183 с.

5. Власова А.В. Основи товарознавства непродовольчих товарів. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006.

6. Беднарчук М.С. Товарознавство. Непродовольчі товари : меблі : підручник / М.С. Беднарчук, О.В. Шумський. – Львів : Магнолія 2006, 2009. – 424 с.

7. Дубініна А.А., Жук Ю.Т. та ін. Товарознавство смакових товарів. – К,: Професіонал, 2004.

8. Зрезарцев М.П., Зрезарцев В.М., Параніч В.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посібник.- К.: ЦУЛ, 2009, 2017.-328 с.

9. Комерційне товарознавство : навч. посіб. / В.А. Павлова, Г.А. Рижкова, Л.А. Гончар та ін. – Київ : Кондор, 2012. – 286 с.

10. Комерційне товарознавство : навч.-метод. посіб. / уклад. Н.П. Давидюк. – Немішаєве : НМЦ, 2003. – 132 с.

11. Основи експертизи продовольчих товарів : навч. посіб. / В.Д. Малигіна, Л.Д. Титаренко, Л.В. Породіна та ін. – Київ : Кондор, 2009. – 296 с.

12. Оснач О.Ф. Товарознавство. – К.: Центр навчальної літератури, 2004.

13. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. – Київ : Знання, 2012. – 471 с.

14. Титаренко Л.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навчальний посібник. – К.: ЦНЛ, 2006.

15. Товарознавство. Продовольчі товари : навч. посібн. /О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, В.В.Дятлов. – Київ : Кондор, 2010. – 730 с.

16. Радченко Л.О., Товарознавство непродовольчих товарів: Навчальний

посібник. Харків. Світ Книг. 2018. С. 943 с.

17. Товарознавство. Непродовольчі товари: одягово-взуттєві вироби: навчально-наочний посібник/І. С. Полікарпов та ін. Львів: Магнолія 2006, 2009, 2013. 264с.

 **Додаткова**

18. Бабенко Н. І. Інтегрований курс підготовки продавця непродовольчих товарів: підручник: в 2 кн.-Київ: Грамота, 2003. 352с. Кн. 1

19. Бабенко Н. І. Інтегрований курс підготовки продавця непродовольчих товарів: підручник: в 2 кн.-Київ: Грамота, 2004. 304с. Кн. 2

20.Борисова Л.В. Товарознавство непродовольчих товарів. Навчальний посібник. – К.: НМЦ 2000.

21. Войнаш Л.Г. Товарознавство непродовольчих товарів.

Частина 2: підручник. Київ. НМЦ «Укоопосвіта». 2014. С. 432.

22. Галик І. С., Семак Б. Д. Товарознавство трикотажних виробів: підручник. 2-ге вид., перероб. та доп. Львів: Магнолія 2006, 2017. 221с.

23. Давидюк Н.П. Товарознавство продукції з основами стандартизації: Курс лекцій: У 2-х ч. – НМЦ, 1999.

24. Задорожний І.М. Товарознавство зерноборошняних товарів. – К.: Вища школа, 1993.

25. Марченко Л.Д. Товари виробничо-технічного призначення. – К: Вища школа, 1995.

26. Михайлов В.І. Глушкова О.І. Зельніченко В.Г. Непродовольчі товари:

Підручник Київ: Книга. 2015. С. 556.

27. Остапчук П.П. та інші. Підвищення якості продукції тваринництва. – К.: Вища школа, 1991.

28. Основи товарознавства непродовольчих товарів (господарчі товари та товари культурно-побутового призначення) : опорний конспект лекцій (для студ. нетоварозн. спец.) / уклад. Т.Г. Глушакова. – Київ : КДТЕУ, 1998. – 90 с.

29. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів : навч. посіб. / В.Н. Павлов, О.В. Мишко, І.В. Опьонова, Н.В. Павліха. – Київ : Кондор, 2004. – 230 с.

30. Полікарпов І.С. Товарознавство. Непродовольчі товари : нагрівні прилади : навч. посіб. // І.С. Полікарпов, І.І. Шийко, О.І. Шийко. – Львів : Магнолія 2006, 2012. – 304 с.

31. Пономарьов П.Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – К.: Лібра, 1999.

32. Лозова Т.М. Якість і безпечність зерно-борошняних продуктів : навч. посіб. – Київ : ЦНЛ, 2006. – 384 с.

33. Салухіна Н.Г. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг : навч. посіб. – Київ : ЦУЛ, 2010. – 336 с.

34. Сукач М.К. Основи стандартизації: навчальний посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2017.- 324 с.

35. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Лібра, 2002.

36. Скалецька Л.Ф. та інші. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум: Навч. посібник. – К.: Вища школа 1994.

37. Стандартизація у тваринництві: навч. посіб. / Іббатулін І.І., Пабат ВО., Маньковський А.Я. та ін. .- К.: Видавництво Ліра –К, 2019. – 548 с.

38. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства. – К.: Центр навч. літератури, 2003.

39. Товарознавство непродовольчих товарів : навч. посіб. // Л.О. Радченко, Л.Д. Льовшина, М.П. Головко, О.В. М’ячиков, І.Ф. Мартишко. – Харків : Світ книг, 2015. – 943 с.

40. Товарознавство непродовольчих товарів : підручник. – Ч.2 / Л.Г. Войнаш, Л.І. Байдакова, М.М. Діаніч та ін., за ред. Л.Г. Войнаш. – Київ : НМЦ “Укоопосвіта”, 2004. – 532 с.

41. Товарознавство : опорний конспект лекцій для студентів екон. спец. заочної та дистанц. форм навчання / уклад. Л.М. Богацька. – Київ : Вид. Європ. ун-ту , 2001. – 68 с.

42. Товарознавство непродовольчих товарів : підручник. – Ч.2 / Л.Г. Войнаш, І.О.Дудла, Д.І.Козьмич та ін.; за заг. ред. Л.Г.Войнаш. – Київ : НМЦ “Укоопосвіта”, 2004. – 436 с.

43. Товарознавство. Непродовольчі товари : товари господарського та культурного призначення : навч.-наочн. посіб. / І.С. Полікарпов, В.С. Лукашов, І.І. Шийко та ін. – Львів : Магнолія 2006, 2011. – 296 с.

44. Товарна інноваційна політика : навч. посібн. // С.М. Ілляшенко,

45. Товарна політика комерційних підприємств : навч.-метод. посіб. з контрольними завданнями / укл. Н.В. Гнатенко. – Немішаєве : НМЦ, 2003. – 100 с.

46. Технологія м’яса та м’ясних продуктів: Підручник/ М.М. Клименко, Л.І. Віннікова, І.І. Береза та інші; за ред. М.М. Клименка. – К.: Вища освіта 2006.

47. Чухрай Н. Товарна інноваційна політика : управління інноваціями на підприємстві : підручник / Н.Чухрай, Р. Патора. – Київ : Кондор, 2006. – 398 с.

48. Щербань В.М. Товарна інноваційна політика : навч. посіб. // В.М. Щербань, Л.Д.Козубенко. – Київ : Кондор, 2006. – 400 с.

49. Якість та безпечність харчових продуктів : конспект лекцій / уклад. О.Л. Романенко. – Київ : КДТЕУ, 1999. – 48 с.

 **Інформаційні ресурси**

1.Навчально-інформаційний портал дистанційної платформи Горохівського коледжу ЛНАУ MOODLE ГК ЛНАУ <http://gklnau.org.ua/moodle/> ;

2.Сайт методичного кабінету ГК ЛНАУ, електронна бібліотека<https://1784073.site123.me/>

**Електронні ресурси**

 Верховна Рада України http: //www.rada.кіеv.uа

 Кабінет міністрів України http: //www.kmu.gov.uа

 Офіційний сайт Міністерства освіти і науки України. - http://www.mon.gov.ua

 Міністерство економіки України http: //www.me.gov.uа

 Законодавство України http: //www.zakon/rada.gov.uа

 Украинский бизнес-портал. <http://www.ubp.com.uа>

Інформаційно-пошукова правова система “Нормативні акти України (НАУ)”. - <http://www.nau.ua>

Офіційний сайт Департаменту технічного регулювання.

 Інтернет-портал газети “Бізнес” <http://www.business.kiev.uа>

 Економічна та комерційна література

а) http://readbook.com.uа

б) http://studentbook.com.uа

в) http://www.vuzlib.net

г) www.meatbusiness.ua

**Основні законодавчі та нормативно-правові акти, стандарти**

1. Про стандартизацію: Закон України, 2014.
2. Про технічні регламенти та оцінку відповідності: Закон України, 2015.
3. ДСТУ 3498-96. Державна система стандартизації.
4. Державна система стандартизації. - К.: Держстандарт України, 1994.
5. ДСТУ 1.5-2004.
6. ДСТУ 36145-95. Штрихове кодування.
7. Про підтвердження відповідності: Закон України від 17.05.2001 р. №2406-ІІІ.
8. Про акредитацію органів з оцінки відповідності: Закон України від 17.05.2001 р. № 2407 - ІІІ.
9. ДСТУ ISO 9001:2000. Системи управління якістю. Вимоги.
10. ДСТУ 1.1:2015 Національна стандартизація. ДСТУ1.0:2003, ДСТУ 1.1:2001, ДСТУ 1.2:2003, ДСТУ 1.5:2003 Національна стандартизація.
11. ДСТУ 3410-96 Система сертифікації УКРСЕПРО. Основні положення.
12. ДСТУ3413-96 Система сертифікації УКРСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції.

13. Міжнародні стандартів серії ІSO 22000: ІSO 22000:2005 «Системи управління якістю харчових продуктів»

14. ІSOTS 22003 «Системи менеджменту для організацій, які здійснюють аудит і сертифікацію систем управління харчовою безпекою»

15. ІSO TS 22004 «Системи менеджменту харчової безпеки: настанови із застосування ІSO 22000:2005».

16. ІSO 22005 «Простежуваність у виробництві харчових продуктів і кормів. Основні принципи і вимоги до роблення і впровадження системи».

17. ІSO 22006 «Система менеджменту якості. Настанови із застосування ІSO 9001:2000 для сільськогосподарських виробників».

18. ДСТУ 180 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів

19. ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови

20. ДСТУ 4418:2005 Сметана. Технічні умови.

21. ДСТУ 4532:2006. Ковбаса варена. ТУ

22. ДСТУ 4436: 2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні

23.ДСТУ 3938-99 М’ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення

24.ДСТУ 4334:2004 Ковбаси кров’яні. [Технічні умови](http://lecture.in.ua/metodichni-vkazivki-do-vikonannya-individualenih-zavdane-z-dis.html)

25.ДСТУ 4426:2005 М’ясо яловичини у відрубах. [Технічні умови](http://lecture.in.ua/metodichni-vkazivki-do-vikonannya-individualenih-zavdane-z-dis.html)

26.ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокопчені та сиров’ялені. Загальні технічні умови

27.ДСТУ 4430:2005 Сальтисон. Технічні умови

28.ДСТУ 4431:2005 Продукти делікатесні з м’яса поросят і телят. Технічні умови

29.ДСТУ 4432:2005 Паштети м’ясні. Технічні умови

30.ДСТУ 4433:2005 Ковбаси смажені. Загальні технічні умови

31.ДСТУ 4435:2005 Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови

32.ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені. [Загальні технічні умови](http://lecture.in.ua/metodichni-vkazivki-do-vikonannya-individualenih-zavdane-z-dis.html)

33.ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м’ясні та м’ясорослинні січені. Технічні умови

34.ДСТУ 4444:2005 Субпродукти кролів. Технічні умови

35.ДСТУ 44 :2005 Консерви м’ясні. Сніданки м’ясні. Технічні умови

36.ДСТУ 4450:2005 Консерви м’ясні. М’ясо тушковане. Технічні умови

37.ДСТУ 4451:2005 Консерви м’ясні. Шинкові. Технічні умови

38.ДСТУ 4529:2006 Ковбаси варені з м’яса птиці та м’яса кролів. Загальні технічні умови

39.ДСТУ 4530:2006 Ковбаси напівкопчені з м’яса птиці. Загальні технічні умови

40.ДСТУ 4531:2006 Вироби з м’яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови

41.ДСТУ 4532:2006 Ковбаси варено-копчені з м’яса птиці. Загальні технічні умови

42.ДСТУ 4589:2006 Напівфабрикати м’ясні натуральні від комплексного ділення яловичини за кулінарним призначенням. Технічні умови

43.ДСТУ 4590:2006 Напівфабрикати м’ясні натуральні від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням. Технічні умови

44.ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови

45.ДСТУ 4606:2006 Консерви м’ясні фаршеві. Загальні технічні умови

46.ДСТУ 4607:2006 Консерви м’ясо-рослинні. Каші з м’ясом. Загальні технічні умови

47.ДСТУ 4668:2006 [Продукти зі свинини варені](http://lecture.in.ua/lekciya-10-sintetichnij-ta-analitichnij-oblik-zapasiv-oblik-pr.html), копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокопчені. Загальні технічні умови

48.ДСТУ 4670:2006 Продукти з яловичини та свинини варені, копчено-варені. Загальні технічні умови

49.ДСТУ 4671:2006 Продукти з яловичини і баранини варені, копчено-варені, сирокопчені. Загальні технічні умови

50.ДСТУ 4823.1:2007 Продукти м’ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Частина 1. [Терміни та визначення понять](http://lecture.in.ua/lekciya-2-osnovni-ponyattya-termini-ta.html)

51.ДСТУ 4823.2:2007 Продукти м’ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Частина 2. Загальні вимоги

52.ДСТУ 6028:2008 Напівфабрикати з м’ясом у тістовій оболонці заморожені. Загальні технічні умови

53.ДСТУ 6030:2008 М’ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах.

54.ДСТУ 6043:2008 Консерви м’ясо-рослинні. Каші з м’ясом та субпродуктами птиці. Загальні технічні умови

55.ДСТУ 7048:2009 Консерви м’ясорослинні та кров’яні. Загальні технічні умови

56.ДСТУ 70 :2009 Консерви м’ясні субпродуктові. Загальні технічні умови

57. ДСТУ 7054:2009 Консерви із м’яса птиці фаршеві. Загальні технічні умови

58. ДСТУ 7063:2009 Напівфабрикати м’ясні та м’ясо-рослинні січені. Визначання складників [мікроструктурним методом](http://lecture.in.ua/vidnosni-velichini-statistichni-koeficiyenti.html)

59. ДСТУ 7158:2010 М’ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови

60. ДСТУ ГОСТ 29300:2009 (ИСО 3091-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата (ГОСТ 29300-92 (ИСО 3091-75), IDT)

61. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/AGRI/135:2007 Свинина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/AGRI/135:2006, IDT)

62. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/308:2007 Баранина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/TRADE/308:2006, IDT)

63. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/326:2007 Яловичина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/TRADE/326:2004, IDT)

64. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/355:2007 М’ясо курей. Тушки та їх частини. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/TRADE/355:2007, IDT)

65. ДСТУ 3662-97 Молоко коров’яче незбиране. Загальні технічні умови

66. ДСТУ 2661:2010Молоко питне. Загальні технічні умови

67.ДСТУ 4399:2005Масло вершкове. Загальні технічні умови

68. ДСТУ 6003:2008 Сир твердий. Технічні умови

69. ДСТУ 4417:2005 Кефір. Технічні умови

70. ДСТУ 4565:2006 Ряжанка та варенець. Технічні умови.

71. ДСТУ 2284:2010 Риба жива. Загальні технічні вимоги

72. ДСТУ 4868:2007 Риба заморожена. Технічні умови

73. ДСТУ 2641:2007 Продукти рибні. Пакування.

74. ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові Технічні умови

**21. РЕЗУЛЬТАТИ ПЕРЕГЛЯДУ РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ**

Робоча програма перезатверджена на 20\_/20\_ навчальний рік (без змін).

Протокол № від ―\_\_\_\_‖ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_ року.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Робоча програма перезатверджена на 20\_/20\_ навчальний рік (зі змінами, Додаток \_\_ ).

Протокол № від ―\_\_\_\_‖ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_ року.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Робоча програма перезатверджена на 20\_\_/20\_\_ навчальний рік (зі змінами, Додаток \_\_ ).

Протокол № від ―\_\_\_\_‖ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_ року.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Робоча програма перезатверджена на 20\_\_/20\_\_ навчальний рік (зі змінами, Додаток \_\_ ).

Протокол № від ―\_\_\_\_‖ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_ року.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_