

Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Товарознавство

(повна назва навчальної дисципліни)

для підготовки
студентів освітнього
ступеня

молодший бакалавр
молодший бакалавр, бакалавр чи
магістр

року набору

2021

галузі знань

18 Виробництво та технології
шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології
шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Ресторанні технології
назва освітньої програми

академічні групи

ЗТХ-МБ -21
шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2021 рік

Розробник:

Шубіна Лідія Юріївна,
кандидат технічних наук, доцент кафедри
маркетингу, менеджменту та торговельного
підприємництва, доцент

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

Гарант освітньої програми

Галясний Іван Володимирович,
кандидат технічних наук, старший викладач
кафедри інноваційних харчових і ресторанних
технологій,

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва

назва кафедри

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 17.05.2021 р. № 07.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціалізації «Ресторанні технології».

Метою викладання навчальної дисципліни є формування загальних та професійних компетентностей щодо здатності організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів; забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є якість сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Харчова хімія», «Основи мікробіології та гігієни харчування» та є основою для подальшого засвоєння навчальних дисциплін, таких як «Технологія харчових виробництв», «Основи технологій ресторанної продукції».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

фахових компетентностей:

ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач;

програмних результатів навчання:

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Товарознавчі характеристики зерноборошняних товарів та кондитерських виробів

Стан та перспективи розвитку зерноборошняних товарів, крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів в Україні.

Товарознавча характеристика крупи, борошна, хліба та хлібобулочних виробів, сухарних та бубличних виробів, макаронних виробів, крохмалю, цукру, меду, цукристих та борошняних кондитерських виробів. Норми та рівень їх споживання. Класифікація, споживні властивості та оцінка якості. Умови, способи та терміни зберігання. Дефекти.

Фактори, що формують якість крупи, борошна, хліба та хлібобулочних виробів, сухарних та бубличних виробів, макаронних виробів, крохмалю, цукру, меду, цукристих та борошняних кондитерських виробів.

Тема 2. Товарознавча характеристика плодоовочевих та смакових товарів

Загальні характеристики плодоовочевих та смакових товарів. Раціональні норми споживання. Класифікація, характеристика асортименту, якості, умов зберігання, дефектів плодоовочевих та смакових товарів.

Фактори формування якості плодоовочевої продукції та смакових товарів.

Тема 3. Товарознавчі характеристики пташиних яєць та продуктів їх переробки

Стан та перспективи виробництва яєчних товарів. Значення яєчних товарів у харчуванні, норма споживання. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Дефекти яєць, причини їх виникнення та шляхи попередження. Способи зберігання яєць.

Морожені та сухі яєчні продукти: види, оцінка якості, дефекти, умови і терміни зберігання та реалізації.

Тема 4. Товарознавчі характеристики м'яса та м'ясних товарів

Стан і перспективи розвитку тваринництва і м'ясної промисловості України. Характеристика та первинна переробка забійних тварин.

Класифікація м'яса. Маркування (клеймування) м'яса. Маркування (клеймування) м'яса, що підлягає експорту.

Наукові основи роздрібного розбирання туш. Розбирання яловичини, свинини, баранини. Вихід відрубів м'яса по сортах. Харчова цінність відрубів. Кулінарне призначення відрубів.

Загальна характеристика ковбасних виробів, м'ясних копченостей (солоних виробів), м'ясних напівфабрикатів, м'ясних консервів: хімічний склад і харчова цінність; класифікація; фактори, що формують якість; оцінка якості; допустимі і недопустимі дефекти, умови і строки зберігання.

Особливості морфологічного, хімічного складу м'яса птиці, харчова цінність. Переробка птиці. Класифікація м'яса птиці. Холодильна обробка м'яса птиці (охолодження, заморожування).

М'ясо пернатої дичини. Класифікація дичини. Вимоги до якості, дефекти. Зберігання і реалізація м'яса пернатої дичини.

Кулінарні м'ясні вироби і швидкозаморожені готові страви. Загальна характеристика. Хімічний склад і харчова цінність, класифікація кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених готових страв за видом м'яса, способом теплової і холодильної обробки та іншими ознаками.

Тема 5. Товарознавчі характеристики риби та рибних товарів

Сучасний стан світового рибальства. Важливі райони промислу, штучне розведення гідробіонтів. Класифікація промислових риб.

Загальна характеристика солоних, маринованих, сушених, в'ялених та копчених гідробіонтів, консервів і пресервів з гідробіонтів, напівфабрикатів і кулінарних виробів з гідробіонтів, ікорних товарів: побудова асортименту; дефекти продукції; зберігання.

Водні нерибні об'єкти харчового використання. Класифікація. Загальна біологічна характеристика.

Тема 6. Товарознавчі характеристики харчових жирів

Стан і перспективи виробництва, споживання і торгівля жировими товарами. Значення жирів у харчуванні. Науково обґрунтовані норми їх споживання.

Рослинні олії, жири тваринні топлени, маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарні жири, майонез: класифікація, харчова цінність, оцінка якості. Дефекти. Зміни якості у процесі зберігання. Умови і терміни зберігання, транспортування і реалізації.

Фактори, що формують якість рослинних олій, тваринних топлених жирів, маргарину, майонезу.

Характеристика традиційних і нових (наливних дієтичних, низькокалорійних) видів маргаринів.

Порівняльна характеристика асортименту майонезів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Тема 7. Товарознавчі характеристики молока та молочних продуктів

Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання.

Молоко та вершки, кисломолочні продукти, молочні консерви, масло вершкове, сири: класифікація, харчове та дієтичне значення, оцінка якості, умови та терміни зберігання і реалізації, дефекти та їх попередження.

Фактори, що формують якість молочних продуктів: сировина, процеси виробництва. Заходи щодо збереження якості молочних продуктів.

Морозиво. Хімічний склад та харчова цінність. Класифікація та асортимент морозива. Ринок морозива. Фактори, що формують якість морозива. Розфасовка, пакування та маркування морозива. Оцінка якості. Умови транспортування, зберігання та реалізації. Дефекти. Терміни зберігання та реалізації, що забезпечують збереження якості морозива.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2021/2022		2022/2023		2023/2024		2024/2025	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Денна повна	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття	4	2						
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття	2	4						
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів	84	84						
	Усього годин	90	90						
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Тема дисципліни	Обсяг у годинах																								
	денна форма												заочна форма												
	повна						скорочена						повна						скорочена						
	усього	у тому числі					усьо- го	у тому числі					усьо- го	у тому числі					усь ого	у тому числі					
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	
Розділ 1																									
Тема 1. Товарознавчі характеристики зерноборошняних товарів та кондитерських виробів													23	1			2	20							
Тема 2. Товарознавча характеристика плодоовочевих та смакових товарів													20					20							
Тема 3. Товарознавчі характеристики пташиних яєць та продуктів їх переробки													11	1				10							
Тема 4. Товарознавчі характеристики м'яса та м'ясних товарів													43	1			2	40							
Тема 5. Товарознавчі характеристики риби та рибних товарів													31	1				30							
Тема 6. Товарознавчі характеристики харчових жирів													21	1				20							
Тема 7. Товарознавчі характеристики молока та молочних продуктів													31	1			2	28							
Усього годин / кредитів ECTS													180/6	6			6	168							

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: – для здобувачів заочної форми навчання <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5851>

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Товарознавчі характеристики зерноборошняних товарів та кондитерських виробів

Теоретичне питання: Фактори, що формують якість крупи, борошна, хліба та хлібобулочних виробів, сухарних та бубличних виробів, макаронних виробів, крохмалю, цукру, меду, цукристих та борошняних кондитерських виробів [1,2].

Тема 2. Товарознавча характеристика плодоовочевих та смакових товарів

Теоретичне питання: Фактори формування якості плодоовочевої продукції та смакових товарів [3,4].

Тема 3. Товарознавчі характеристики пташиних яєць та продуктів їх переробки

Теоретичне питання: Морожені та сухі яєчні продукти: види, оцінка якості, дефекти, умови і терміни зберігання та реалізації [5].

Тема 4. Товарознавчі характеристики м'яса та м'ясних товарів

Теоретичні питання:

1. Особливості морфологічного, хімічного складу м'яса птиці, харчова цінність. Переробка птиці. Класифікація м'яса птиці. Холодильна обробка м'яса птиці (охолодження, заморожування) [6].

2. М'ясо пернатої дичини. Класифікація дичини. Вимоги до якості, дефекти. Зберігання і реалізація м'яса пернатої дичини [6].

Тема 5. Товарознавчі характеристики риби та рибних товарів

Теоретичне питання: Водні нерибні об'єкти харчового використання. Класифікація. Загальна біологічна характеристика [7].

Тема 6. Товарознавчі характеристики харчових жирів

Теоретичні питання:

1. Фактори, що формують якість рослинних олій, тваринних топлених жирів, маргарину, майонезу [8].

2. Характеристика традиційних і нових (наливних дієтичних, низькокалорійних) видів маргаринів [8].

3. Порівняльна характеристика асортименту майонезів вітчизняного та зарубіжного виробництва [8].

Тема 7. Товарознавчі характеристики молока та молочних продуктів

Теоретичні питання:

1. Фактори, що формують якість молочних продуктів: сировина, процеси виробництва. Заходи щодо збереження якості молочних продуктів [5].

2. Морозиво. Хімічний склад та харчова цінність. Класифікація та асортимент морозива. Ринок морозива. Фактори, що формують якість морозива.

Розфасовка, пакування та маркування морозива. Оцінка якості. Умови транспортування, зберігання та реалізації. Дефекти. Терміни зберігання та реалізації, що забезпечують збереження якості морозива [5].

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту:

– для здобувачів заочної форми навчання <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5851>

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом не передбачено виконання індивідуального завдання.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоєння студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Осінь 2021/2022 н. р.

№	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль		60
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Лекція 1		2
	Лекція 2		4
	Практичне заняття 1		1
	Практичне заняття 2		2
	Тестування на Порталі		1
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Лекція 3		2
	Лекція 4		2
	Практичне заняття 3		1
	Практичне заняття 4		1
	Тестування на Порталі		1
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Лекція 5		2
	Практичне заняття 5		1
	Тестування на Порталі		1
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Лекція 6		2
	Лекція 7		4
	Лекція 8		2
	Практичне заняття 6		1
	Практичне заняття 7		2
	Практичне заняття 8		1
	Тестування на Порталі		1
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Лекція 9		2
	Лекція 10		2
	Практичне заняття 9		1
	Практичне заняття 10		1
	Тестування на Порталі		1
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Лекція 11		2
	Практичне заняття 11		1
	Тестування на Порталі		1
1.7	<i>Тема 7</i>		
	Лекція 12		2
	Лекція 13		4
	Лекція 14		2
	Практичне заняття 12		1
	Практичне заняття 13		2

№	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
	Практичне заняття 14		1
	Тестування на Порталі		1
1.11	<i>Додаткові бали</i>		
	Відвідуваність		2
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)		40
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)		20
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)		10
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)		10
3	Оцінка з дисципліни		100

Під час організації освітнього процесу на Порталі використовуються наступні елементи:

- опрацювання теоретичного матеріалу: елемент «Урок»;
- опрацювання лабораторного заняття: елемент «Завдання»;
- тестування: елемент «Тест»;

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-баловою шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Салухіна Н. Г. Товарознавство зерноборошняних товарів : підручник / Н. Г. Салухіна, А. А. Самойленко, В. В. Ващенко. – Київ : Київський національний торговельно–економічний університет, 2015. – 357 с.
2. Сирохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – Київ : Центр учбової літератури, 2018. – 616 с.
3. Орлова Н. Я. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н. Я. Орлова, П. Х. Пономарьов. – Київ : Київський національний торговельно–економічний університет, 2015. – 470 с.
4. Сирохман, І. В. Товарознавство смакових товарів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк. – Львів : Львівська комерційна академія, 2017. – 428 с.
5. Рудавська Г. Б. Молочні та яєчні товари : підручник / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко. – Київ : Книга, 2015. – 392 с.
6. Сирохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник. / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк – Київ : Центр навчальної літератури. 2015. – 384 с.
7. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних продуктів / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М. О. Янчева. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 336 с.
8. Тищенко Є. В. Харчові жири : підручник. / Є. В. Тищенко, П. Х. Пономарьов – [2-е вид., доп. і переробл.] – Київ : Київський національний торговельно–економічний університет, 2015. – 227 с.
9. Тищенко Є. В. Товарознавство продовольчих товарів : лабораторний практикум / Є. В. Тищенко, Г. Б. Рудавська, М. П. Орлов. – Київ : Київський національний торговельно–економічний університет, 2015. – 411 с.

8.2. Додаткові джерела інформації

10. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : підручник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – Київ : Центр навчальної літератури, 2017. – 544 с.
11. Науково-інформаційний центр «Леонорм» [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.leonorm.com> – Назва з екрана.
12. Справочник потребителя [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.test.org.ua> – Назва з екрана.
13. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.potrebitel.org.ua> – Назва з екрана.

14. М'ясний бізнес : міжнар. наук.-вироб. журн. / засновник ТОВ «Біопром». – Київ : ТОВ «Біопром». – Щоміс.
15. Мясное дело: произв.-практ. журн. / засновник ПП «Корсар». – 2001. – Київ : ПП «Корсар». – Щоміс.
16. Мир продуктов : інформ.-анал. журн. / засновник РВА «Марко Пак». – Київ : РВА «Марко Пак». – Щомісяця.
17. Харчова і переробна промисловість : наук.-вироб. журн. / засновник «Харчова промисловість». – Київ : «Харчова промисловість». – Щомісяця.
18. Харчові жири [Електронний ресурс] // Основи експертизи продовольчих товарів : офіційний веб-портал. – Режим доступу: https://pidruchniki.com/12590605/ekonomika/harchovi_zhiri. – Назва з екрана.
19. Молоко та молочні продукти [Електронний ресурс] // Основи експертизи продовольчих товарів : офіційний веб-портал. – Режим доступу: https://pidruchniki.com/15100827/ekonomika/moloko_molochni_produkti. – Назва з екрана.
20. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97 // Верховна Рада України : офіційний веб-портал. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80/ed19971223>. – Назва з екрана.
21. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів : офіційний веб-портал. – Режим доступу: <https://dpss.gov.ua/>. – Назва з екрана.