


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

Факультет економіки та управління  
Кафедра маркетингу та торговельного підприємництва

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Заступник директора з науково-педагогічної роботи ХТЕІ КНТЕУ

 А. В. Катаєв  
« 31 » 08 2018 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Товарознавство**

(повна назва навчальної дисципліни)

для підготовки  
студентів освітнього  
ступеня

бакалавр

(бакалавр чи магістр)

року набору

2017

галузі знань

05 Соціальні та поведінкові науки

(шифр і назва галузі знань)

спеціальності

051 Економіка

(шифр і найменування спеціальності)

спеціалізації

Економіка підприємства

(найменування спеціалізації)

**Харків, 2018 рік**

Розробник Чуйко Марина Миколаївна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

старший викладач кафедри маркетингу та торговельного підприємництва

(посада повністю)

кандидат технічних наук

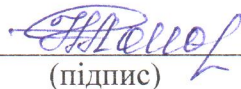
(науковий ступінь, вчене звання повністю)

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри маркетингу та торговельного підприємництва

(назва кафедри)

протокол № 1 від 31.08.2018 р.

Зав. кафедри

  
(підпис)

Н. В. Попова

(ініціали та прізвище)

Програму розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії факультету економіки та управління

(назва факультету)

протокол № 1 від 31.08.2018 р.

Голова методичної комісії

  
(підпис)

О. М. Гавриш

(ініціали та прізвище)

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів за спеціальністю 051 Економіка галузі знань 05 Соціальні та поведінкові науки.

**Метою** викладання навчальної дисципліни є формування у студентів 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 «Вища та прикладна математика», «Макроекономіка» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Економіка торгівлі», «Конкурентоспроможність підприємства», «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства».

## 2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

### **загальних компетентностей:**

ЗК 2. Здатність до гнучкого мислення у широкому діапазоні можливих місць роботи та у повсякденному житті, здатність до аналізу та синтезу на основі логічних аргументів та перевірених фактів.

ЗК 4. Здатність до безперервного та актуального навчання, вивчення і узагальнення передового досвіду у сфері своєї професійної діяльності, генерування нових ідей;

### **фахових компетентностей:**

ФК 6. Здатність до знаходження та використання інформації з різних джерел (письмових, електронних, усних) згідно з задачею із достатнім рівнем обґрунтованості.

ФК 7. Здатність використовувати відповідну термінологію, опанування методичного інструментарію розробки та реалізації завдань управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємства;

### **програмних результатів навчання:**

ПРН 11. Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері економічної діяльності підприємства та у процесі навчання.

ПРН 16. Уміння обґрунтовувати рекомендації щодо розв'язання проблем функціонування і розвитку підприємства.

### 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

#### **Тема 1. Вступ до товарознавства. Продовольчі товари. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби**

Товарознавство як наукова дисципліна. Задача товарознавства по вивченню корисності товарів, підвищенню і збереженню якості, зниженню втрат, поліпшенню структури харчування, методів дослідження і контролю якості, розширенню асортименту і поліпшенню організації торгівлі продовольчими і непродовольчими товарами.

Хімічний склад зерна та його значення для народного господарства. Особливості хімічного складу зерно-продуктів.

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 2. 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 3. Смакові товари**

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

Чай, кава 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-горілчані вироби, вина, коньяки). Слабоалкогільні напої. Безалкогільні напої (фруктові газовані напої, мінеральні води, плодово-ягідні соки, сиропи, екстракти, морси).

#### **Тема 4. 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 (насіннячкові, кісточкові, ягоди, цитрусові, субтропічні, тропічні плоди та горіхоплідні).

Класифікація овочів та місце їх районування (вегетативні, плодові овочі, бульбоплоди, коренеплоди, цибулинні, капустяні, зеленні, 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 5. 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 6. 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 7. 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 8. Яйця та яєчні товари**

Будова яєць, хімічний склад і харчова цінність, класифікація та вимоги до якості, маркування, пакування, транспортування і зберігання. Продукти переробки яєць.

### **Тема 9. 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.

### **Тема 10. Непродовольчі товари. Парфумерно-косметичні товари**

Парфумерні товари, їх класифікація та асортимент. Духмяні речовини рослинного та тваринного походження. Синтетичні духмяні речовини, парфумерні композиції. Парфумерна рідина (парфуми, одеколони, духмяні води). Парфумерні набори. Натуральні ефірні масла.

Косметичні товари, їх класифікація та асортимент. Гігієнічна косметика (косметичні креми, емульсії, желе, лосьйони, туалетне мило). Шампуні, зубні пасти, їх класифікація та асортимент. Піномийні засоби для ванн.

### **Тема 11. 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, підкрохмалювачі, антистатика тощо), а також засоби для чищення, дезінфекції.

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

### **Тема 12. Скляні, керамічні та металеві 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.

### **Тема 13. Електропобутові товари**

Побутові світильники. Класифікація, характеристика асортименту ламп розжарювання загального призначення. Люмінесцентні лампи.

Побутові нагрівальні електроприлади. Класифікація нагрівальних електроприладів за призначенням, види регулювання нагріву. Споживні властивості побутових електронагрівальних приладів. Напрямки удосконалення конструкції й асортименту цих приладів.

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

Побутові холодильники. Класифікація холодильників. Типи холодильників.

Побутові пральні машини. Машини для прасування. Машини для прибирання приміщень. Пилососи. Машини для механізації кухонних робіт. Побутові посудомийні машини, класифікація. Класифікація машин для підтримання мікроклімату в приміщенні. Загальні вимоги до якості.

### **Тема 14. Фото-, кінотовари**

Фотографія та фотографічні процеси. Класифікація фото- і кіно товарів та їх асортимент. Фотографічний апарат і його побудова. Класифікація та асортимент фотоапаратів. Цифрові фотокамери. Показники якості фото- і кіно товарів.

### **Тема 15. Галантерейні товари**

Галантерейні товари, асортимент і класифікація. Текстильна галантерея та її асортимент. Шкіряна галантерея та її асортимент. Металева галантерея та галантерея пластичних мас. Особливості використання виробів з них. Фурнітура для шиття, рукоділля та її асортимент. Прилади для гоління і стрижки волосся. Жіноча та чоловіча шкіряна галантерея.







## 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. Вступ до товарознавства. Продовольчі товари. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби	Лекція 1. Вступ до товарознавства. Продовольчі товари. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби	2			
Тема 2. Кондитерські товари	Лекція 2. Кондитерські товари	2			
Тема 3. Смакові товари	Лекція 3. Смакові товари	2			
Тема 4. Свіжі овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки	Лекція 4. Свіжі овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки	2			
Тема 5. Молоко і молочні продукти	Лекція 5. Молоко і молочні продукти	2			
Тема 6. М'ясо та м'ясопродукти	Лекція 6. М'ясо та м'ясопродукти	2			
Тема 7. Риба та рибні товари	Лекція 7. Риба та рибні товари	2			
Тема 8. Яйця та яєчні товари	Лекція 8. Яйця та яєчні товари	2			
Тема 9. Харчові жири	Лекція 9. Харчові жири	2			
Тема 10. Непродовольчі товари. Парфумерно-косметичні товари	Лекція 10. Непродовольчі товари. Парфумерно-косметичні товари	1			
Тема 11. Товари побутової хімії	Лекція 11. Товари побутової хімії	1			
Тема 12. Скляні, керамічні та металеві побутові товари	Лекція 12. Скляні, керамічні та металеві побутові товари	2			
Тема 13. Електропобутові товари	Лекція 13. Електропобутові товари	2			
Тема 14. Фото-, кінотовари	Лекція 14. Фото-, кінотовари	2			
Тема 15. Галантерейні товари	Лекція 15. Галантерейні товари	2			
<b>Усього</b>		<b>28</b>			

Лекційний матеріал доступний у системі дистанційного навчання інституту:  
<http://edu.htei.org.ua/course/view.php?id=363>

## 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	
Тема 1. Вступ до товарознавства. Продовольчі товари. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби	Практичне заняття 1. Аналіз асортименту та оцінка якості зерноборошняних і хлібобулочних виробів	2			
Тема 2. Кондитерські товари	Практичне заняття 2. Аналіз асортименту та оцінка якості кондитерських виробів	2			
Тема 3. Смакові товари	Практичне заняття 3. Аналіз асортименту та оцінка якості смакових товарів	2			
Тема 4. Свіжі овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки	Практичне заняття 4. Аналіз асортименту та оцінка якості свіжих овочів, плодів, грибів та продуктів їх переробки	2			
Тема 5. Молоко і молочні продукти	Практичне заняття 5. Аналіз асортименту та оцінка якості молока і молочних продуктів	2			
Тема 6. М'ясо та м'ясопродукти	Практичне заняття 6. Аналіз асортименту та оцінка якості м'яса та м'ясопродуктів	2			
Тема 7. Риба та рибні товари	Практичне заняття 7. Аналіз асортименту та оцінка якості риби та рибних товарів	2			
Тема 8. Яйця та яєчні товари	Практичне заняття 8. Аналіз асортименту та оцінка якості яєць та яєчних товарів	2			
Тема 9. Харчові жири	Практичне заняття 9. Аналіз асортименту та оцінка якості харчових жирів	2			
Тема 10. Непродовольчі товари. Парфумерно-косметичні товари	Практичне заняття 10. Аналіз асортименту парфумерно-косметичних товарів	2			
Тема 11. Товари побутової хімії	Практичне заняття 11. Аналіз асортименту та показників якості товарів побутової хімії	2			
Тема 12. Скляні, керамічні та металеві побутові товари	Практичне заняття 12. Аналіз асортименту та оцінка якості скловиробів, керамічних виробів і металогосподарських товарів	2			

Тема 13. Електропобутові товари	Практичне заняття 13. Аналіз асортименту, властивостей, способів маркування електропобутових товарів	2			
Тема 14. Фото-, кінотовари	Практичне заняття 14. Аналіз асортименту, властивостей фото-, кінотоварів	2			
<b>Усього</b>		<b>28</b>			

Завдання до практичних занять наведено у системі дистанційного навчання інституту: <http://edu.htei.org.ua/course/view.php?id=363>

#### **5.4. Теми лабораторних занять**

Не передбачено навчальним планом.

### **6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

Завдання для самостійної роботи наведено у [3].

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 34)															Підсумковий контроль	Сума		
	усього	у тому числі за темами																	
		Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 9	Т 10	Т 11	Т 12	Т 13	Т 14			Т 15	
2018-2019	60	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40	100

### 8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Не передбачено навчальним планом.

## 9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

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

#### Поточний контроль:

– для студентів денної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання активності на аудиторних заняттях, виконання аудиторної контрольної роботи.

Умовою допуску до підсумкового контролю є виконання програми дисципліни «Товарознавство» (відпрацювання всіх практичних занять) і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше 34 балів.

#### Підсумковий контроль:

– для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

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

## 10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### 10.1. Основна література

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. Чуйко М. М. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів з дисципліни «Товарознавство» / М. М. Чуйко. – Харків : ХТЕІ КНТЕУ, 2018. – 10 с.

### 10.2. Допоміжна література

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 ячні 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.

## 11. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

14. Портал споживача [Електронний ресурс] : [сайт]. – Режим доступу: <http://www.consumerinfo.org.ua/>. – Назва з екрана.
15. Портал продовольчої промисловості [Електронний ресурс] : [сайт]. – Режим доступу: <http://www.prodinfo.com.ua>. – Назва з екрана.
16. Конспект лекцій з дисципліни «Основи товарознавства» [Електронний ресурс] : інформація на сайті. – Режим доступу: <http://www.consumerinfo.org.ua/>. – Назва з екрана.
17. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Електронний ресурс] : [сайт журналу]. – Режим доступу: <http://potrebitel.org.ua/>. – Назва з екрана.