МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ГОРОХІВСЬКИЙ КОЛЕДЖ
ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО
АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТОВАРОЗНАВСТВО ТА ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

Галузь знань	**07 Управління та адміністрування**
Шифр та назва спеціальності	**076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність**
Освітньо-професійна програма	**Підприємництво, торгівля та біржова діяльність**
Освітній ступінь	**фаховий молодший бакалавр**

Викладач	**Савченко Світлана Олексіївна**	
	Посада	**Викладач-методист, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії**
	Контактна інформація викладача	E-mail **metodkabinetkoledz@gmail.com**
	Робоче місце	**Аудиторія 33**
	Консультації	дистанційні; за домовленістю з ініціативи здобувача; за розкладом

Статус дисципліни	**Нормативна (обов'язкова)**
Форма навчання	**денна**
Час та місце проведення: курс, семестр	**3 курс, 5 семестр; відповідно до розкладу**
Тривалість курсу, кількість кредитів	**4 кредити ЄКТС/ 120 годин**
Розподіл за видами занять та годинами навчання	аудиторні заняття – 70 годин (лекції – 42 години, практичні заняття - 28 годин); самостійна робота – 50 годин
Форма контролю	**Екзамен**
Мова викладання	**українська**
Сторінка дисципліни в Інтернеті Дистанційний курс	Покликання на розроблений електронний курс та розміщений в Moodle ГК ЛНАУ http://gklnau.org.ua/moodle/course/view.php?id=56
Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)	робоча програма, силабус, курс лекцій, практичні роботи, презентації курсу, навчальні відеофільми, тестовий контроль, перелік питань для підсумкового контролю, компетентності, програмні результати навчання, інструкція з БЖД

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у майбутніх фахівців системних теоретичних знань та набуття практичних компетентностей з товарознавства, дослідження основних характеристик товарів, їх змін у процесі товаропросування, експертної оцінки товарів для прийняття рішень і 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.
Завдання дисципліни	Набуття здобувачами освіти теоретичних знань та здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми щодо: ➢ 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; ➢ дослідження основних характеристик товарів, їх змін у процесі товаропросування; ➢ проведення товарознавчої експертизи з метою вирішення завдань підвищення якості та удосконалення асортименту товарів; ➢ 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 здобувачів освіти навичок самостійного оцінювання споживчих властивостей, вибору альтернативних варіантів використання продукції, організації її поставок, перевезення і зберігання. Опанування здобувачами освіти методичним інструментарієм розроблення та реалізації завдань з товарознавства та експертизи товарів, оволодіння навичками здійснення контролю якості та експертизи товарів з метою забезпечення населення товарами постійного вжитку, що відповідають його запитам, розроблення пропозицій щодо підвищення якості товарів, зменшення втрат; набуття навичок аналізу та прийняття рішень під час контролю якості товарів на практиці.
Пререквізити курсу	Фізика і астрономія, Хімія, Біологія і екологія, Вища математика, Безпека життєдіяльності та охорона праці, Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції
Постреквізити курсу	Менеджмент, Підприємництво та бізнес-культура, Комерційна діяльність, Біржова діяльність, Електронна комерція та логістика, Економічний аналіз та ринкові дослідження
Компетентності, розвиток яких забезпечує навчальна дисципліна	**Інтегральна компетентність.** Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми в галузі підприємницької, торговельної та біржової діяльності або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції організації і функціонування підприємницьких, торговельних, біржових структур та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести

	відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях. **Загальні компетентності**. ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК 7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 8. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. **Спеціальні компетентності.** СК 1. Здатність враховувати основні закономірності та сучасні досягнення у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності. СК 2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо діяльності підприємства. СК 3. Здатність застосовувати інноваційні підходи у діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур. СК 4. Здатність визначати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності. СК 5. Здатність здійснювати діяльність із дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності. СК 6. Здатність виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур. СК 8. Здатність визначати і задовольняти потреби споживачів як пріоритетних суб'єктів ринку.
Програмні результати навчання	РН 2. Застосовувати знання, розуміння закономірностей та сучасних досягнень у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності із професійною метою. РН 3. Володіти державною та іноземною мовами у професійній діяльності. РН 4. Використовувати сучасні комп'ютерні й телекомунікаційні технології обміну та поширення професійно спрямованої інформації у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності. РН 5. Здійснювати пошук, самостійний відбір інформації з різних джерел у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності. РН 6. Проявляти ініціативу та підприємливість, володіти навичками міжособистісної взаємодії для досягнення професійної мети. РН 7. Застосовувати всебічні спеціалізовані емпіричні й теоретичні знання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності для подальшого використання у практичній діяльності.

	РН 8. Володіти методами й інструментарієм для підготовки проєктів управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур. РН 9. Застосовувати інноваційні підходи у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності. РН 10. Визначати характеристику товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів. РН 11. Знати основи нормативно-правового забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати їх на практиці. РН 12. Виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур. РН 14. Визначати потреби споживачів для формування асортименту товарів у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності. РН 17. Визначати основні показники діяльності підприємницьких, торговельних і біржових структур для забезпечення їх ефективності.

ЗМІСТ І ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИВЧЕННЯ ТЕМ

МОДУЛЬ 1.

Заняття 1. Лекція 1. Тема 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА ТА ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

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.

Поняття, мета і завдання експертизи товарів. Методи контролю товарів.

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.

Самостійне вивчення. *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.*

Самостійне вивчення. *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.

Самостійне вивчення. *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.

Самостійне вивчення. *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.

Самостійне вивчення. *Харктеристика і асортимент 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.

Самостійне вивчення. *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. Класифікація та асортимент молока залежно від жирності і термічної обробки.

Ідентифікаційні ознаки кисломолочних продуктів. Показники якості молочних продуктів. Фальсифікація якості молока й молочних продуктів. Пакування, зберігання, транспортування. Класифікація асортименту молочної продукції.

Самостійне вивчення. *Фактори, що впливають на склад і якість молока (породи тварин, період лактації, корми).*

Фальсифікація якості молока й молочних продуктів.

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

Заняття 15. Практичне заняття 7.

Товарознавче оцінювання молока.

Заняття 16. Практичне заняття 8.

Товарознавче оцінювання якості молочних товарів.

Заняття 17. Лекція 9.

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.

Самостійне вивчення.

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

Заняття 18. Лекція 10.

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 19. Практичне заняття 9.

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

Заняття 20. Лекція 11.

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.

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

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

Заняття 21. Практичне заняття 10.

Товарознавче оцінювання яєць.

Заняття 22. Лекція 12.

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.

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

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

Заняття 23. Практичне заняття 11.

Товарознавче оцінювання якості риби і рибопродуктів, визначення вад риби.

МОДУЛЬ 4.

Заняття 24. Лекція 13.

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 25. Лекція 14.

Тема 12. ГОСПОДАРЧІ ТОВАРИ

Металогосподарчі товари. Класифікація та асортимент металогосподарчих товарів. Скляні побутові товари. Класифікація та асортимент керамічних товарів. Вимоги до якості.

Самостійне вивчення. *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 26. Практичне заняття 12.

Товарознавче оцінювання асортименту господарських товарів.

Заняття 27. Лекція 15.

Тема 13. ПАЛИВНО-МАСТИЛЬНІ МАТЕРІАЛИ

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

Заняття 28. Лекція 17.

Тема 16. ПАКУВАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ І ТАРА

Паперова та картонна тара. Полімерна тара. Дерев'яна тара. Скляна тара. Металева тара.

Самостійне вивчення. *Текстильна тара. Комбінована тара.*

Товарознавче оцінювання пакувальних матеріалів та їх застосування.

МОДУЛЬ 5.

Заняття 29. Лекція 17.

Тема 15. ТЕКСТИЛЬНІ ТОВАРИ

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

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

Заняття 30. Лекція 18. Тема 16. ШВЕЙНО-ТРИКОТАЖНІ ТОВАРИ, ОДЯГ

Швейно-трикотажні товари.

Класифікація та асортимент швейних і трикотажних виробів.

Асортимент трикотажних товарів.

Заняття 31. Практичне заняття 13.

Товарознавче оцінювання властивостей одягу, швейних і трикотажних товарів

Заняття 32. Лекція 19. ВЗУТТЯ

Класифікація та асортимент взуття.

Виробництво шкіри

Заняття 33. Практичне заняття 14.

Товарознавче оцінювання асортименту взуття.

Заняття 34. Лекція 20.

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.

Самостійне вивчення*. Машини для обробки текстильних матеріалів. Вимоги до якості електричних товарів.*

Заняття 35. Лекція 21.

Тема 18. КУЛЬТУРНО-ПОБУТОВІ ТОВАРИ

Класифікація товарів культурно-побутового призначення. Побутова радіоелектронна апаратура.

Самостійне вивчення *.Класифікація та асортимент елементів електронної апаратури.*

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

Товарознавче оцінювання культурно-побутових товарів.

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, швейних і трикотажних товарів.	2
14.	Товарознавче оцінювання асортименту взуття.	2
	Разом	**28**

ІНДВИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Теми рефератів

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 супермаркетах міста.
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.Характеристика товарів 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.Асортимент виробів та характеристика штучного хутра.
57. Асортимент штучних текстильних виробів.
58. Виробництво шкіри.
59. Класифікація та асортимент взуття.
60. Маркування взуття та одиниці виміру взуття в різних країнах світу.
61. Товарознавче оцінювання якості взуття. Дефекти взуття.
62. Побутові електричні пристрої для системи, електронагрівні прилади.
63. Прилади для зберігання та заморожування продуктів.
64. Машини для обробки текстильних матеріалів.
65. Вимоги до якості електричних товарів.
66. Класифікація та асортимент елементів електронної апаратури.
67. Музичні товари. Споживчі якості музичних інструментів.
68. Вимоги до якості музичних інструментів.
69. Товарознавче оцінювання культурно-побутових товарів.
70. Методи контролю товарів.

ТЕМАТИКА НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ

Тематика науково-дослідної роботи

1. Дослідження штрихового кодування товарів.
2. Дослідження зменшення втрат харчових продуктів у процесі товаропросування.
3. Вплив умов зберігання на якість харчових продуктів.
4.Вплив виду тари на якість і зберігання харчових продуктів.
5.Товарознавче оцінювання якості взуття.
6.Товарознавче оцінювання властивостей одягу.
7. Дослідження маркування одягу.
8. Вимоги до якості паливно-мастильних матеріалів.
9. Товарознавче оцінювання електропобутових товарів.

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ	
Форми навчання	Лекції та практичніі заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом, консультації
Види навчальної діяльності	НД 1. Аудиторна робота: – мультимедійні презентації; – завдання аналітичного-оглядового характеру; – дискусія; – публічний виступ з доповіддю і презентацією (індивідуальний проєкт); – індивідуальні та групові практичні ситуаційні завдання, – стандартизовані тести. НД 2. Самостійна робота
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 МОЗ України та директора коледжу. МН1. Інтерактивні лекції (проблемні лекції, лекції-дискусії, лекції-демонстрації з використанням мультимедійного обладнання, поєднання лекції-бесіди і лекції-візуалізації); МН2. Практичні заняття (робота у малих групах, навчальні дискусії, мозковий штурм, публічні виступи, презентації, захист результатів виконання групових або індивідуальних завдань, підготовка есе, колоквіум тощо); МН3. Самостійне навчання (індивідуальна робота, робота в групах). Лекції надають здобувачам основний теоретичний матеріал. Лекції доповнюються практичними заняттями, що надають здобувачам можливість закріпити навчальний матеріал та застосовувати теоретичні знання щодо реальних ситуацій. Практичні заняття укладено із застосуванням методів практико-орієнтованого навчання, що передбачає актуалізацію теоретичного матеріалу, розв’язування завдань, що мають практичний характер, вимагають аналітичної роботи, уміння влучно висловлювати думки для успішного розв’язання проблем і завдань у професійній діяльності; моделювати спілкування з різними людьми в професійній діяльності; вести дискусії; оперувати засобами писемної професійної комунікації. Самостійне навчання сприяє підготовці до лекцій, практичних занять, а також до виконання завдань як індивідуально, так і в командах для підготовки повідомлень, презентацій, публічних виступів, що дозволяє формувати уміння розподіляти ресурси для ефективної самоорганізації; використовувати технології планування власного часу, принципи планування.
Види контролю	Поточний контроль, проміжна та семестрова атестація (екзамен). Планується проведення поточного контролю під час аудиторних занять, виконання тематичних контрольних робіт (ТКР), контроль якості виконання

	СРС, комплексна контрольна робота (ККР), підсумкова атестація у формі екзамену.
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; стандартизовані тести, поточна модульна контрольна робота, комплексна контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен.
Методи поточного оцінювання	За дисципліною передбачені такі методи поточного оцінювання: - опитування та усні коментарі викладача за його результатами, детальний аналіз відповідей здобувачів; - настанови викладача в процесі виконання практичних завдань, розв'язання задач, рекомендації до виконання ситуаційних завдань, рефератів; - обговорення та взаємооцінювання здобувачами виконаних практичних завдань, розв'язання задач, роботи в групах, виконання індивідуальних робіт.
Методи підсумкового оцінювання	Підсумкове оцінювання включає: 1. Підсумковий контроль за навчальною дисципліною, який визначений навчальним планом та освітньою програмою у формі екзамену. 2. Проміжний контроль знань здобувачів (оцінювання роботи на лабораторно-практичних заняттях, розв'язання задач, тестування в системі Moodle за покликанням http://gklnau.org.ua/moodle/course/view.php?id=56 індивідуальних робіт тощо). Згідно навчальної програми дисципліна «Товарознавство та експертиза товарів» завершується екзаменом за умови: ♦ виконання та захисту всіх тем лабораторно-практичних занять; ♦ виконання самостійної роботи; ♦ відсутності негативних оцінок за модульний контроль; ♦ відпрацювання пропущених лабораторно-практичних занять. Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, в який інтегровано питання з товарознавста та експертизи товарів.
Критерії поточного оцінювання	Поточне оцінювання здійснюється за кожним завданням в межах розділів. Оцінюються і завдання, виконувані в аудиторії, і завдання, виконувані під час самостійної роботи. Протягом вивчення дисципліни здійснюється самоконтроль. Загальні критерії оцінок: **«відмінно»** – здобувач фахової передвищої освіти виявив всебічні, систематичні та глибокі знання навчального матеріалу дисципліни, передбаченого програмою; опрацював основну та додаткову літературу, рекомендовану програмою; проявив творчі здібності у розумінні, логічному, стислому та ясному трактуванні навчального матеріалу; засвоїв взаємозв'язок основних понять дисципліни, їх значення для подальшої професійної діяльності; **«добре»** – здобувач фахової передвищої освіти виявив систематичні та глибокі знання вище середнього рівня навчального матеріалу дисципліни; продемонстрував уміння легко виконувати завдання, передбачені програмою; опрацював літературу, рекомендовану програмою; засвоїв

	взаємозв'язок основних понять дисципліни, їх значення для подальшої професійної діяльності; «з**адовільно»** – здобувач фахової передвищої освіти виявив знання навчального матеріалу дисципліни в обсязі, необхідному для подальшого навчання та майбутньої професійної діяльності; виконав завдання, передбачені програмою; ознайомився з основною літературою, що зазначена у програмі; припустив значну кількість помилок або недоліків у відповідях на запитання співбесіди, тестування, при виконанні завдань тощо, які може усунути самостійно; **«незадовільно»** – здобувач фахової передвищої освіти не має знань зі значної частини навчального матеріалу; припускає принципові помилки при виконанні більшості передбачених програмою завдань.
Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни	**Засоби навчання** ЗН1. Мультимедіа- та проекційна апаратура. ЗН2. Комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі. ЗН3. Обладнання кабінету для виконання практичних занять і проведення товарознавчого оцінювання продовольчих і непродовольчих товарів. ЗН4. Бібліотечні фонди.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

Теоретичні питання

1. Споживчі властивості харчових продуктів. Загальне оцінювання корисності і безпечності харчових продуктів.
2. Одяг, його класифікація. Товарознавче оцінювання споживчих властивостей одягу.
3. Сукупність природних властивостей продукції, що визначають її якість. Категорії якості. Показники якості продукції.
4. Культурно-побутові товари: класифікація, асортимент, товарознавче оцінювання.
5. Національна система стандартизації України: законодавчо-нормативна база.
6. Металогосподарчі товари: класифікація та асортимент, вимоги до якості.
7. Хімічний склад і харчова цінність фруктів та овочів. Класифікація, асортимент, види і основні сорти, вимоги до якості. Безпечність плодів та ягід на сучасному ринку.
8. Класифікація, асортимент, показники якості м'ясних копченостей
9. Кондитерські вироби. Фруктово-ягідні, карамельні вироби. Споживчі властивості, класифікація, асортимент, вимоги до якості, пакування, маркування і зберігання.
10. Жива риба. Вимоги до якості, хвороби і пошкодження, перевезення та зберігання.
11. Нормативно-правові основи системи сертифікації.
12. Товарна характеристика м'яса, розрубування туш, маркування м'яса яловичини, свинини, вимоги до якості, дефекти м'яса. Поняття про м'ясо умовно придатне і непридатне.
13. Характеристика крупів: харчова цінність; фактори, що формують якість, вимоги до якості, асортимент, зберігання.
14. Нафта, газ та продукти їх переробки. Нафтопродукти, змащувальні матеріали.
15. Формування асортименту і харчова цінність олії. Класифікація олії: види, гатунки та марки.
16. Показники якості і споживчі властивості непродовольчих товарів. Засоби товарної інформації. Маркування.
17. Хімічний склад, харчова цінність овочів. Характеристика груп свіжих овочів, асортимент, вимоги до якості, пакування і зберігання.

18. Класифікація тканин. Формування споживчих властивостей тканин у процесі виробництва.
19. Класифікація зерна. Харчова цінність і показники якості зерна.
20. Масло коров'яче. Хімічний склад, харчові властивості, асортимент, показники якості, вади, пакування і зберігання масла.
21. Характеристика, вимоги до якості, хвороби і пошкодження, зберігання коренеплодів.
22. Охолоджена і заморожена риба, асортимент, вимоги до якості.
23. Види, хімічний склад, харчова цінність, призначення, вимоги до якості, хвороби і пошкодження, зберігання капустяних і цибулинних овочів.
24. Класифікація і асортимент, вимоги до якості, пакування, маркування, умови і строки реалізації молока.
25. Асортимент м'яса птиці, харчові якості. Вимоги до заготівлі, класифікація, маркування, пакування, зберігання.
26. Класифікація та асортимент макаронних виробів, товарознавче оцінювання їх якості.
27. Соління, квашення, мочіння овочів. Вимоги до якості, дефекти, пакування, зберігання.
28. Споживчі властивості та класифікація, асортимент взуття. Маркування, пакування, зберігання взуття.
29. Види переробки плодів і овочів. Товарознавче оцінювання якості сушених плодів та овочів.
30. Класифікація та асортимент скляних побутових товарів, вимоги до якості.
31. Класифікація та характеристика асортименту хліба і булочних виробів. Фактори, що формують якість, вимоги до якості, дефекти і хвороби хліба.
32. Види пакувальних матеріалів і тари, вимоги до всіх видів тари. Товарознавче оцінювання пакувальних матеріалів.
33. Характеристика борошна: види і сорти, фактори, що формують якість, вимоги до якості, дефекти борошна.
34. Класифікація та асортимент будівельних матеріалів, показники якості та споживчі характеристики.
35. Класифікація яєць за стандартом. Ознаки свіжості, дефекти, вимоги до якості яєць.
36. Асортимент швейних і трикотажних товарів, їх споживчі властивості.
37. Асортимент, вимоги до якості, вади продуктів солених рибних товарів.
38. Товари з полімерних матеріалів.
39. Характеристика безалкогольних напоїв, їх класифікація. Значення безалкогольних напоїв у харчуванні.
40. Текстильні товари: класифікація та асортимент текстильних волокон, пряжі та ниток.
41. Хімічний склад і харчова цінність м'яса, класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса.
42. Скло і скловироби.
43. Види, основні властивості і якість крохмалю. Пакування, маркування, зберігання.
44. Ковбасні вироби, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, зберігання ковбасних виробів.
45. М'ясні субпродукти, їх види і категорії, призначення і зберігання.
46. Класифікація та асортимент меблів, вимоги до якості.
47. Поняття ГМО. Вплив на здоров'я людини. Використання в переробній галузі. Маркування продуктів харчування з ГМО.
48. Побутові електричні товари: класифікація та асортимент, вимоги до якості електричних товарів.
49. Характеристика алкогольних напоїв: класифікація, асортимент, вимоги до якості, вади, пакування, маркування, зберігання.

50. Вимоги до якості текстильних товарів.
51. Цукор. Фактори, що формують якість цукру, асортимент, вимоги до якості, дефекти.
52.Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів і жирових продуктів.
53. Класифікація меду, показники якості, хімічний склад, харчові, лікувальні властивості, оцінка якості.
54. Асортимент господарських товарів, товарознавче оцінювання їх якості.
55. Класифікація асортименту чаю, товарознавче оцінювання якості.
56. Виробництво шкіри для взуття. Асортимент шкіряного взуття.
57. Шоколадні вироби, цукерки, халва. Асортимент, вимоги до якості, пакування, маркування і зберігання.
58. Штучне хутро. Штучні текстильні вироби.
59. Хімічний склад, харчові та дієтичні властивості молока. Фактори, що впливають на якість молока. Показники і оцінка якості молока для приймання.
60. Види, хімічний склад, харчова цінність, призначення, вимоги до якості, пакування, зберігання, горіхоплідних, тропічних і субтропічних плодів.

Типові практичні завдання для підсумкового контролю

1. Розшифрувати маркування рибних консервів:
160221
137157
1Р
2. Зразок молока коров'ячого пастеризованого 3,2% жирності має чисті смак і запах, колір – білий, консистенція – однорідна рідина без осаду, густину – 1,022 г/см^3. На титрування 10 мл молока пішло 2,3 мл 0,1 н розчин лугу. Зробити висновок про якість молока і відповідність його вимогам ДСТУ 2661:2010.
3. Визначити кількість яблук, які необхідно списати на натуральне зменшення за листопад при зберіганні у сховищі з охолодженням, якщо на 1-е листопада було 500т плодів, на 11-е листопада 450т, на 21-е листопада 380, на 1-е грудня 200т. Норма природних втрат при зберігання у холодильнику за листопад – 0,3%.
4. Визначити широту спортивного асортименту, якщо відомо, що весь спортивний товар у наявності становить 116 найменувань, а за спортивним каталогом має бути 268.
5. Приведіть виміри у відповідність, якщо на фірму надійшла віскозна сировина із Італії №75, №90, №120. У документах ціна була виставлена за номерами, а за маркуванням на ящиках і бобінах значилося Т (текси).
6. Користуючись стандартом, визначити відповідність партії яблук вищого сорту, якщо вона містить 6% по якості яблук 1-го сорту і 9% яблук, що по величині відповідають 1-му сорту.
7. Відберіть асортимент лікувально-столових мінеральних вод, якщо загальна мінералізація вод становить, г/дм^3:
Березовська – 2, Боржомі – 6, Федосіївська – 3, Одеська – 12, Луганська – 1, Миргородська – 8, Азовська №3 – 4.
8. Визначити сортність доставленої партії груш свіжих пізніх строків дозрівання 1-го сорту, що містять по якості 5% груш 2-го сорту; 8% груш, що відповідають 2-му сорту за розміром.
9. Зробіть висновок про якість масла, якщо у партії солодковершкового масла «Селянське» виявлено сильно виражений кормовий присмак, крихка консистенція, незначні дефекти в загортці пакувального матеріалу.

10. Визначити вид і якість шоколаду, якщо він має тверду консистенцію, однорідну структуру, коричневий колір, матову поверхню, зольність – 0,1%, вміст жиру - 32 %, ступінь подрібнення – 95%.

11. Пояснити, як провести товарознавче оцінювання асортименту взуття.

12. В магазин надійшла партія дієтичних яєць, упакованих в картоплинні коробки з прокладками із гофрованого картону. Посвідчення про якість яєць оформлено неохайно. Встановити розмір партії і об'єм вибірки для визначення їх якості, категорію і свіжість яєць відповідно маркування. Зробити висновок про можливість приймання, якщо результати експертизи підтверджують відповідність маркуванню. Кількість коробок – 100 штук, маркування 2210 червоного кольору.

13. Фізична маса кукурудзи в початках 100т. Фактичний вихід зерна 80%, перевищення базисних норм по вологості 3,5%. Визначити залікову масу зерна кукурудзи.

14. Розшифрувати маркування даних партій м'яса птиці:

2РК
2ЕК
1ЕЕК

15. На гуртівню надійшла партія рису шліфованого. У супровідних документах нечітко вказаний сорт крупи. Після проведення товарної експертизи в наважці масою 25 г виявлено: смітної домішки – 0,06 г, нелущених зерен рису – 0,05 г, подрібненого рису – 2,2 г, пожовклих ядер рису – 0,03 г, Колір білий з окремими зернами кольорового відтінку. Смак і запах – властивий нормативним рисовим крупам.

Визначити сорт крупи і зробити висновок про можливість приймання товару.

16. Вкажіть особливості партії свинини, що надійшла і зробіть висновок про її використання. Форма і колір клейма: овальне фіолетове клеймо,

квадратне фіолетове клеймо,
трикутне червоне клеймо.

17. Вага проданих відрубів яловичини ІІІ-го сорту 27 кг. М'ясо надійшло в магазин у півтушах. Скільки було в продажі м'яса І-го і ІІ-го сортів? Назвати, які відруби були реалізовано першим, другим сортом?

18. Від партії білого кристалічного цукру в кількості 2 тонни, упакованого в мішки першої категорії по 50 кг відібраний для аналізу середній зразок. Результати аналізу: сипкість – сипкий з грудочками, що розпадаються; колір – білий з жовтуватим відтінком; чистота розчину – прозорий; вміст цукрози – 99,75%; вологість – 0,15% кольоровість – 1,0 у.о. За решта показниками цукор відповідає вимогам стандарту. Із кількості мішків відбирався середній зразок і яка його вага? Зробіть висновок про якість і можливість реалізації товару.

19. На гуртівню завезено партію пшеничного борошна вищого ґатунку 35 мішків. При перевірці виявилося, що на 7 мішках відсутні маркувальні ярлики. На інших мішках колір шрифту на маркувальному ярлику голубого кольору. Визначте сорт пшеничного борошна, якщо при товарознавчій експертизі встановлено, що в немаркованих мішках воно має білий колір з кремовим відтінком, зольність - 0,52%, кількість сирої клейковини – 26%, за якістю клейковина належить до третьої групи. Прийміть рішення про можливість приймання товару. Поясніть, чи має значення колір шрифту на маркувальному ярлику?

20. В магазин надійшла партія вареної ковбаси вагою 640 кг. Згідно накладної це ковбаса Тернопільська першого сорту. Проведіть приймання продукції відповідно вимогам стандарту, відберіть лабораторні зразки для досліджень. За результатами експертизи зробіть висновок про відповідність ковбаси даним накладної і вимогам стандарту, про можливість її реалізації. Результати експертизи: зовнішній вигляд, консистенція – поверхня чиста, два жирових і бульйонних підтікання довжиною 3,5 см, рихла консистенція фаршу. Вміст крохмалю та

білкових додатків – 17%, вологість – 73%, вміст солі – 2,5%, вміст нітриту натрію – 5 мг%. Час після закінчення технологічного процесу – 24 години

21. Виконайте арифметичними діями перевірку контрольної цифри штрихового коду для впевненого «зчитування» коду сканером: 4820071460017.

Визначте кожну складову групу цифр штрихового коду, що складається з 13 цифр.

22. В магазин надійшла партія яблук вищого сорту і кількості 30 ящиків. За результатами експертизи 6 % по якості відповідають I сорту і 9% по величині відповідають I сорту. Визначити об'єм вибірки і об'єднану пробу, відповідність товарному сорту партії, що надійшла

23. Користуючись стандартами, визначити об'єм вибірки для перевірки якості продукції, якщо в магазин надійшла партія плодів помідорів свіжих в кількості 150 ящиків і партія огірків і кількості 180 ящиків.

24. На молокозавод надійшла партія молока 700 л такої якості:

вміст жиру – 3,6%; вміст білку – 2,9%; кислотність – 18^0Т; група чистоти – 1; температура – $+8^{0C}$; густина – 1,027 г/см^3 ; клас бактеріальної забрудненості – 1.

Визначити сортність молока і суму, належну до виплати, якщо ціна за 1 т охолодженого молока вищого сорту становить 11000 грн., першого сорту 9500 грн., другого сорту 8000 грн.

25. Визначте товарний ґатунок солених червоних помідорів, якщо вони надійшли до магазину з такими характеристиками: помідори однорідні за ступенем стиглості, розміру, різноманітної форми, без плодоніжок, м'якоть плода м'яка, але без тріщин, вміст солі – 4%, титрована кислотність – 1,5%.

26. Надайте додаткову інформацію покупцям, при яких захворюваннях рекомендуються дієтичні вироби магазину: хліб безсольовий, булочки із зниженою кислотністю, хлібці відрубні з лецитином і морською капустою, булочки дієтичні.

27. Визначте повноту асортименту чоловічого взуття, якщо в універмазі є в продажу 16 найменувань чоловічого взуття усіх розмірів. За номенклатурою та у відповідності до договорів поставок має бути 68 найменувань.

28. На картоплеприймальний пункт на дійшла партія картоплі масою 300 т. Визначити кількість разових проб, взятих для аналізу, і масу об'єднаної проби. Пояснити, як здійснити оцінку якості партії картоплі, що надійшла.

29. Визначте широту асортименту електротоварів, якщо відомо, що весь товар становить 210 найменувань, а за каталогом на електротовари має 386.

30. Зробіть висновок про якість і спосіб очищення соняшникової олії, що має наступні фізико-хімічні показники якості: кольорове число – 9 мг йоду, кислотне число – 0,3 мг КОН, вологи і летучих речовин – 0,8%, мило відсутнє.

ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

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

3. 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. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство продовольчих товарів. Спецкурс. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2021. – 424 с.

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

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

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

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

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

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

12. Назаренко Л.О. Експертиза товарів: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2019.- 312 с.

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

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

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

16. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. Підручник. -К: Центр учбвової літератури, 2021. -378 с.

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

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

19. Радченко Л.О., Товарознавство непродовольчих товарів: Навчальний посібник. Харків. Світ Книг. 2018. С. 943 с.

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

21. Юдічева О.П., Котова З.Я., Кузнецова Н.О., Рачинська З.П. Експертиза продовольчих товарів Навчальний посібник. Кредитно-модульний курс. – К.: Видавництво Ліра-К, 2017.-248 с.

Допоміжна

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

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

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

25. Войнаш Л.Г. Товарознавство непродовольчих товарів.
Частина 2: підручник. Київ. НМЦ «Укоопосвіта». 2014. С. 432.

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

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

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

29. Ібатулін І.І., Пабат В.О., Маньковський А.Я. Стандартизація у тваринництві К.: Видавництво Ліра -К, 2019. -548 с.

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

31. Михайлов В.І. Глушкова О.І. Зельніченко В.Г. Непродовольчі товари:
Підручник Київ: Книга. 2015. С. 556.

32. Найченко В.М. Практикум з технології зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства.-К: ФАДА , ЛТД, 2001.-211с.

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

34. 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.

35. 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.

36. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

45. 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.

46. 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.

47. 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.

48. 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.
49. 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.
50. Товарна інноваційна політика : навч. посібн. // С.М. Ілляшенко,
51. Товарна політика комерційних підприємств : навч.-метод. посіб. з контрольними завданнями / укл. Н.В. Гнатенко. – Немішаєве : НМЦ, 2003. – 100 с.
52. 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.
53. Чухрай Н. Товарна інноваційна політика : управління інноваціями на підприємстві : підручник / Н.Чухрай, Р. Патора. – Київ : Кондор, 2006. – 398 с.
54. Щербань В.М. Товарна інноваційна політика : навч. посіб. // В.М. Щербань, Л.Д.Козубенко. – Київ : Кондор, 2006. – 400 с.
55. Якість та безпечність харчових продуктів : конспект лекцій / уклад. О.Л. Романенко. – Київ : КДТЕУ, 1999. – 48 с.

Інформаційні ресурси

http://www.mon.gov.ua - Офіційний сайт Міністерства освіти і науки України.
http://portal.rada.gov.ua - Офіційний веб-сайт Верховної Ради України.
http://www.nau.ua - Інформаційно-пошукова правова система «Нормативні акти України (НАУ)».
Закон України Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12
Міністерство економіки України https://www.me.gov.ua/
Законодавство України http: //www.zakon/rada.gov.ua
Інформаційно-пошукова правова система "Нормативні акти України (НАУ)". - http://www.nau.ua
Офіційний сайт Департаменту технічного регулювання та інноваційної політики https://www.me.gov.ua/Documents/Detail?title=DepartamentTekhnichnogoReguliuvannia
Укрстандартсертифікація https://ukrstandart.net/?gclid=Cj0KCQiA2sqOBhCGARIsAPuPK0jwAp_fFF8jJz76A4G-PKxMKOi-rjgp2889xzvzx0W4sZi3-XQ1m_IaApixEALw_wcB
Держпродспоживслужба https://dpss.gov.ua/
Офіційний сайт Держпродспоживслужби у Волинській області http://voldpss.gov.ua/
Економічна та комерційна література
а) http://readbook.com.ua
б) http://studentbook.com.ua
в) http://www.vuzlib.net
г) www.meatbusiness.ua
Бібліотечно-інформаційні ресурси, книжковий фонд, періодика та фонди на електронних носіях бібліотеки ЛНАУ, наукових, науково-технічних та інших бібліотек України.
Електронні інформаційні ресурси мережі Інтернет з переліком сайтів:
http://www.nbuv.gov.ua/e-Journals/nd/2008-2/08lvioap.pdf Національна бібліотека України ім. В. І. Вернадського

Електронний підручник Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред. М.М. Клименка. — К.: Вища освіта, 2006. — 640 с. https://tyl.at.ua/_ld/0/4_TMMP.pdf
Доступні інформаційні освітні ресурси закладу освіти
1. Офіційний веб-сайт Горохівського коледжу ЛНАУ http:// www.gklnau.at.ua - платформа дистанційного навчання MOODLE Горохівський коледж ЛНАУ/ курс «Безпека життєдіяльності та охорона праці» ЛНАУ http://gklnau.org.ua/moodle/ http://gklnau.org.ua/moodle/course/view.php?id=56 2. Електронна адреса коледжу e-mail: gdst@ukr.net 3. Бібліотека Горохівського коледжу ЛНАУ, вул. Студентська 8, тел.: (03379)21789 4. Бібліотека Горохівського коледжу ЛНАУ, вул. Студентська 8, тел.: (03379)21789 gkoledzlnaub@gmail.com 5. Сайт методичного кабінету ГК ЛНАУ, електронна бібліотека ОПП «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» https://1784073.site123.me/ 6. Навчальні відеофільми за покликанням на google-диску викладача https://drive.google.com/drive/folders/13rlC9bindkdKPl5SV6O5R8AjVuSS1iqp https://drive.google.com/drive/folders/1hB0EKFkLbDkeXCRpjTYGx2CQlBlsfMFQ 7. Навчально-методичні матеріали 076 за покликанням на google-диску викладача https://drive.google.com/drive/folders/1RPF0wxcRR_YRJqpWz_t4XDBHJ-CMtPnh

Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)	Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи, змісту лекційних і лабораторно-практичних занять, переліку питань підсумкового контролю наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни (http://gklnau.org.ua/moodle/ http://gklnau.org.ua/moodle/course/view.php?id=56).
ПОЛІТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Курс начальної дисципліни передбачає індивідуальну та групову роботу. Обов'язковість відвідування занять, активна участь в обговоренні питань, попередня підготовка до лекцій і практичних занять. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Якщо здобувач фахової передвищої освіти відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані під час самостійної підготовки завдання на консультації. Під час роботи над індивідуальними завданнями, запланованими проєктами, науково-дослідницькою роботою недопустимо порушення академічної доброчесності.	
Політика курсу «правила гри» в аудиторний час	Курс передбачає роботу в колективі. Викладач ставить запитання, веде діалог з аудиторією для кращого засвоєння теоретичного матеріалу. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
Політика дотримання академічної доброчесності	Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо). Списування під час контрольних (модульних) робіт та екзамену заборонено (в тому числі із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час підготовки практичних завдань в процесі заняття. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій

	повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись індивідуально в дистанційному режимі в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із завідувачем відділення і викладачем курсу.
Політика щодо пропусків занять	У разі пропуску лекційних занять з неповажної причини здобувач освіти пише реферат по темі лекції.
Політика щодо виконання завдань пізніше встановленого терміну	Політика щодо кінцевих термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу викладача, який забезпечує курс за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). У разі здачі лабораторної або практичної робіти пізніше встановленого терміну (без поважних причин) максимальний бал за неї знижується на 1 бал.

Силабус навчального дисципліни «Товарознавство та експертиза товарів» схвалено на засіданні циклової комісії обліково-економічних дисциплін Протокол від «31» серпня 2021 року № 1 Голова циклової комісії _____М. О. Долінська	Силабус навчальної дисципліни «Товарознавство та експертиза товарів» затверджено на засіданні методичної ради Протокол від «06» вересня 2021 року № 2 Голова методичної ради _____ Генсецька О. М.