

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БЕРДЯНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішення вченої ради
Бердянського державного
педагогічного
університету

від 27 квітня 2017 року
(протокол №12)

ТОВАРОЗНАВСТВО

ПРОГРАМА

навчальної дисципліни
підготовки бакалавра

спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

**Бердянськ
2017 рік**

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ:

кандидат економічних наук, старший викладач Макарова І.А.

Обговорено та рекомендовано методичною радою Бердянського державного педагогічного університету “20” квітня 2017 року, протокол №8

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Товарознавство» складена відповідно до освітньої програми підготовки фахівців освітнього ступеня бакалавр, галузі знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

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

Міждисциплінарні зв'язки: передуює вивченню дисциплін «Кваліметрія», «Техніка виконання торгівельних операцій», «Стандартизація та сертифікація продукції», після вивчення дисциплін – «Основи підприємництва», «Системи технологій промисловості», «Економіка підприємства», «Підприємництво в сфері послуг», «Товарно-інноваційна політика підприємства», «Менеджмент», «Маркетинг», «Організація виробництва». «Проектний аналіз».

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою навчальної дисципліни «Товарознавство» є формування у студентів системних спеціальних теоретичних знань та практичних навичок з вивчення асортименту та якості продовольчих та непродовольчих товарів, чинників, які впливають на формування та розширення асортименту, збереження їх якості під час зберігання, товаропросування від виробників до споживачів.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Товарознавство» є: формування системного уявлення про сутність товарознавства; визначення основних властивостей, які становлять споживчу цінність товарів; засвоєння принципів класифікації і кодування товарів; вивчення номенклатури та асортименту продовольчої та непродовольчої продукції; вивчення поняття якості товару, методів її оцінки та експертизи товарів; засвоєння умов і правил упаковки, маркування, кодування, збереження і транспортування продукції; оволодіння знаннями щодо інформаційного забезпечення товароруку від виробника до споживача.

1.3. Згідно з вимогами освітньої програми студенти набувають компетентностей: Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості. Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності; Володіти та використовувати знання з теорії та практики. Здатність використовувати для вирішення комунікативних завдань сучасні технічні засоби та інформаційні технології, в тому числі і з урахуванням використання навичок ділового спілкування і сучасних методик мовної підготовки. Здатність до мобільного оперування знаннями, вміння критично мислити та діяти. Здатність планувати і організовувати діяльність підприємств, організацій, керувати ними та оцінювати їх результати.

Та демонструвати такі результати навчання:

Базові знання з циклу професійної та практичної підготовки.

Здатність користуватися нормативними документами у своїй професійній діяльності, готовність до дотримання чинного законодавства та вимог нормативних документів.

Здатність використовувати професійні знання, вміння, навички для розв'язання практичних завдань в галузі підприємницької діяльності і торгівлі.

Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології в професійній діяльності

Здатність обирати інструментальні засоби для обробки економічних даних у відповідності з поставленим завданням, аналізувати результати розрахунків та обґрунтувати отримані висновки

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 6/180 (кредитів ECTS/години).

2. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Тема 1. Товарознавство – наука про товар.

Товар як засіб задоволення потреб. Головна проблема товарознавства. Основні задачі товарознавства. Зв'язок науки товарознавства з природними, громадськими і технічними науками.

Товарознавство продовольчих і непродовольчих товарів.

Принципи товарознавства: безпечність, ефективність, сумісність, взаємозамінність та систематизація.

Стан споживчого ринку. Об'єкти та суб'єкти товарознавчої діяльності.

Асортиментна, якісна та кількісна характеристика товару. Взаємозв'язок товарознавчої характеристики із вартістю товару.

Тема 2. Сучасна класифікація товарів та їх кодування.

Класифікація як метод товарознавства. Основні поняття про класифікацію. Вимоги, які даються до класифікації товарів у сучасних умовах. Основні ознаки класифікації продукції. Ієрархічний та фасетний методи класифікації. Державний класифікатор продукції, його побудова та кодування. Кодування товарів. Штрихове кодування товарів.

Тема 3. Формування асортименту товарів та асортиментна політика.

Товарна номенклатура. Класифікаційні ознаки асортименту товарів. Промисловий (виробничий) та торговий асортимент. Підгрупи асортименту за широтою охоплення товарів – простий, складний, груповий, розвернутий, супровідний, змішаний). Види асортименту за ступенем управління споживачів (раціональний, оптимальний) та різновидності (реальний, прогнозований та навчальний).

Поняття якості асортименту та найважливіші параметри його оцінки. Номенклатура показників якості асортименту товарів: широта, повнота, глибина, стійкість, оновлюваність, структура, раціональність та гармонійність.

Управління асортиментом. Формування асортименту та асортиментна політика. Основні напрямки в галузі формування асортименту: розширення, скорочення,

стабілізація, оновлення, удосконалення та гармонійність. Фактори формування асортименту товарів.

Тема 4. Споживчі властивості та формування показників якості товарів.

Зміст якості товарів. Властивості товару прості та складні. Показники якості продукції. Поодинокі, комплексні, базові, визначальні показники якості. Оптимальне, дійсне, регламентоване та максимальне значення. Діапазонні та допустимі максимальні значення.

Номенклатура споживчих властивостей та показників якості, їх основні групи: призначення, надійності, ергонометричні, естетичні, екологічні та безпечні. Методи дослідження показників якості товарів.

Споживчі властивості сировини та харчових продуктів. Коротка характеристика сировини, яка використовується для виготовлення непродовольчих товарів.

Тема 5. Вхідний контроль якості та експертиза товарів.

Комерційна характеристика товарів. Поодинокі екземпляри товарів та їх сукупність – товарна партія. Загальні та специфічні кількісні характеристики поодиноких екземплярів товарів та товарних партій. Контроль якості та кількості товарних партій. Методика відбору проб та зразків із товарних партій.

Стадії та етапи технологічного циклу. Передтоварна, товарна стадії та стадія утилізації відходів товарів. Ідентифікація та оглядовість товарів.

Система вхідного контролю товарів. Товаросупроводжуючі документи.

Експертиза товарів, цілі та задачі. Види експертиз. Загальна методологія експертизи. Структура та зміст складення акту експертизи. Документальне оформлення. Значення різних незалежних структур (відділів, лабораторій, інститутів, технічних товариств і т.ін.) у проведенні експертизи товару.

Тема 6. Удосконалення технології зберігання та скорочення втрат товарів.

Забезпечення якості та кількості товарів. Характеристика факторів, які формують і безпосередньо впливають на якість продукції.

Характеристика факторів, які сприяють зберіганню якості товарів (упаковка, зберігання, товарна обробка, реалізація, післяпродажне обслуговування або споживання).

Умови зберігання товарів. Режими зберігання, основні принципи розміщення товарів. Основоположні принципи зберігання товарів. Методи зберігання продовольчих та непродовольчих товарів.

Терміни принадності та експлуатації товарів. Розподіл товарів за терміном принадності. Терміни експлуатації. Товарна обробка, реалізація, післяпродажне обслуговування та споживання.

Товарні втрати. Природній збуток та втрати товарів. Їх класифікація. Передреалізаційні товарні втрати, або відходи. Якісні (актовані) втрати. Міри щодо запобігання та зниження втрат. Народногосподарське значення проблеми запобігання та зниження втрат.

Тема 7. Інформаційне забезпечення та маркування товарів.

Роль інформації про товар. Рівні інформаційних комунікацій від виробника до споживача товару. Види інформації про товари в залежності від способу передачі громадського призначення та ступеня обробки інформації.

Засоби товарної інформації: маркування; технічні документи; нормативні документи; довідкова, навчальна та наукова література; реклама та пропаганда.

Маркування товарів – виробниче та торгове. Вимоги до маркування харчових продуктів в залежності із Законом України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».

Інформаційні знаки, їх класифікація. Знаки відповідності та знаки екологічного маркування. Товарний знак, порядок його реєстрації та використання.

Технічні документи: товаросупроводжуючі та експлуатаційні.

Тема 8. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.

Значення зерно-борошняних товарів у харчуванні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання. Класифікація зернових культур. Ознайомлення з хімічним складом зернових культур. Класифікація зерно-продуктів. Показники якості зерна.

Пакування та маркування зерно-борошняних товарів. Дефекти, що виникають при виробництві і неналежному зберіганні.

Загальна характеристика крупів. Принципи класифікації-крупів. Виробництво та асортимент круп. Фактори формування якості крупи - сировина та технологія. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості основних видів крупів. Оцінка якості крупів. Умови зберігання.

Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації. Фактори формування якості: вплив сировини і технології на якість різних видів борошна (пшеничного, житнього, рисового, кукурудзяного, гречаного, вівсяного).

Характеристика хімічного складу та енергетична цінність основних видів борошна. Принципи поділу борошна на гатунки. Характеристика властивостей борошна різного призначення. Вимоги до якості борошна. Властивості борошна.

Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання. Споживчі властивості та харчова цінність хлібобулочних товарів.

Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів. Основи класифікації. Фактори, що формують якість хліба - сировина та процеси виробництва, Вплив нових прогресивних способів приготування тіста на якість хліба. Хімічний склад і харчова цінність хліба з борошна різних видів і сортів, споживна якість виробів. Шляхи підвищення біологічної цінності, вдосконалення асортименту хліба та хлібобулочних виробів.

Якість хліба та хлібобулочних виробів. Контроль якості хліба та хлібобулочних виробів. Дефекти та хвороби хліба, причини їх виникнення та можливості їх усунення. Умови зберігання хлібобулочних виробів.

Загальна характеристика макаронних виробів, значення у харчуванні, норми та рівень споживання. Споживні властивості макаронних виробів.

Вплив сировини та процесів виробництва на формування асортименту та якість макаронних виробів. Основні напрями підвищення біологічної цінності

макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості. Товарознавча характеристика макаронних виробів різних країн світу.

Види бубличних виробів. Схема виробництва та асортимент бубличних і сухарних виробів. Показники якості. Пакування та зберігання бубличних і сухарних виробів.

Тема 9. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції.

Характеристика хімічного складу плодів і овочів. Харчова цінність плодів та овочів, їх хімічний склад та норми щоденного споживання. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів. Сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів. Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів. Тара і пакування плодів та овочів, методи зберігання та транспортування.

Класифікація овочів та місце їх районування (вегетативні, плодові овочі, бульбоплоди, коренеплоди, цибулинні, капустяні, зелені, пряно смакові, десертні, гарбузові, томатні, бобові і зернові). Класифікація плодів і місце їх районування (насіллячкові, кісточкові, ягоди, субтропічні, тропічні плоди та горіхоплідні).

Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу.

Товарознавча характеристика грибів. Хімічний склад грибів. Класифікація свіжих і перероблених грибів.

Класифікація продуктів переробки плодів та овочів: плодово-овочеві консерви, плодово-ягідні, заморожені, сушені, солоні, квашені, мочені овочі і плоди. Харчова цінність консервованих плодів і овочів. Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти.

Сушені плоди й овочі. Характеристика, сутність сушіння. Процеси, що відбуваються під час сушіння. Фактори формування якості. Оцінка якості.

Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти.

Тема 10. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.

Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини: технологія виробництва. Властивості крохмалю. Способи фальсифікації крохмалю та засоби її виявлення. Показники якості крохмалю.

Принципи поділу та ознаки видів і гатунків крохмалю та крохмалепродуктів. Використання крохмалю та крохмалепродуктів. Вимоги до якості. Пакування та зберігання.

Цукор. Види цукру: цукор пісок, цукор рафінад. Сировина для виробництва, показники якості. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру. Асортимент цукру, товарознавча характеристика нових видів цукру, в тому числі підвищеної харчової цінності. Пакування та зберігання цукру.

Цукрозамінники: значення замінників цукру у харчуванні людини. Класифікація та асортимент замінників цукру. Підсоложуючі речовини.

Значення меду у харчуванні людини. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика основних видів. Основні показники якості. Вимоги до якості. Фасування та маркування меду. Основні засоби фальсифікації натурального меду. Зберігання меду: способи та строки. Дефекти меду. Штучний мед.

Класифікація кондитерських виробів. Принципи побудови асортиментної структури цукристих та борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини та її вплив на якість кондитерських виробів. Показники якості зберігання.

Характеристика показників якості та основної сировини для виробництва ірису, драже, джемів, варення, цукерок, зефіру, шоколаду, мармеладу.

Карамельні вироби, їх класифікація за сировиною, формою та видом наповнювачів. Показники якості карамелі.

Шоколад та шоколадні вироби. Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів. Какао-масло та його властивості. Замінники какао-масла. Хімічний склад та харчова цінність шоколаду. Класифікація і характеристика асортименту. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду та його замінників. Вимоги до якості. Дефекти.

Класифікація цукерок. Їх характеристика та асортимент. Ірис, драже.

Борошняні вироби, їх класифікація за сировиною, формою та видом наповнювачів. Показники якості печива. Умови зберігання та пакування борошняних кондитерських виробів.

Тема 11. Товарознавча характеристика смакових товарів.

Смакові товари: загальної дії (алкогольні напої, чай, кава, тютюнові вироби), місцевої дії (прянощі та приправи). Їх класифікація.

Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність.

Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту. Торгові сорти чорного і зеленого байхових чаїв (фасованих). Оцінка якості чаю.

Дефекти. Товарознавча характеристика чайних напоїв. Умови та терміни зберігання чаю і чайних напоїв.

Кава. Товарознавча характеристика кави різних видів. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація та принципи побудови асортименту. Характеристика особливостей хімічного складу й органолептичних властивостей.

Кава швидкорозчинна. Виробництво. Оцінка якості кави. Товарознавча характеристика кавових напоїв. Дефекти кави та кавових напоїв, причини їх утворення та шляхи запобігання. Умови зберігання.

Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Харчова цінність та склад прянощів. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація та характеристика найбільш розповсюджених видів. Характеристика асортименту. Особливості пакування та зберігання.

Приправи: кухонна сіль, глютамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Значення приправ у харчуванні.

Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту: спирт, горілка, ром, віскі, лікери, вина, коньяки. Сировина для виробництва спирту та горілки.

Мінеральні води. Загальна характеристика. Принципи класифікації та асортимент. Особливості хімічного складу та призначення мінеральних вод різних груп і видів.

Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово-ягідні морси, екстракти, безалкогольні вина, коктейлі та аперитиви. Загальна характеристика. Особливості їх виготовлення і використання. Класифікація і асортимент.

Газовані безалкогольні напої: газована вода, газовані напої у пляшках, газовані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газовані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність. Фактори, які впливають на якість. Товарознавча характеристика пива. Основні напрями формування асортименту та підвищення якості пива. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти пива. Класифікація та асортимент алкогольних напоїв. Товарознавча характеристика горілок. Загальна характеристика. Асортимент. Оцінка якості.

Товарознавча характеристика лікери-горілочаних виробів. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Балова оцінка. Дефекти.

Товарознавча характеристика виноградних вин. Основні напрями формування асортименту. Чинники формування якості. Класифікація в залежності від кольору, міцності та термінів витримки та асортимент. Способи їх пакування та зберігання. Характеристика технології виробництва та характерних ознак класичних видів вин: мадера, херес, портвейн, кагор, каберне.

Товарознавча характеристика коньяків. Чинники, що впливають на якість. Класифікація залежно від строків витримки та асортимент коньяків.

Особливості технології та порівняльна характеристика вітчизняної та зарубіжної класифікації алкогольних напоїв із подвійною перегонкою (віскі, кальвадос, арманьяк, текіла, марк, грана тощо), виноградних та плодово-ягідних вин, лікерів, настоек, бальзамів. Порівняльна характеристика принципів побудови класифікацій алкогольних напоїв в Україні та за кордоном.

Особливості маркування алкогольних напоїв зарубіжного походження.

Оцінка якості вин і коньяків. Система балової оцінки. Правила проведення дегустацій. Хвороби, вади і недоліки вин та коньяків. Умови та терміни зберігання.

Загальна характеристика тютюнових виробів. Виробництво. Класифікація та асортимент. Оцінка якості. Дефекти. Порівняльна характеристика споживних властивостей та асортиментної структури тютюнових виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва (тютюн, сигари, сигаріли, цигарки).

Тема 12. Товарознавча характеристика харчових жирів.

Значення жирів у харчуванні. Норми їх споживання. Класифікація жирів в залежності від хімічного складу.

Показники якості тваринних жирових товарів, види жирів, що відносяться до твердих, їх засвоюваність організмом людини.

Рослинні олії. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очищення на харчову цінність, стійкість олій під час зберігання. Принципи побудови асортиментної структури. Показники якості. Особливості пакування та зберігання рослинних жирів.

Класифікація та асортимент топлених жирів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.

Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості. Класифікація та асортимент. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова і нежирова), процес виробництва.

Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість майонезу: сировина та процеси виробництва. Показники якості. Дефекти. Умови зберігання. Види пакування майонезу.

Тема 13. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.

Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання. Хімічний склад та харчова цінність молока.

Класифікація молока за жирністю, походженням та термічною обробкою. Показники якості. Ступінь чистоти молока. Засоби фальсифікації молока.

Асортиментна структура молока та вершків. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика замінників вершків.

Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів: простокваша, кефір, йогурт, ацидофільні напої, кумис, кисломолочний сир, сметана. Харчове та дієтичне значення. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва. Характеристика традиційних та нових видів кисломолочних продуктів. Оцінка якості. Умови, терміни зберігання та реалізації.

Дефекти молока та кисломолочних продуктів. Основні види пакування.

Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування. Хімічний склад та харчова цінність. Використання молочних консервів. Фактори, що формують якість та стійкість під час зберігання: сировина, процеси виробництва, види тари. Оцінка якості. Умови зберігання. Дефекти.

Товарознавча характеристика морозива. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива.

Асортиментна структура вершкового масла. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Масло вершкове, основна сировина та стадії виробництва. Характеристика солодко-вершкового та кисло-вершкового масла. Використання вершкового масла. Фактори формування споживних властивостей масла.

Вимоги до якості вершкового масла. Пакування, маркування, умови та строки зберігання масла. Дефекти. Зберігання.

Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна й енергетична цінність. Фактори формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Фактори формування асортименту твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних кисломолочних і переробних сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів.

Порівняльна характеристика класифікації та асортиментної структури споживних властивостей твердих та м'яких сирів вітчизняного та зарубіжного виробництва. Вимоги до якості сирів. Дефекти. Терміни та умови зберігання сирів. Види пакування сирів.

Тема 14. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.

Яйця – незамінний продукт харчування. Хімічний склад, харчова цінність білків що входять до складу білка та жовтка яйця. Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання. Процеси, що мають місце під час зберігання яєць. Дефекти яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Засоби маркування та пакування яєць. Термін зберігання.

Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.

Класифікація продуктів переробки яєць. Побічні продукти переробки яєць. Морожені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів. Умови та терміни зберігання яєць та яєчних продуктів.

Тема 15. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.

Харчова та фізіологічна цінність м'яса. Забійний вихід та жива вага м'яса. Види категорій м'яса крупної рогатої худоби та свиней. Класифікація за видом тварин, за статтю, за термічним станом, за віком, за вгодованістю, за ступенем свіжості, за гатунком.

Класифікація м'яса забійних тварин. Маркування м'яса. Форми та порядок використання клеймів або штампів. Хвороби тварин. М'ясо хворих тварин.

Будова основних тканин м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса.

Класифікація способів холодильної обробки м'яса. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні та гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості та несвіжого м'яса.

Класифікація, асортимент, споживна цінність м'ясних субпродуктів. Хімічний склад і характеристика окремих видів субпродуктів. Умови та терміни транспортування і зберігання м'яса субпродуктів.

Особливості хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Класифікація м'яса птиці. Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці.

Товарознавча характеристика м'яса дичини. Характеристика харчової цінності.

Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення.

Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Способи копчення м'яса. Оцінка якості м'ясних копченостей. Пакування та зберігання копченостей.

Товарознавча характеристика основних видів м'ясних копченостей закордонного виробництва.

Загальна характеристика ковбасних виробів. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів. Асортимент ковбас в залежності від виду сировини. Показники якості варених, копчених та в'ялених ковбас. Оцінка якості ковбас. Допустимі та недопустимі дефекти. Пакування, умови та терміни зберігання.

Товарознавча характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів. Класифікація та асортимент м'ясних консервів. Фактори формування якості м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування консервів. Зберігання.

Поняття м'ясних напівфабрикатів. Хімічний склад натуральних та січених напівфабрикатів. Класифікація напівфабрикатів за морфологічним складом, по виду сировини, за термічним станом, за способом виробництва. Оцінка якості м'ясних напівфабрикатів. Умови зберігання і реалізації.

Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів. Характеристика асортименту. Оцінка якості. Умови і терміни зберігання та реалізації.

Тема 16. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.

Характеристика сімейства риб. Харчова цінність, хімічний склад та поживні речовини м'яса риби. Жива риба. Асортимент властивостей та показники якості. Перевезення та зберігання. Класифікація промислових риб.

Хімічний склад м'яса риби. Харчова цінність. Екологія рибних продуктів, шляхи забезпечення їх харчової нешкідливості.

Класифікація нерибних гідробіонтів. Загальна біологічна характеристика. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.

Водорості, їх використання у харчовій промисловості. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених із нерибної водної сировини.

Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну якості живої риби.

Риба холодильної обробки. Способи холодильної обробки. Класифікація і асортимент. Показники якості охолодженої та замороженої риби. Пакування і маркування, зберігання та транспортування, дефекти рибних товарів.

Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продукції. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Транспортування і зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби.

Технологічні особливості виробництва солоної риби. Побудова асортименту. Дефекти продукції. Умови та терміни зберігання.

Технологічні особливості виробництва сушених, в'ялених та копчених риботоварів. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Дефекти продукції. Умови та терміни транспортування та зберігання.

Схема виробництва рибних консервів та пресервів. Хімічний склад деяких їх видів. Асортимент рибних консервів і пресервів, вимоги до їх якості. Особливості зберігання, визрівання рибних консервів і пресервів.

Технологічні особливості виробництва консервів з гідробіонтів. Побудова асортименту. Умови та терміни зберігання.

Основні види рибних напівфабрикатів та особливості їх виробництва. Показники якості рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів. Асортимент рибних кулінарних виробів. Відмінності зберігання рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів з риби.

Товарознавча характеристика кулінарних виробів з гідробіонтів (риби, молюсків, водоростей). Побудова асортименту. Вимоги до якості.

Технологічні особливості виробництва ікр'яних товарів. Фактори, що впливають на якість Побудова асортименту. Вимоги до якості. Особливості зберігання.

Тема 17. Товарознавча характеристика харчових концентратів.

Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, перших і других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картоплепродуктів. Хімічний склад та харчова цінність. Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів. Вимоги до якості. Особливості пакування та зберігання.

Тема 18. Скляні побутові товари та керамічні товари.

Поняття про силікати, їх класифікація за різними ознаками.

Історія виникнення скловиробів. Типовий склад скла для посуду та інвентарю, види скла залежно від його складу. Характеристика сировинних матеріалів та їх вплив на властивості скловиробів. Барвники, що надають склу певного кольору.

Основні етапи виробництва, їх вплив на якість готових виробів. Характерні дефекти що виникають у процесі порушення технології виробництва скловиробів: припустимі та недозволені. Методи формування і види декорування скляного посуду.

Асортимент та призначення скляних виробів для закладів готельно-ресторанного господарства. Побутові, художньо-декоративні та лампові вироби. Вітчизняна та зарубіжна склокераміка. Класифікація посуду.

Оцінка якості скляних виробів. Дефекти скляних побутових товарів:

класифікація, види і вплив на якість товарів. Особливості пакування та транспортування виробів зі скла.

Поняття про кераміку. Історія виникнення керамічних товарів. Характеристика різних видів кераміки, їх склад, структура, властивості. Архітектурно-будівельна кераміка.

Сировинні матеріали для одержання керамічних виробів та їх вплив на споживчі властивості. Роль окремих компонентів сировини на якість керамічних товарів.

Одержання керамічних виробів. Методи формування і види декорування керамічних виробів, їх вплив на якість.

Класифікація та асортимент керамічних товарів для закладів готельно-ресторанного господарства. Утилітарний та естетичний посуд. Посуд з каменю. Вимоги та оцінка якості керамічних виробів. Дефекти керамічних виробів, їх класифікація, види і вплив на якість. Особливості пакування, транспортування та зберігання.

Тема 19. Метало-господарські товари та Будівельні матеріали.

Поняття про метало-господарські товари.

Характеристика вихідної сировини як чинника споживних властивостей та якості метало-господарських товарів. Метали та їх сплави. Класифікація сталі та чавуну, їх марки властивості, вимоги до якості. Склад, властивості та призначення сплавів кольорових металів: алюміній, мідь, нікель, хром, цинк, олово та благородні метали.

Основи виробництва метало господарських товарів. Основні види обробки металів та їх вплив на споживні властивості виробів, можливі дефекти готових виробів. Корозія металів, види та типи корозійного руйнування при зберіганні та транспортуванні металевих товарів. Способи захисту металовиробів від корозії. Способи чищення метало-господарських товарів.

Асортимент основних та допоміжних металевих виробів, що використовується в закладах готельно-ресторанного господарства (металевий посуд, ножові вироби і столові прибори, кухонно-господарське приладдя, побутові нагрівальні і освітлювальні апарати та вироби), їх класифікація.

Особливості оцінки якості метало-господарських товарів. Вимоги до маркування, пакування, транспортування і зберігання товарів цієї групи.

Будівельні матеріали їх види та класифікація. Основна сировина, з якої виготовляють будівельні матеріали. Характеристика властивостей мінеральних наповнювачів та виробів з них. Цемент, вапно, щебінь, гіпс, крейда, штукатурка, фарби, бетони. Металеві, полімерні будівельні матеріали. Цегла та її показники якості. Зберігання та застосування будівельних матеріалів.

Тема 20. Меблі.

Меблі та їх класифікація. Меблі для різних типів закладів готельно-ресторанного господарства. Інші вироби з дерева.

Характеристика основних споживних властивостей меблів та факторів, які їх формують, матеріалів виготовлення та способів виробництва. Будова, склад і властивості деревини як основної сировини для виробництва меблів. Допоміжні матеріали для виготовлення меблевої продукції: металеві, текстильні, полімерні, настільні, оздоблювальні матеріали, речовини для склеювання, фурнітура та інші матеріали.

Проектування меблів для підприємств готельно-ресторанного бізнесу та відмітні особливості їх стилів. Технологічний процес виготовлення меблів та дефекти, які можуть виникнути на різних стадіях їх виготовлення. Вимоги до меблів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Асортимент меблів, в т.ч. корпусні і м'які, гнуті і плетені. Споживчі властивості, що висуваються до меблі: функціональні, ергономічні, естетичні, гігієнічні, технологічні, довгостроковість, надійність. Засоби чищення меблів.

Показники якості меблів та особливості контролю їх якості. Вимоги до маркування, пакування і зберігання меблів.

Тема 21. Товари побутової хімії.

Загальне уявлення про хімічні побутові товари, їх роль у полегшенні праці, класифікація за різними ознаками. Асортимент основних груп товарів побутової хімії: клей, лакофарбові товари, засоби для миття предметів і одягу.

Галузь застосування.

Товари з пластичних мас. Характеристика полімерних мас (пластмас):

полімеризаційні, полікондексаційні, сополімери. Переваги та недоліки цих груп пластмас. Коротка схема виробництва пластмас та способи формування виробів. Асортимент виробів із пластмас. Характеристика видів прикрас для пластмасових виробів. Дефекти виробництва пластмасових виробів. Оцінка якості товарів з пластмас. Методи маркування, пакування та зберігання.

Характеристика мийних засобів, що використовуються в закладах готельно-ресторанного господарства, їх призначення, загальна класифікація.

Властивості мила і 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, підсинювані, підкрохмалювачі, антистатика тощо), а також засоби для чищення, дезинфекції.

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

Тема 22. Текстильні товари.

Нитки, їх асортимент і призначення. Поняття про текстильне волокно, їх асортимент, будова, хімічний склад та споживчі властивості. Поділ волокон на класи, підкласи, групи, підгрупи, види і різновиди. Ідентифікація волокон.

Термін «текстильні нитки». Нитки та їх будова. Види ниток в залежності від сировини. Показники якості ниток та їх асортимент. Способи прядіння та їх вплив на властивості пряжі.

Етапи виробництва тканин. Особливості підготовчих операцій ниток основи та утку. 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, що використовують в закладах готельно-ресторанного господарства. 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.

Класифікація швейних товарів за різними ознаками. Одяг, особливості розкрою та поділення на розміри. Формування асортименту одягу. Виникнення дефектів одягу та способи їх усунення. Особливості фігури людини, що враховують при розкроюванні одягу. Оздоблення сучасного одягу, його маркування та способи зберігання.

Трикотажні вироби. Види переплетень трикотажу. Дефекти: припустимі та недозволені. Показники якості.

Тема 23. Взуттєві та хутряні товари.

Асортимент натуральних взуттєвих шкір. Характеристика матеріалів для виробництва. Види оздоблення взуття. Перевірка якості готових виробів. Класифікація взуттєвих товарів. Способи зберігання та дефекти, що можуть виникнути при недотриманні умов зберігання. Особливості маркування та пакування.

Асортимент та матеріали для виготовлення взуття зі штучних шкір. Характеристика гуми та картону для деталей низу взуття. Визначення розміру взуття. Поділ взуття залежно від виду та умов діяльності. Показники якості взуття зі штучних шкір та штучних матеріалів.

Класифікація хутряних напівфабрикатів. Їх споживчі властивості. Види хутра. Методи визнання хутра. Особливості умов зберігання товару. Маркування та пакування хутряних напівфабрикатів та готових виробів.

Тема 24. Технічно-складні побутові товари.

Класифікація електропобутових товарів. Споживні властивості різних видів електропобутових товарів.

Класифікація та асортимент машин для обробки білизни. Особливості пральних машин з лопатевим активатором та барабанні. Відмітні особливості автоматичних, напівавтоматичних і простих пральних машин. Машини для віджимання білизни. Опис режиму прання.

Електропраски. Особливості конструкції, класифікація, технічні параметри та асортимент електропрасок.

Класифікація та асортимент машин для прибирання приміщень, показники та характеристика споживних властивостей пирососів.

Класифікація й асортимент побутових освітлювальних приладів, машин для підтримання мікроклімату у приміщеннях. Побутові світильники. Функціональні властивості.

Телевізори та їх технологічні параметри. Класифікаційні ознаки.

Телефони та смартфони. Функціональні властивості.

Фотографічний апарат та його конструктивні елементи. Класифікація об'єктів.

Асортимент фотоапаратів та їх класифікація за матеріалом для зображення, за призначенням, за способом фокусування, за ступенем автоматизації.

Класифікація електроустановочних товарів, та їх асортимент.

Класифікація опалювальних приладів за способом нагріву, за призначенням, за видом регулюючого пристрою. Характеристика асортименту приладів для опалювання приміщень.

Прилади для приготування їжі, їх класифікація та характеристика. Побутові холодильні прилади: для зберігання та заморожування продуктів. Принципи роботи, компресійних та адсорбційних холодильних приладів. Класифікація холодильних приладів.

Асортимент комп'ютерів. Носії інформації радіоелектронних приладів.

Побутова холодильна техніка.

Вимоги до маркування, транспортування побутових електропобутових товарів.

Культтовари, іграшки, спортивні і музичні товари. Засоби оргтехніки і канцелярські товари. Знаряддя для креслення. Види паперу. Вироби з картону. Асортимент олівців. Фарби художнього призначення, їх види. Показники, що характеризують якість культтоварів.

Класифікація за віковим призначенням, за матеріалом виготовлення, за педагогічним впливом. Характеристика матеріалів для виробництва іграшок.

Показники якості та споживчі властивості іграшок.

Класифікація спортивних товарів і характеристика окремих груп. Інвентар для спортивної та художньої гімнастики.

Склад та основні частини мисливських рушниць. Класифікація боєприпасів. Характеристика асортименту рибальських товарів. Асортимент найпоширеніших наземних видів транспортних засобів: велосипедно-мотоциклетні та автомобільні вироби.

Поняття про музичний звук. Якість музичного звуку. Матеріали для виготовлення музичних інструментів. Класифікація і характеристика асортименту музичних інструментів. Показники якості струнних і щипкових, смичкових, клавішних, язичкових, ударних, духових і електромузичних інструментів.

Ювелірні товари. Матеріали, що використовуються у виробництві ювелірних товарів: метали та їх сплави, дорогоцінне каміння. Характеристика видів дорогоцінних металів. Класифікація ювелірних виробів. Поняття про пробу. Ознаки дорогоцінного каміння. Класифікація напівкоштовного штучного каміння.

3. Рекомендована література

1. Беднарчук М.С. Товарознавство. непродовольчі товари: меблі. Підручник для студентів вищих навчальних закладів. – Львів: «Магнолія 2006», 2013. – 424с.

2. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів : навч. посібник / Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 424 с.

3. Осика В.А. Товарознавство. Харчові продукти / Осика В.А – К.: КНТЕУ, 2013. – 100с.

4. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: навч. посібник / В.А. Павлова, Г.А. Рижкова, Л.А. Гончар, В.М. Орлова, О.Р. Сергєєва, О.В. Кузьменко. – К.: Кондор, 2012. – 286 с.

5. Радченко Л.О., Товарознавство непродовольчих товарів: Навчальний посібник. – Х.: Світ Книг, 2013. – 943 с.

6. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. – 652 с.

7. ДСТУ 3993-2000 Державний стандарт України. Товарознавство. Терміни та визначення.

4. Методи навчання:

пояснення, лекція, бесіда, демонстрування, самостійне спостереження, практичні справи, метод усного контролю, метод письмового контролю.

5. Форма підсумкового контролю успішності навчання залік.

6. Система оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою		Оцінка шкалою ЄКТС
	Для підсумкового семестрового контролю, що включає екзамен, курсову роботу, практику	Для підсумкового семестрового контролю, що включає залік	Для всіх видів підсумкового контролю
90-100	відмінно	зараховано	A (відмінно)
65-89	добре		BC (добре)
50-64	задовільно		DE (задовільно)
35-49	незадовільно	не зараховано	FX (незадовільно) з можливістю повторного складання
1-34	незадовільно		F (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням дисципліни