ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ	**ТОВАРОЗНАВСТВО** **COMMODITY**	
	Ступінь освіти	Бакалавр
	З якого курсу викладається	2
	Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	135/4,5
	Тижневе навантаження	6 години
	Мова викладання	українська
	Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Шубіна Лідія Юріївна
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Викладач вищої категорії
Науковий ступінь, вчене звання	Кандидат технічних наук, доцент
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	l.shubina@knute.edu.ua

Анотація

Товарознавство надає майбутнім фахівцям знання про асортимент та якість товарів, про фактори, що формують споживні властивості продукції, про методи контролю і умови зберігання товарів.

Мета дисципліни

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

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- асортимент товарів, який представлений різноманітними групами товарів;
- вимоги до якості, зберігання та маркування товарів;
- методи оцінки якості та асортименту товарів;
- потреби, які задовольняють вимоги споживачів;

вміти:
- досліджувати ринок товарів;
- обґрунтувати їх конкурентоспроможність;
- використовуючи як соціологічні, так і лабораторні методи дослідження;
- визначати відповідність маркуванню та клеймуванню;
- оцінити рівень якості відповідно до нормативної документації та вимог сучасного ринку.

Передумови вивчення дисципліни

Вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Харчова хімія», «Основи мікробіології та гігієни харчування» та є основою для подальшого засвоєння навчальних дисциплін, таких як «Технологія харчових виробництв», «Технологія ресторанної продукції», «Метрологія, стандартизація та сертифікація».

Програма дисципліни

Тема 1. Предмет, завдання товарознавства харчових продуктів та товарознавчі характеристики зерноборошняних товарів

Предмет та завдання товарознавства харчових продуктів. Стан та перспективи розвитку зерноборошняних товарів в Україні. Товарознавча характеристика крупи, борошна, хліба та хлібобулочних виробів, сухарних та бубличних виробів, макаронних виробів. Норми та рівень їх споживання. Класифікація, споживні властивості та оцінка якості. Умови, способи та терміни зберігання. Дефекти. Фактори, що формують якість крупи, борошна, хліба та хлібобулочних виробів, сухарних та бубличних виробів, макаронних виробівє

Тема 2. Товарознавчі характеристики кондитерських виробів

Стан та перспективи розвитку крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів в Україні. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, цукристих та борошняних кондитерських виробів. Норми та рівень їх споживання. Класифікація, споживні властивості та оцінка якості. Умови, способи та терміни зберігання. Дефекти. Фактори, що формують якість крохмалю, цукру, меду, цукристих та борошняних кондитерських виробів.

Тема 3. Товарознавча характеристика плодоовочевих товарів

Загальні характеристики плодоовочевих товарів. Раціональні норми споживання. Класифікація, характеристика асортименту, якості, умов зберігання, дефектів плодоовочевих товарів. Фактори формування якості плодоовочевої продукції.

Тема 4. Товарознавча характеристика смакових товарів

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

Тема 5. Товарознавчі характеристики пташиних яєць та продуктів їх переробки

Стан та перспективи виробництва яєчних товарів. Значення яєчних товарів у харчуванні, норма споживання. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Дефекти

яєць, причини їх виникнення та шляхи попередження. Способи зберігання яєць. Морожені та сухі яєчні продукти: види, оцінка якості, дефекти, умови і терміни зберігання та реалізації.

Тема 6. Товарознавчі характеристики м'яса та м'ясних товарів

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

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

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

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

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

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

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

Тема 7. Товарознавчі характеристики риби та рибних товарів

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

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

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

Тема 8. Товарознавчі характеристики харчових жирів

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

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

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

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

Порівняльна характеристика асортименту майонезів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Тема 9. Товарознавчі характеристики молока та молочних продуктів
Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання.
Молоко та вершки, кисломолочні продукти, молочні консерви, масло вершкове, сири: класифікація, харчове та дієтичне значення, оцінка якості, умови та терміни зберігання і реалізації, дефекти та їх попередження.
Фактори, що формують якість молочних продуктів: сировина, процеси виробництва. Заходи щодо збереження якості молочних продуктів.
Морозиво. Хімічний склад та харчова цінність. Класифікація та асортимент морозива. Ринок морозива. Фактори, що формують якість морозива. Розфасовка, пакування та маркування морозива. Оцінка якості. Умови транспортування, зберігання та реалізації. Дефекти. Терміни зберігання та реалізації, що забезпечують збереження якості морозива.

Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на Порталі навчальних ресурсів Коледжу. Обов'язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв'язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.

Передбачається обов'язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: екзамен, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) опрацювання лекційного матеріалу; 2) вирішення кросвордів до тем; 3) практичні заняття; 4)поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. - 619 с. http://surl.li/erctp

2. Газука Т. А., Хоруженко Т. А., Борисенко.Н. А .Товарознавство харчових продуктів Навчально-методичні рекомендації [для студ. технологічних факультетів] / Т. А. Газука, Т. А. Хоруженко, Н.А. Борисенко – Чернігів: ЧДПУ, 2011. – 88 с.

3. Кравченко Т. Ф. Товарознавство продуктів харчування [Текст]: опорний конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми / уклад. Т.Ф. Кравченко - Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2020. – 143 с.