

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Факультет економіки та управління
Кафедра маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Товарознавство

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів
освітнього ступеня

бакалавр

року набору

2018

молодший бакалавр, бакалавр
чи магістр

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма /
спеціалізація

Ресторанні технології

назва освітньої програми / спеціалізації

статус дисципліни

обов'язкова

обов'язкова чи вибіркова

Харків, 2019 рік

Розробник:

Чуйко Марина Миколаївна,
доцент кафедри маркетингу, менеджменту
та торговельного підприємництва,
кандидат технічних наук

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

02.09.2019 р.


підпис

М. М. Чуйко
ініціали та прізвище

Керівник (гарант)
освітньої програми

Запаренко Ганна Володимирівна,
доцент кафедри інноваційних харчових і
ресторанних технологій,
кандидат технічних наук

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

02.09.2019 р.


підпис

Г. В. Запаренко
ініціали та прізвище

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

назва кафедри

протокол від 02.09.2019 р. № 1.

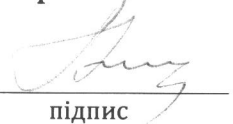
Зав. кафедри


підпис

Н. В. Попова
ініціали та прізвище

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії
інституту, протокол від 02.09.2019 р. № 1.

Голова методичної комісії


підпис

Л. І. Літвін
ініціали та прізвище

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології».

Метою викладання навчальної дисципліни є формування знань про сучасний асортимент продовольчих та непродовольчих товарів, а також фактори, що впливають на формування їх якості в процесі товаропросування.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є споживча вартість товарів, показники якості та методи їх визначення, закономірності появи дефектів, специфічних для кожної групи товарів та способи їх усунення.

Міждисциплінарні зв'язки: вивчення навчальної дисципліни ґрунтується на знаннях навчальних дисциплін «Харчова хімія», «Фізичні методи дослідження» та є основою для подальшого засвоєння навчальних дисциплін, таких як «Процеси і апарати харчових виробництв», «Технологія харчових виробництв», «Технологія ресторанної продукції», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Методи контролю якості продукції харчових виробництв», «Кейтеринг», «Організація роботи сомельє».

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. Основи загального товарознавства

Товарознавство як наукова дисципліна. Завдання товарознавства щодо вивчення корисності товарів, підвищення і збереження якості, зниження втрат, поліпшення структури харчування, методів дослідження і контролю якості, розширення асортименту і поліпшення організації торгівлі продовольчими і непродовольчими товарами.

Тема 2. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби

Хімічний склад зерна та його значення для народного господарства. Особливості хімічного складу зернопродуктів.

Крупи. Споживчі властивості круп. Класифікація та асортимент круп. Оцінка якості.

Борошно. Класифікація та асортимент борошна. Показники якості та дефекти борошна. Пакування та маркування.

Макаронні вироби. Класифікація та асортимент макаронних виробів.

Хлібобулочні вироби. Бубличні та сухарні вироби. Споживчі властивості, асортимент та показники якості хлібобулочних виробів. Пакування, транспортування, приймання, зберігання і реалізація хлібобулочних виробів.

Тема 3. Кондитерські товари

Крохмаль (картопляний, кукурудзяний, пшеничний, рисовий). Вимоги

до якості, пакування та зберігання. Крохмалопродукти. Модифіковані види крохмалю, саго, патока, глюкоза, глюкозо-фруктозний сироп.

Цукор (пісок, рафінад). Пакування, маркування, зберігання та транспортування цукру. Замінники цукру.

Мед натуральний. Класифікація і характеристика основних видів меду. Фасування, пакування, маркування, правила приймання та вимоги до якості меду.

Кондитерські вироби (фруктово-ягідні, карамельні, шоколад і шоколадні вироби, цукерки, ірис, драже, халва, борошняні кондитерські вироби). Класифікація і асортимент, пакування і маркування. Транспортування та зберігання. Вимоги до якості.

Тема 4. Смакові товари

Характеристика смакових товарів, їх хімічний склад, харчова цінність, дефекти, пакування, умови зберігання, вимоги до якості.

Чай, кави і кавові напої. Особливості виробництва, класифікація, асортимент. Упакування, маркування, зберігання.

Прянощі, ароматичні речовини і приправи. Асортимент. Особливості упакування та зберігання.

Алкогільні напої (спирт, горілка, ром, віскі, лікєро-горілкані вироби, вина, коньяки). Слабоалкогільні напої. Безалкогільні напої (фруктові газовані напої, мінеральні води, плодово-ягідні соки, сиропи, екстракти, морси).

Тема 5. Свіжі овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки

Харчова цінність плодів і овочів, їх хімічний склад та норми щоденного споживання. Класифікація плодів і місце їх районування (насінячкові, кісточкові, ягоди, цитрусові, субтропічні, тропічні плоди та горіхоплідні).

Класифікація овочів та місце їх районування (вегетативні, плодові овочі, бульбоплоди, коренеплоди, цибулинні, капустяні, зелені, пряно-смакові, десертні, гарбузові, томатні, бобові і зернові). Хімічний склад, хвороби і пошкодження, показники якості.

Тара і пакування плодів та овочів, методи зберігання та транспортування.

Продукти переробки плодів і овочів (плодоовочеві консерви, плодово-ягідні, заморожені, сушені, солоні, квашені, мочені овочі і плоди).

Свіжі та перероблені гриби. Класифікація та харчова цінність. Перероблені гриби. Види переробки та споживчі властивості.

Тема 6. Молоко і молочні продукти

Молоко коров'яче та вершки. Хімічний склад молока, споживні властивості питного молока. Класифікація та асортимент, показники якості, методи пакування та маркування, зберігання та транспортування.

Кисломолочні продукти. Молочні консерви. Асортимент та вимоги до якості. Морозиво. Асортимент та вимоги до якості. Сири. Сичугові сири. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, умови та строки зберігання. Масло коров'яче. Асортимент та вимоги до якості.

Тема 7. М'ясо та м'ясопродукти

Характеристика забійних тварин і первинна переробка худоби. Морфологічний і хімічний склад м'яса. Зміни в м'ясі після забою. Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса. Субпродукти. М'ясо птиці.

Холодильна обробка м'яса птиці і субпродуктів.

М'ясні копченості. Класифікація і асортимент. Пакування і маркування. Перевезення і зберігання. Ковбасні вироби.

М'ясні консерви. Класифікація і асортимент. Пакування і маркування. Вимоги до якості м'ясних консервів. Умови та строки зберігання.

М'ясні напівфабрикати. Характеристика та вимоги до якості.

Тема 8. Риба та рибні товари

Споживчі властивості м'яса риби. Жива риба. Класифікація, властивості та показники якості. Перевезення та зберігання.

Риба холодильної обробки. Способи холодильної обробки. Класифікація і асортимент. Пакування і маркування.

Солоні рибні товари. Способи засолювання риби. Класифікація і асортимент. Копчена риба. Пакування і маркування, зберігання та транспортування, дефекти рибних товарів. В'ялені і сушені рибні товари.

Рибні консерви та пресерви.

Нерибна водна сировина. Ікра.

Тема 9. Яйця та яєчні товари

Будова яєць, хімічний склад і харчова цінність, класифікація та вимоги до якості, маркування, пакування, транспортування і зберігання. Дефекти курячих яєць. Продукти переробки яєць. Підготовка яєць і яєчних продуктів до використання.

Тема 10. Харчові жири

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

Рослинні олії. Класифікація та споживчі властивості.

Тваринні топлени жири. Формування асортименту і харчова цінність тваринних топлених жирів. Показники їх якості.

Жири для кулінарії, кондитерської і хлібопекарської промисловості.

Маргарин та його асортимент, майонез та його асортимент. Показники якості. Псування харчових жирів. Умови і терміни зберігання.

Тема 11. Непродовольчі товари. Товари побутової хімії

Загальне уявлення про хімічні побутові товари, їх роль у полегшенні праці, класифікація за різними ознаками. Товари з пластичних мас.

Характеристика мийних засобів, їх призначення, загальна класифікація. Властивості мила, синтетичних мийних засобів: їхній склад, вихідна сировина й особливості виробництва.

Асортимент та вимоги до якості господарського та туалетного мила, синтетичних мийних засобів різного призначення. Допоміжні засоби для прання (відбілювачі, підсинювачі, підкромалювачі, антистатика тощо), а також засоби для чищення, дезінфекції.

Вимоги нормативних документів щодо пакування, маркування, транспортування, зберігання товарів побутової хімії.

Тема 12. Текстильні товари

Поняття про текстильне волокно. Поділ волокон на класи, підкласи, групи, підгрупи, види і різновиди. Ідентифікація волокон.

Термін «текстильні нитки». Способи прядіння і їх вплив на властивості пряжі.

Етапи виробництва тканин. Особливості підготовчих операцій ниток основи та утоку. Класифікація і характеристика головних видів ткацьких переплетень, вплив кожного з переплетень на властивості та зовнішній вигляд тканин. Операції оброблення та оздоблення (попереднє, колористичне, заключне та спеціальне) залежно від волокнистого складу та призначення тканини.

Класифікація та асортимент тканин. Характеристика тканин меблево-декоративного призначення. Порт'єри, занавіски, драпіровки, чохли, покривала, гардинно-тюлеві вироби. Столова білизна. Характеристика асортименту поштучних виробів – скатерки, серветки, рушники, панно, килими.

Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості тканин, методи оцінювання властивостей та особливості визначення сортності.

Вимоги до маркування, пакування, транспортування і товарної інформації про текстильні матеріали.

Тема 13. Скляні, керамічні, металеві та полімерні побутові товари

Загальні відомості про скло. Споживні властивості скляних побутових товарів. Класифікація споживних властивостей скляних побутових товарів. Основи виробництва скловиробів. Дефекти побутових скляних виробів. Класифікація асортименту скляних побутових товарів за різними ознаками. Характеристика асортименту столового (сортового) посуду. Асортимент посуду для приймання їжі, для подачі їжі та напоїв.

Асортимент господарського посуду. Посуд для консервування і тривалого зберігання харчових продуктів. Асортимент художньо-декоративних виробів зі скла.

Загальні відомості про кераміку. Кераміки груба і тонка. Споживні властивості, класифікація керамічних побутових товарів. Основи виробництва керамічних побутових товарів. Класифікація, характеристика асортименту фарфоро-фаянсового посуду за різними ознаками. Особливості асортименту художньо-декоративних, гончарних і майолікових виробів. Якість побутових керамічних товарів та їх зберігання.

Поняття метало-господарських товарів (МГТ). Стан і перспективи виробництва МГТ в Україні. Метали та металеві сплави. Основи виробництва МГТ. Дефекти виготовлення МГТ, їх характеристика та вплив на якість.

Асортимент металевого посуду. Формування вимог до нього. Споживні властивості металевого посуду. Класифікація, асортимент і споживні властивості виробів для механічної обробки харчових продуктів. Ножові вироби і столові прилади. Столові прилади: матеріали, які застосовують для їхнього виготовлення, особливості виробництва і декорування. Класифікація, характеристика асортименту і споживних властивостей столових приборів. Удосконалення асортименту, шляхи поліпшення якості цих виробів.

Товари із пластичних мас. Класифікація виробів із пластичних мас. Асортимент посуду із пластмас. Якість товарів із пластмас.

Тема 14. Електропобутові товари

Класифікація, характеристика асортименту електропобутових товарів.

Машини й прилади для зберігання і заморожування продуктів. Побутові холодильники. Класифікація холодильників. Типи холодильників.

Прилади для приготування і підігрівання їжі. Прилади для приготування їжі загального призначення. Характеристика асортименту електроплиток, їхні показники і споживні властивості. Прилади для підігрівання і підтримання температури їжі. Прилади для смаження, тушкування і випікання. Прилади для приготування їжі і приготування напоїв. Типи, конструкція, характеристика асортименту.

Електричні кухонні машини для обробки продуктів. Універсальні кухонні машини. Кухонні машини з індивідуальним приводом. Машини для механізації кухонних робіт. Побутові посудомийні машини, класифікація. Загальні вимоги до якості.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																											
	денна форма												заочна форма															
	повна						скорочена						Повна						скорочена									
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі								
Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС					
Тема 1. Основи загального товарознавства	13	2		2		9										9	1		2			12	15	1		2		12
Тема 2. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби	13	2		2		9										9	1		2			12	15	1		2		12
Тема 3. Кондитерські товари	13	2		2		9										6						12	12					12
Тема 4. Смакові товари	13	2		2		9										6						12	12					12
Тема 5. Свіжі овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки	13	2		2		9										6						12	12					12
Тема 6. Молоко і молочні продукти	13	2		2		9										7	1					12	13	1				12
Тема 7. М'ясо та м'ясопродукти	13	2		2		9										7	1					12	13	1				12
Тема 8. Риба та рибні товари	12	2		2		8										6						12	12					12
Тема 9. Яйця та яєчні товари	13	2		2		9										3						12	12					12
Тема 10. Харчові жири	13	2		2		9										6						12	12					12
Тема 11. Непродовольчі товари. Товари побутової хімії	13	2		2		9										6						12	12					12
Тема 12. Текстильні товари	13	2		2		9										9	1		2			12	15	1		2		12
Тема 13. Скляні, керамічні, металеві та полімерні побутові товари	13	2		2		9										7	1					12	13	1				12
Тема 14. Електропобутові товари	12	2		2		8										3						12	12					12
Курсова робота (проект)																												
Усього годин/кредитів ECTS	180/6	28		28		124										180/6	6		6			168	180/6	6		6		168

4.2. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Денна повна	Лекційні заняття			28					
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття			28					
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів			124					
	Усього годин			180					
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		2	4					
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів		84	84					
	Усього годин		90	90					
Заочна скорочена	Лекційні заняття	6							
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття	6							
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів	168							
	Усього годин	180							

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

5.1. Теми лекційних занять

Теми дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Основи загального товарознавства	Лекція 1. Основи загального товарознавства	2		1	1
Тема 2. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби	Лекція 2. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби	2		1	1
Тема 3. Кондитерські товари	Лекція 3. Кондитерські товари	2			
Тема 4. Смакові товари	Лекція 4. Смакові товари	2			
Тема 5. Свіжі овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки	Лекція 5. Свіжі овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки	2			
Тема 6. Молоко і молочні продукти	Лекція 6. Молоко і молочні продукти	2		1	1
Тема 7. М'ясо та м'ясопродукти	Лекція 7. М'ясо та м'ясопродукти	2		1	1
Тема 8. Риба та рибні товари	Лекція 8. Риба та рибні товари	2			
Тема 9. Яйця та яєчні товари	Лекція 9. Яйця та яєчні товари	2			
Тема 10. Харчові жири	Лекція 10. Харчові жири	2			
Тема 11. Непродовольчі товари. Товари побутової хімії	Лекція 11. Непродовольчі товари. Товари побутової хімії	2			
Тема 12. Текстильні товари	Лекція 12. Текстильні товари	2		1	1
Тема 13. Скляні, керамічні, металеві та полімерні побутові товари	Лекція 13. Скляні, керамічні та металеві побутові товари	2		1	1
Тема 14. Електропобутові товари	Лекція 14. Електропобутові товари	2			
Усього		28		6	6

Лекційний матеріал доступний на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=478>.

Лекційний матеріал наведено у [1,2].

5.2. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

5.3. Теми практичних занять

Теми дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Основи загального товарознавства	Практичне заняття 1. Основи загального товарознавства	2		2	2
Тема 2. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби	Практичне заняття 2. Аналіз асортименту та оцінка якості зерноборошняних та хлібобулочних виробів	2		2	2
Тема 3. Кондитерські товари	Практичне заняття 3. Аналіз асортименту та оцінка якості кондитерських виробів	2			
Тема 4. Смакові товари	Практичне заняття 4. Аналіз асортименту та оцінка якості смакових товарів	2			
Тема 5. Свіжі овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки	Практичне заняття 5. Аналіз асортименту та оцінка якості свіжих овочів, плодів, грибів та продуктів їх переробки	2			
Тема 6. Молоко і молочні продукти	Практичне заняття 6. Аналіз асортименту та оцінка якості молока і молочних продуктів	2			
Тема 7. М'ясо та м'ясопродукти	Практичне заняття 7. Аналіз асортименту та оцінка якості м'яса та м'ясопродуктів	2			
Тема 8. Риба та рибні товари	Практичне заняття 8. Аналіз асортименту та оцінка якості риби та рибних товарів	2			
Тема 9. Яйця та яєчні товари	Практичне заняття 9. Аналіз асортименту та оцінка якості яєць та яєчних товарів	2			
Тема 10. Харчові жири	Практичне заняття 10. Аналіз асортименту та оцінка якості харчових жирів	2			
Тема 11. Непродовольчі товари. Товари побутової хімії	Практичне заняття 11. Аналіз асортименту та показників якості товарів побутової хімії	2			
Тема 12. Текстильні товари	Практичне заняття 12. Аналіз асортименту, властивостей текстильних товарів	2		2	2
Тема 13. Скляні, керамічні, металеві та полімерні побутові товари	Практичне заняття 13. Аналіз асортименту та оцінка якості скловиробів, керамічних виробів, металогосподарських товарів і виробів із пластмас	2			
Тема 14. Електропобутові товари	Практичне заняття 14. Аналіз асортименту, властивостей, способів маркування електропобутових товарів	2			
Усього		28		6	6

Завдання до практичних занять наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=478>.

Завдання до практичних занять наведено у [3].

5.4. Теми лабораторних занять

Не передбачено навчальним планом.

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Питання навчальної дисципліни, які пропонуються для самостійного вивчення:

1. Чинники якості продовольчих товарів.
2. Суб'єктивні методи оцінки якості товарів.
3. Пакування, маркування, транспортування, приймання та реалізація зерноборошняних і хлібобулочних виробів.
4. Фасування, пакування, маркування, правила приймання, транспортування цукру, меду, крохмалю, крохмалопродуктів.
5. Маркування, правила приймання, транспортування цукристих і борошняних кондитерських виробів.
6. Дефекти, пакування, умови зберігання смакових товарів.
7. Упакування, маркування, зберігання чаю та кави.
8. Особливості упакування та зберігання прянощів, ароматичних речовин і приправ.
9. Тара і пакування плодів та овочів, методи зберігання та транспортування.
10. Види переробки та споживчі властивості грибів.
11. Пакування, маркування, зберігання, транспортування молока та вершків.
12. Умови, строки зберігання, пакування, маркування кисломолочних продуктів.
13. Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса.
14. Характеристика субпродуктів, вимоги до якості.
15. Маркування, транспортування, зберігання ковбасних виробів.
16. Пакування, маркування, зберігання, транспортування, дефекти рибних товарів.
17. Характеристика нерибної водної сировини, вимоги до якості.
18. Дефекти курячих яєць, вимоги до якості продуктів переробки яєць.
19. Характеристика жирів для кулінарії, кондитерської і хлібопекарської промисловості, вимоги до якості.
20. Пакування, маркування, транспортування, зберігання товарів побутової хімії.

21. Вимоги до маркування, пакування, транспортування і товарної інформації про текстильні матеріали.

22. Характеристика посуду для консервування і тривалого зберігання харчових продуктів, вимоги до якості.

23. Дефекти виготовлення металогосподарських товарів, їх характеристика, вплив на якість.

24. Контроль якості виробів із пластмас.

25. Споживчі властивості електропобутових товарів, вимоги до їх якості. Характеристика побутових посудомийних машин.

Можливі форми самостійної роботи студентів:

- робота з інформаційними джерелами: опрацювання першоджерел (навчальних видань, періодичної та наукової літератури, довідників, відеоматеріалів тощо) при підготовці до практичних занять; вивчення нормативно-законодавчої бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за певною проблематикою навчальної дисципліни,

- опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу;

- самостійне опрацювання тестів відповідно до теми практичного заняття; самостійне розв'язання типових задач; підготовка до поточного та підсумкового контролю).

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.

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Не передбачено навчальним планом.

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ**8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання**

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)														Підсумковий контроль	Сума	
	усього	у тому числі за темами															
		Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Тема 8	Тема 9	Тема 10	Тема 11	Тема 12	Тема 13			Тема 14
2019-2020	60	5	5	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	40	100

8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)														Підсумковий контроль	Сума	
	усього	у тому числі за темами															
		Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Тема 8	Тема 9	Тема 10	Тема 11	Тема 12	Тема 13			Тема 14
2019-2020	60	5	5	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	40	100

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, вирішення практичних завдань, виконання аудиторних контрольних робіт;
- для студентів заочної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, вирішення практичних завдань.

Умовою допуску до підсумкового контролю є: виконання програми навчальної дисципліни «Товарознавство» (відпрацювання всіх практичних занять) і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше 36 балів.

Підсумковий контроль:

- для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен;
- для студентів заочної форми навчання: письмовий екзамен.

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.

10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

10.1. Основні джерела інформації

1. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник / О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко, В. В. Дятлов та ін. – Київ: Кондор, 2010. – 730 с.
2. Радченко Л. О. Товарознавство непродовольчих товарів: навчальний посібник / Л. О. Радченко, Л. Д. Льовшина, М. П. Головка. – Харків: Світ книг, 2013. – 943 с.
3. Доманова О. В. Методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни «Товарознавство» / О. В. Доманова, М. М. Чуйко. – Харків: ХТЕІ КНТЕУ, 2015. – 38 с.

10.2. Додаткові джерела інформації

4. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман, І. М. Задорожній, П. Х. Пономарьов. – Київ : Лібра, 2007. – 660 с.
5. Оснач О. Ф. Товарознавство : навчальний посібник / О. Ф. Оснач. – Київ : Центр навчальної літератури, 2004. – 223 с.
6. Товарознавство непродовольчих товарів : підручник / за заг. ред. Л. Г. Войнаш. – Київ : Укоопосвіта, 2004. – 436 с.
7. Коробкіна З. В. Смакові товари : підручник / З. В. Коробкіна, О. Л. Романенко. – Київ : КНТЕУ, 2003. – 379 с.
8. Рудавська Г. Б. Молочні та яєчні товари : підручник / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко. – Київ : Книга, 2004. – 392 с.
9. Сирохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк. – Київ : Центр навчальної літератури, 2004. – 392 с.
10. Тищенко Є. В. Харчові жири / Є. В. Тищенко, П. Х. Пономарьов. – Київ : КНТЕУ, 2005. – 227 с.
11. Притульська Н. В. Продовольчі товари : лабораторний практикум / Н. В. Притульська, Г. Б. Рудавська [та ін.]. – Київ : КНТЕУ, 2007. – 505 с.
12. Тихонова Н. П. Товарознавство галантерейних товарів : підручник / Н. П. Тихонова. – Київ : КНТЕУ, 2003. – 225 с.
13. Товарознавство господарських товарів : підручник для студентів вищих навчальних закладів / Н. К. Кисляк, Т. М. Коломієць, В. М. Кравченко. – Київ : книга, 2004. – 448 с.