

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Код: ПП4; Національний університет
водного господарства

2. Назва: Товарознавство (Харчові продукти);

3. Тип: *обов'язковий*;

4. Рівень вищої освіти: I (*бакалаврський*),

5. Рік навчання, коли пропонується дисципліна: 2;

6. Семестр, коли вивчається дисципліна: 4;

7. Кількість встановлених кредитів ЄКТС: 5,5;

8. Прізвище, ініціали лектора/лекторів, науковий ступінь, посада: Ковшун Н.Е., к.е.н., доцент

9. Результати навчання: *після вивчення дисципліни студент повинен бути здатним:*

- ідентифікувати товар за класифікаційними ознаками;
- формувати структуру асортименту продовольчих товарів;
- визначати споживчі переваги різних асортиментних груп товарів;
- користуватися інструктивними та нормативними документами, які регламентують якість товарів;
- використовувати органолептичні та інструментальні методи оцінки якості окремих груп товарів;
- проводити комплексну оцінку якості окремих груп товарів;
- ідентифікувати товар, використовуючи органолептичні, фізико-хімічні та інші методи;
- проводити приймання товарів за кількістю та якістю;
- визначати якість товарів на різних етапах товаропросування;
- контролювати дотримання режимів зберігання товарів;
- визначати походження товарів за штриховим кодом; визначати виробників товарів за особливостями маркування.

10. **Форми організації занять:** лекції, практичні заняття, самостійна робота, контрольні заходи.

11. • **Дисципліни, що передують вивченню зазначеної дисципліни:** Статистика, Економіка торгівельного підприємства, Підприємництво.

• **Дисципліни, що вивчаються супутньо із зазначеною дисципліною (за необхідності):**

12. **Зміст курсу:**

Предмет, цілі, завдання курсу. Загальні поняття товарознавства. Класифікація, кодування та асортимент товарів. Хімічний склад харчових продуктів, натуральні та споживчі властивості. Поняття про якість продовольчих товарів. Стандартизація товарів. Борошно, хлібобулочні, макаронні та кондитерські вироби. Свіжа та перероблена плодоовочева, грибна продукція. Молоко і молочні гастрономічні товари. М'ясо і м'ясні гастрономічні товари. Риба і рибні гастрономічні товари. Бакалійні товари. Безалкогольні напої. Яйця та яєчні товари. Крохмаль, цукор, мед. Харчові жири та смакові товари. Харчові концентрати.

13. **Рекомендовані навчальні видання:**

1. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. - К. : Знання, 2012. - 470 с
2. Пригульська Н. В. Ідентифікація продовольчих товарів: теорія і практика / Н. В. Пригульська Київський національний торговельно-економічний ун-т. - К. : КНТЕУ, 2007. - 193 с
3. Клименко Т. А. Товарознавство: завдання і тести : навч. посіб. / Т. А. Клименко ; Нац. аерокосм. ун-т ім. М. Є. Жуковського "Харк. авіац. ін-т". - Х. : ХАІ, 2010. - 72 с.
4. Самойленко А. А. Сертифікація продовольчих товарів : навч. посібник / А. А. Самойленко ; Київський національний торговельно-економічний ун-т. - К. : КНТЕУ, 2006. - 214 с
5. Основи експертизи продовольчих товарів : навч. посіб. для студентів ВНЗ / [В. Д. Малигіна та ін.]. - Київ : Кондор, 2009. - 295 с.

14. **Заплановані види навчальної діяльності та методи викладання:**

28 год. лекцій, 28 год. практичних занять, 109 год. самостійної роботи. Разом – 165 год.

Методи: *інтерактивні лекції, елементи проблемної лекції, індивідуальні завдання, індивідуальні та групові науково-дослідні завдання, використання мультимедійних засобів.*

15. **Форми та критерії оцінювання:**

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою.

*Підсумковий контроль (40 балів): **екзамен** письмовий, або тестовий, або усний в кінці 7 семестру.*

Поточний контроль (60 балів): тестування, опитування, виконання практичних завдань.

16. **Мова викладання: українська.**

Завідувач кафедри економіки
підприємства, професор, к.е.н.

Н.Б. Кушнір



TRAINING COURSE DESCRIPTION

1. **Code:** ПП 4;
2. **Title:** Commodity (Food);
3. **Type:** *compulsory*;
4. **Higher education level:** the first (*Bachelor's degree*);
5. **Educational year, when the course is offered:** 2;
6. **Course studying semester:** 4;
7. **Number of established ECTS credits:** 5,5;
8. **Surname, initials of the lecturer / lecturers, degree, position:** Kovshun N.E., Ph.D., associate professor
9. **Studying outcomes:** *after the study of discipline a student must be capable:*
 - Identify the goods by classification;
 - to form the structure of the range of food products;
 - Determine the consumer preferences of various assortment product groups;
 - use instructional and regulatory documents that regulate the quality of goods;
 - use of organoleptic and instrumental methods for assessing the quality of individual product groups;
 - conduct a comprehensive assessment of the quality of individual product groups;
 - identify the product using organoleptic, physico-chemical and other methods;
 - carry out acceptance of goods in quantity and quality
10. **Organization forms of classes:** training, individual work, practical training, individual task, control measures, testing.
11. **Courses preceding the study of the specified course:** Statistics, Business Economics, Entrepreneurship.
 - **Courses studied in conjunction with the specified course (if necessary):**
12. **Content of the course:**

Subject, goals, objectives of the course. General concepts of commodity science. Classification, coding and assortment of goods Chemical composition of food products, natural and consumer properties The notion of the quality of food products. Standardization of products Flour, bakery, pasta and confectionery Fresh and processed fruit and vegetable, mushroom products. Milk and dairy products. Meat and meat gastronomic goods. Fish and fish gastronomic goods. Groceries Non-alcoholic drinks. Eggs and egg products. Starch, sugar, honey. Dietary Fats and Gourmet Products. Food concentrates.
13. **Recommended editions:**
 1. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. - К. : Знання, 2012. - 470 с
 2. Притульська Н. В. Ідентифікація продовольчих товарів: теорія і практика / Н. В. Притульська Київський національний торговельно-економічний ун-т. - К. : КНТЕУ, 2007. - 193 с
 3. Клименко Т. А. Товарознавство: завдання і тести : навч. посіб. / Т. А. Клименко ; Нац. аерокосм. ун-т ім. М. Є. Жуковського "Харк. авіац. ін-т". - Х. : ХАІ, 2010. - 72 с.
 4. Самойленко А. А. Сертифікація продовольчих товарів : навч. посібник / А. А. Самойленко ; Київський національний торговельно-економічний ун-т. - К. : КНТЕУ, 2006. - 214 с
 5. Основи експертизи продовольчих товарів : навч. посіб. для студентів ВНЗ / [В. Д. Малигіна та ін.]. - Київ : Кондор, 2009. - 295 с.
14. **Planned types of educational activities and teaching methods:**

Lectures - 28 hours, practical training - 28 hours, individual work - 109 hours. Total - 165 hours.
Methods of teaching: interactive lectures, problem lecture elements, individual tasks, multimedia use.
15. **Forms and assessment criteria:**

The assessment is carried out on a 100-point scale.
Final control (40 points): test exam.
Current control (60 points): testing, questioning.
16. **Teaching language:** Ukrainian.

Head of the economy of enterprise department

Candidate of economic sciences (Ph. D.), professor _____

Kushnir N.B.