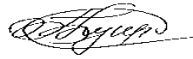


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний аерокосмічний університет ім. М. Є. Жуковського
«Харківський авіаційний інститут»

Кафедра економіки та публічного управління (№ 601)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Гарант освітньої програми



Валентина КУПРІЯНОВА

«29» серпня 2024 р.

СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Товарознавство (Харчові продукти)

Галузь знань: 07 Управління та адміністрування

Спеціальність: 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

Освітня програма: Експертиза товарів та послуг

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Форма навчання: денна

Силабус введено в дію з 01.09.2024 року

Харків – 2024 р.

Розробники:

Доцент кафедри економіки та публічного управління, к.еон.н.,
Віра ЛЕБЕДЧЕНКО



Старший викладач кафедри економіки та публічного
управління Зоя КАМЕНЄВА



Силабус навчальної дисципліни розглянуто на засіданні кафедри економіки та публічного управління факультету програмної інженерії та бізнесу:
Протокол № 1 від «29» серпня 2024 р.

В. о. завідувача кафедри 601

д-р. наук. з держ. управл., проф.
)



Вероніка КОВАЛЬЧУК

Погоджено з представником здобувачів освіти:

Представник студентського

самоврядування від факультету № 6



Ярослава ЧЕРНА

1. Загальна інформація про викладача

Лебедченко Віра Віталіївна, к.е.н.

Викладає в університеті з 2002 року.

Викладає наступні дисципліни:

- Економіка природокористування;
- Маркетинг;
- Бізнес-планування діяльності підприємства;
- Маркетинг промислового підприємства;
- Економіка праці і соціально-трудова відносини;
- Ділова етика та конфліктологія в міжнародному середовищі;
- Управління потенціалом підприємства.

Напрями наукових досліджень: економіка природокористування, економічна безпека, маркетинг, управління потенціалом підприємства.

Каменєва Зоя Вікторівна, старший викладач кафедри економіки та публічного управління. З 2002 року викладає в університеті наступні дисципліни:

- Економіка підприємства;
- Статистика;
- Економетрика;
- Виробнича практика;
- Демографія;
- Маркетинг;
- Теорія економічного аналізу;
- Товарознавство (Харчові продукти);
- Міжнародний ринок товарів та послуг.

2. Опис навчальної дисципліни

Форма навчання – денна, заочна

Семестр, в якому викладається дисципліна – 5,6 семестр.

Загальний обсяг дисципліни:

11 кредитів ЄКТС (330 годин):

за денною формою навчання 104 години аудиторних занять та 226 годин самостійної роботи здобувачів;

за заочною формою навчання 24 години аудиторних занять та 306 годин самостійної роботи здобувачів.

5 семестр

5,5 кредитів ЄКТС (165 годин):

за денною формою навчання 56 годин аудиторних занять та 109 годин самостійної роботи здобувачів;

за заочною формою навчання 10 годин аудиторних занять та 155 годин самостійної роботи здобувачів.

6 семестр

3,5 кредитів ЄКТС (105 годин):

за денною формою навчання 32 години аудиторних занять та 73 години самостійної роботи здобувачів;

за заочною формою навчання 10 годин аудиторних занять та 95 годин самостійної роботи здобувачів.

6 семестр (курсова робота)

2 кредити ЄКТС (60 годин):

за денною формою навчання 16 годин аудиторних занять та 44 години самостійної роботи здобувачів;

за заочною формою навчання 4 години аудиторних занять та 56 годин самостійної роботи здобувачів.

Дисципліна – обов'язкова.

Види навчальної діяльності – лекції, практичні заняття, самостійна робота здобувача.

Види контролю – поточний, модульний та підсумковий (семестровий) контроль (іспит, діф. залік).

Мова викладання – українська.

Пререквізити – маркетинг, сенсорний аналіз, хімія та методи дослідження сировини та матеріалів, теоретичні основи товарознавства, інфраструктура ринка.

Кореквізити – матеріалознавство сировини та і матеріалів, технічне регулювання.

Постреквізити: кваліфікаційна робота.

3. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: формування у студентів здатності творчо мислити, вирішувати складні проблеми інноваційного характеру й приймати продуктивні рішення у сфері контролю якості продовольчих товарів. Вивчення та оволодіння студентами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навиками щодо формування та зберігання натуральних та споживчих властивостей продовольчих товарів протягом їх життєвого циклу, формування асортименту продукції й навичок оцінки споживчих властивостей товарів з метою задоволення потреб споживачів.

Завдання: полягають в отриманні студентами знань в сфері товарознавства; вивчення основних категорій товарознавства; оволодіння знаннями та набуття практичних навичок необхідних для дослідження стану ринку окремих товарів, асортименту, споживчих властивостей, вимог пакування, маркування та зберігання продовольчих товарів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати: теоретичні аспекти товарознавства, основні поняття та категорії; основні принципи та засоби наукового пізнання продовольчих товарів; загальні системи класифікації продовольчих товарів; товарознавчі методи класифікації асортиментних груп продовольчих товарів; основні вимоги до збереження, якості та кількості товарів на етапах їх просування; нормативні міжнародні, державні документи з контролю якості товарів; методи ідентифікації та засоби товарної інформації; основні права виробників та споживачів продовольчих товарів; методологію товарної інформації.

вміти: використовувати методи наукового пізнання товарів при створенні класифікаційних систем та асортиментних груп товарів; застосовувати методи пізнання товарів, їх загальних споживчих властивостей; визначати основні показники якості товарів; використовувати засоби та критерії ідентифікації продовольчих товарів і розрізняти сфальсифіковані товари; досліджувати та здійснювати оцінку споживчих властивостей продовольчих товарів; формувати оптимальний, раціональний асортимент товарів.

мати уявлення: про сучасні методи визначення відповідності продовольчих товарів нормативно-технічній документації.

Компетентності, які набуваються

Загальні:

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Фахові:

СК 2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.

СК 5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності.

Результати навчання:

ПРН 2. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.

ПРН 5. Організовувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

ПРН 15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів.

4. Зміст навчальної дисципліни

Форма занять: лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні консультації, виконання індивідуального завдання у вигляді курсової роботи.

Структура курсу

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр/сем.	лаб.	сам.
Модуль 1. Товарознавство харчових продуктів рослинного походження					
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства харчовихтоварів	18	6	4	—	8
Змістовий модуль 1. Товарознавча характеристика плодоовочевих товарів					
Тема 2. Ягоди і плоди	7	1	—	—	6
Тема 3. Овочі	6,5	0,5	—	—	6
Тема 4. Гриби	6,5	0,5	—	—	6
Разом за змістовим модулем 1	20	2			18
Змістовий модуль 2. Товарознавча характеристика зерноборошніаних товарів					

Тема 5. Зерно	8	1	1	–	6
Тема 6. Крупи	8	1	1	–	6
Тема 7. Борошно	9	1	–	–	8
Тема 8. Макаронні вироби	9	1	–	–	8
Тема 9. Хлібобулочні вироби	10	2	2	–	6
Разом за змістовим модулем 2	44	6	4	–	34
Модульний контроль 1		2			
Змістовий модуль 3. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів					
Тема 10. Цукор	7	1	1	–	5
Тема 11. Мед	7	1	1	–	5
Тема 12. Крохмаль	6	1	–	–	5
Тема 13. Карамельні вироби і цукерки	7	1	2	–	4
Тема 14. Шоколад і шоколадні вироби	8	2	2	–	4
Тема 15. Борошняні кондитерські вироби	7	1	1	–	5
Тема 16. Фруктово-ягідні кондитерські вироби	7	1	1	–	5
Разом за змістовим модулем 3	49	8	8	–	33
Змістовий модуль 4. Товарознавча характеристика смакових товарів					
Тема 17. Чай і чайні напої	8	2	2	–	4
Тема 18. Кава та кавові напої	8	2	2	–	4
Тема 19. Прянощі та приправи	8	2	2	–	4
Тема 20. Безалкогольні напої	6	2	–	–	4
Разом за змістовим модулем 4	30	8	6	–	16
Модульний контроль 2			2		
Разом за модулем 1 (5 семестр)	165	32	24		109
Модуль 2. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження					
Змістовий модуль 5. Товарознавча характеристика харчових жирів					
Тема 21. Рослинні олії	4,5	0,5	1	–	3
Тема 22. Харчові жири	5	1	1	–	3
Тема 23. Майонез	3,5	0,5	–	–	3
Разом за змістовим модулем 5	13	2	2	–	9
Змістовий модуль 6. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів					
Тема 24. Молоко та вершки	6	1	1	–	4
Тема 25. Кисломолочні продукти. Сир	6	1	1	–	4
Тема 26. Молочні консерви. Морозиво	5,5	0,5	1	–	4
Тема 27. Масло вершкове	4,5	0,5	–	–	4
Тема 28. Сири сичужні та плавлені	6	1	1	–	4
Разом за змістовим модулем 6	28	4	4		20
Змістовий модуль 7. Товарознавча характеристика яєць та яєчних товарів					
Тема 29. Яйце куряче харчове	5	1	–	–	4
Тема 30. Продукти переробки яєць	5	1	–	–	4
Разом за змістовим модулем 7	10	2	–	–	4
Модульний контроль 3			2		
Змістовий модуль 8. Товарознавча характеристика м'яса і м'ясних товарів					
Тема 31. М'ясо забійних тварин і м'ясні субпродукти	5	1	–	–	4
Тема 32. М'ясо птиці	5,5	0,5	1	–	4
Тема 33. М'ясні напівфабрикати	5,5	0,5	1	–	4

Тема 34. М'ясні копченості та ковбасні вироби	6	1	1	–	4
Тема. 35. М'ясні консерви	6	1	1	–	4
Разом за змістовим модулем 8	28	4	4	–	20
Змістовий модуль 9. Товарознавча характеристика риби і рибних товарів					
Тема 36. Жива, охолоджена і морожена риба	6	1	1	–	4
Тема 37. Солона, в'ялена і сушена риба	6	1	1	–	4
Тема 38. Рибні консерви і напівфабрикати	5	1	–	–	4
Тема 39. Ікра риб і морські нерибні продукти	5	1	–	–	4
Разом за змістовим модулем 9	22	4	2	–	16
Модульний контроль 4			2		
Разом за модулем 2 (6 семестр)	105	16	16		73
Разом	270	48	40		182

ЛЕКЦІЇ

5 семестр

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства харчових товарів. Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства. Основи раціонального споживання продовольчих товарів. Хімічний склад продовольчих товарів. Класифікація харчових продуктів. Якість харчових продуктів. Втрати продовольчих товарів у процесі товаропросування. Стандартизація і сертифікація продовольчих товарів.

Тема 2. Ягоди і плоди. Класифікація плодово-ягідних товарів. Споживча характеристика плодів і ягод.

Тема 3. Овочі. Особливості хімічного складу і класифікація овочів. Характеристика основних груп овочів та їх використання в громадському харчуванні.

Тема 4. Гриби (самостійна робота). Характеристика грибів та їх використання. Особливості зберігання плодовоовочевих товарів.

Тема 5. Зерно. Характеристика зернових культур. Класифікація зернових культур. Споживні властивості зернових культур. Показники якості зернової культури. Дефекти. Зберігання зерна.

Тема 6. Крупи. Споживні властивості круп. Класифікація та асортимент круп. Показники якості круп. Зберігання круп.

Тема 7. Борошно. Споживні властивості борошна. Класифікація та асортимент борошна. Вимоги до якості борошна. Умови зберігання борошна.

Тема 8. Макаронні вироби. Споживчі властивості макаронних виробів. Класифікація та асортимент макаронних виробів. Показники якості макаронних виробів. Пакування, маркування, транспортування і зберігання макаронних виробів.

Тема 9. Хлібобулочні вироби. Споживні властивості та харчова цінність хліба. Класифікація та асортимент хлібобулочних виробів. Оцінка якості, дефекти та хвороби хлібобулочних виробів. Пакування, транспортування і зберігання хлібобулочних виробів.

Тема 10. Цукор. Види цукру і його характеристика. Показники якості і умови зберігання цукру.

Тема 11. Мед. Види меду, хімічний склад. Споживчі властивості меду. Показники якості меду. Зберігання меду.

Тема 12. Крохмаль. Сировина для виготовлення крохмалю, особливості його виробництва. Класифікація крохмалю. Хімічний склад і вимоги до якості крохмалю. Характеристика крохмалепродуктів.

Тема 13. Карамельні вироби і цукерки. Класифікація та асортимент товарів. Виробництво цукерок. Показники якості. Умови і строки зберігання карамельних виробів і цукерок.

Тема 14. Шоколад і шоколадні вироби. Склад і властивості какао-бобів. Загальна характеристика, харчова цінність і технологія виробництва шоколаду. Вимоги до якості, пакуванню і зберігання шоколаду. Загальна характеристика шоколадних виробів.

Тема 15. Борошняні кондитерські вироби. Особливості і класифікація борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості борошняних кондитерських виробів. Пакування, умови й строки зберігання товарів.

Тема 16. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Класифікація фруктово-ягідних виробів. Сировина, технологія виробництва хімічний склад. Показники якості, пакування, умови зберігання фруктово-ягідних виробів.

Тема 17. Чай і чайні напої. Класифікація та хімічний склад чаю. Оцінка якості, транспортування, зберігання чаю. Чайні і чаєподібні напої.

Тема 18. Кава та кавові напої. Хімічний склад сирової кави. Різновиди і сорти натуральної кави. Упакування, маркування і зберігання кави. Розчина кава і кавові напої.

Тема 19. Прянощі та приправи. Класифікація прянощів. Смакові властивості і харчова цінність прянощів. Види, склад і умови зберігання приправ.

Тема 20. Безалкогольні напої. Класифікація безалкогольних напоїв. Виробництво і склад безалкогольних напоїв. Квас і напої із зернової сировини. Дефекти безалкогольних напоїв і умови зберігання.

6 семестр

Тема 21. Рослинні олії. Способи виробництва олій. Асортимент рослинних олій. Показники якості, пакування і зберігання олій.

Тема 22. Харчові жири. Способи виробництва харчових жирів. Асортимент харчових жирів. Показники якості, пакування і зберігання харчових жирів.

Тема 23. Майонез. Виробництво, склад, класифікація майонезу. Якість, пакування і зберігання майонезу.

Тема 24. Молоко та вершки. Хімічний склад, види та харчова цінність молока та вершків. Особливості технології, оцінка якості, дефекти молока та вершків. Умови та терміни зберігання, транспортування та реалізації.

Тема 25. Кисломолочні продукти. Сир. Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів. Виробництво, хімічний склад та харчова цінність. Показники якості, умови і строки зберігання кисломолочних продуктів. Сир – класифікація, виробництво, харчова цінність, показники якості, умови зберігання.

Тема 26. Молочні консерви. Морозиво. Згущені молочні продукти – асортимент, показники якості, умови зберігання. Сухі молочні продукти –

асортимент, показники якості, умови зберігання. Морозиво - асортимент, показники якості, умови зберігання.

Тема 27. Масло вершкове. Технологія виготовлення, класифікація і асортимент вершкового масла. Вимоги до якості масла вершкового. Особливості пакування і зберігання.

Тема 28. Сири сичужні та плавлені. Класифікація сирів і особливості формування асортименту сирів. Споживні властивості сирів. Плавлені сири. Показники якості, дефекти і умови зберігання сирів.

Тема 29. Яйце куряче харчове. Хімічний склад та харчова цінність курячих яєць. Класифікація яєць та оцінка їх якості. Дефекти яєць, умови їх зберігання.

Тема 30. Продукти переробки яєць. Заморожені яйцепродукти – асортимент, основи технології, вимоги до якості. Сухі яйцепродукти – асортимент, основи технології, вимоги до якості.

Тема 31. М'ясо забійних тварин і м'ясні субпродукти. Класифікація м'яса забійних тварин. Харчова цінність і хімічний склад м'яса. Вимоги до якості, умови і терміни зберігання м'яса. М'ясні субпродукти – класифікація, асортимент, якість, зберігання.

Тема 32. М'ясо птиці. Особливості хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Класифікація м'яса птиці. Вимоги до якості м'яса птиці. Особливості маркування м'яса птиці.

Тема 33. М'ясні напівфабрикати. Класифікація та склад м'ясних напівфабрикатів. Показники якості, умови і терміни зберігання м'ясних напівфабрикатів.

Тема 34. М'ясні копченості та ковбасні вироби. М'ясні копченості – класифікація, особливості виробництва. Ковбасні вироби – класифікація, характеристика сировини і матеріалів. Оцінка якості, дефекти, особливості зберігання ковбасних виробів.

Тема. 35. М'ясні консерви. Класифікація й асортимент м'ясних консервів. Показники якості, умови і терміни зберігання м'ясних консервів.

Тема 36. Жива, охолоджена і морожена риба. Споживні властивості риби. Класифікація та асортимент живої товарної риби. Вимоги до якості, транспортування і зберігання риби.

Тема 37. Солена, в'ялена і сушена риба. Види посолу та їх вплив на якість готової продукції. Вимоги до якості соленої риби. Способи сушіння рибних товарів. Асортимент і вимоги до якості сушених рибних товарів. В'ялені рибні товари. Вимоги до якості в'яленої риби. Способи коптіння рибних товарів. Оцінка якості копченої риби.

Тема 38. Рибні консерви і напівфабрикати. Класифікація рибних консервів. Показники якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання. Рибні напівфабрикати – класифікація, склад, вимоги до якості і зберігання.

Тема 39. Ікра риб і морські нерибні продукти. Ікра - характеристика, споживні властивості, харчове використання. Морські нерибні продукти – характеристика, споживні властивості, харчове використання, умови зберігання.

ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
5 семестр		
1	Вивчення штрих-коду та складу продуктів харчування	4
2	Дослідження якості зерна та круп	2
3	Дослідження якості хлібобулочних виробів	2
4	Дослідження якості цукру	1
5	Дослідження якості меду	1
6	Дослідження якості цукерок	2
7	Дослідження якості шоколаду	2
8	Дослідження якості борошняних кондитерських виробів	1
9	Дослідження якості фруктово-ягідних кондитерських виробів	1
10	Дослідження якості чаю	2
11	Дослідження якості кави	2
12	Дослідження якості прянощів і приправ	2
13	Модульний контроль 2	2
	Разом за 1 семестр	24
6 семестр		
1	Дослідження якості рослинних олій	1
2	Дослідження якості харчових жирів	1
3	Дослідження якості молока	1
4	Дослідження якості кисломолочних продуктів	1
5	Дослідження якості морозива	1
6	Дослідження якості сичужних сирів	1
	Модульний контроль 3	2
7	Дослідження якості м'яса птиці	1
8	Дослідження якості м'ясних напівфабрикатів	1
9	Дослідження якості ковбасних виробів і копченостей	1
10	Дослідження якості м'ясних консервів	1
11	Дослідження якості охолодженої й мороженої риби	1
12	Дослідження якості солоної і в'яленої риби	1
13	Модульний контроль 4	2
	Разом за 2 семестр	16
	Разом	40

5. Індивідуальні завдання (курсова робота)

Метою курсової роботи є: поглиблене вивчення навчального матеріалу з товарознавства харчових продуктів, творче засвоєння методології товарознавчих досліджень, методів, методик і прийомів вирішення наукових і практичних задач; аналіз отриманих даних під час проведення товарознавчих досліджень, їх оцінювання, складання висновків та всіх необхідних документів; оволодіння навичками використання наукових методів у практичній діяльності.

Виконання курсової роботи сприяє активізації творчого мислення й передбачає прояв самостійності, незалежності, наполегливості в досягненні мети, розкритті своїх інтелектуальних та організаторських здібностей, самоконтролю, прагнення щодо підвищення компетентності у вирішенні професійних завдань.

Виконання курсової роботи, її мета й реалізація сформульованих завдань пов'язані, як правило, з конкретним розділом навчальної дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)», з конкретною товарною групою, питаннями теорії товарознавства.

Індивідуальні теми курсових робіт надаються студентам у окремому електронному документі і студенти мають можливість самостійно обрати тему роботи із запропонованих або запропонувати свою тему, що відповідає вимогам до курсової роботи.

Орієнтовні теми курсових робіт:

1. Порівняльна характеристика якості двох зразків (*назва товару*) різних виробників.

2. Порівняльна характеристика якості двох зразків (*назва товару*) українського і закордонного виробників.

3. Товарознавча характеристика асортименту і вимоги до якості (*назва товару*), що реалізуються на ринку м. Харкова.

4. Порівняльна характеристика хімічного складу і властивостей (*назва товару*), які реалізуються у супермаркеті (*назва*).

5. Особливості класифікації та споживчих властивостей групи (*назва*) товарів, що виробляються на (*назва підприємства*).

6. Вивчення асортименту та товарознавча оцінка якості (*назва*) продукції, що випускається на (*назва підприємства*).

7. Проведення оцінки якості та визначення можливих видів фальсифікації (*назва*) товарів, що поступають на ринок України.

8. Дослідження збереження якості (*назва*) товару, що надходить споживачам у різних видах пакування.

Курсова робота повинна відповідати наступним вимогам:

1. Самостійність дослідження.

2. Зв'язок предмета дослідження з актуальними проблемами товарознавства продовольчих товарів.

3. Наявність у автора власних суджень з проблемних питань.

4. Логічність викладу, аргументованість висновків і пропозицій.

5. Науково-практична значущість роботи.

Виконання курсової роботи включає збір, узагальнення та аналіз літературних даних, вивчення нормативної документації, проведення експериментальних досліджень по вивченню споживчих властивостей окремих груп продовольчих товарів, їх зміну процесі зберігання та реалізації в торговельних підприємствах.

У процесі виконання курсової роботи виділяються наступні етапи:

1. Вибір теми

2. Підбір і вивчення літературних джерел з обраної теми

3. Складання плану (змісту) роботи

4. Збір та обробка отриманих результатів

5. Написання роботи

6. Надання роботи на перевірку

7. Отримання відгуку і усунення можливих зауважень

8. Захист курсової роботи

Курсова робота представляється до захисту у вигляді друкованого тексту, графічної частини (графіки, таблиці, схеми, малюнки) та інших ілюстраційних матеріалів об'ємом 20-30 сторінок в комп'ютерному наборі.

Склад пояснювальної записки повинен бути таким:

1. Титульний лист.
2. Завдання.
3. Зміст.
4. Вступ. *Зазначається важливість і актуальність досліджуваної теми.*
5. Теоретична частина. *Аналіз літературних джерел з досліджуваного питання. Товарознавча класифікація товару, хімічний склад, значення досліджуваного товару в харчуванні людини, тощо.*
6. Практична частина. *Опис вимог до якості товару, правила відбору проб для визначення якості, вимоги до упаковки даного товару, умови транспортування та термін зберігання зазначеного виду товару, тощо.*
7. Експериментальна частина. *Результати власних досліджень за темою роботи.*
8. Висновки і пропозиції.
9. Перелік джерел посилання.
10. Додатки.

Структура курсової роботи може бути змінена в залежності від теми і її складності.

6. Методи навчання

Словесні, наочні, практичні.

7. Методи контролю

Поточний контроль (теоретичне опитування й розв'язання практичних завдань), модульний контроль (тестування за розділами курсу) та підсумковий (семестровий) контроль (іспит, діф. залік).

8. Критерії оцінювання та розподіл балів, які отримують здобувачі

Складові навчальної роботи	Бали за одне завдання	Кількість завдань	Сумарна кількість балів
Змістовний модуль 1, 2			
Виконання практичних завдань	0...5	3	0...15
Модульний контроль 1	0...30	1	0...30
Змістовний модуль 3, 4			
Виконання практичних завдань	0...5	5	0...25
Модульний контроль 2	0...30	1	0...30
Усього за 5 семестр			0...100
Змістовний модуль 5, 6, 7			
Виконання практичних	0...5	4	0...20

завдань			
Модульний контроль 3	0...30	1	0...30
Змістовний модуль 8, 9			
Виконання практичних завдань	0...5	4	0...20
Модульний контроль 4	0...30	1	0...30
Усього за 6 семестр			0...100
Курсова робота			
Виконання і захист курсової роботи	60...100	1	0...100
Усього за 6 семестр			0...100

Критерії оцінювання роботи здобувача протягом семестру

Задовільно (60-74) – мати мінімум знань і умінь для забезпечення програмних результатів навчання. Відпрацювати та захистити всі практичні роботи.

Добре (75-89) – знати основні теми дисципліни. Показати вміння виконувати та захищати всі практичні роботи в обумовлений викладачем строк з обґрунтуванням рішень та заходів, які запропоновано у роботах.

Відмінно (90-100) – мати знання, що дозволять самостійно, вільно та обґрунтовано відповідати на будь які питання щодо теорії і практики міжнародного ринку товарів та послуг.

9. Політика навчального курсу

Відпрацювання пропущених занять відбувається відповідно до розкладу консультацій, за попереднім погодженням з викладачем. Питання, що стосуються академічної доброчесності, розглядає викладач або за процедурою, визначеною у Положенні про академічну доброчесність.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач вищої освіти діє відповідно Положенню Національного аерокосмічного університету ім. М. Є. Жуковського «Харківський авіаційний інститут» «Про академічну доброчесність».

10. Методичне забезпечення та інформаційні ресурси

Підручники, навчальні посібники, навчально-методичні посібники, конспекти лекцій, методичні рекомендації з проведення лабораторних робіт тощо, які видані в Університеті знаходяться за посиланням: <https://library.khai.edu/catalog>

Сторінка дисципліни знаходиться за посиланням:

1. <https://mentor.khai.edu/course/view.php?id=5948>
2. <https://mentor.khai.edu/course/view.php?id=5028>

11. Рекомендована література

1. Бондарчук М. Є., Товарознавство (Харчові продукти) : метод. вказ. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-

Барановського, Каф. підприємн. і торгівлі. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. – 52 с.

2. Бондарчук М. Є., Товарознавство (Теоретичні основи товарознавства). Конспект лекцій / Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. – 114 с.

3. Товарознавство харчових продуктів : конспект лекцій / уклад. В. С. Кушнірук. – Миколаїв : МНАУ, 2023. – 130 с.

4. Основи товарознавства. Конспект лекцій. Режим доступу: <https://buklib.net/books/21949/>

5. Сирохман І. В., Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів. Режим доступу: <https://westudents.com.ua/knigi/592-tovarovnavstvo-tsukru-medu-konditerskih-virobv-sirohman-v.html>

6. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х., Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. - Київ: Лібра, 2007.

7. Товарознавство продуктів харчування Конспект лекцій (І частина) / уклад. Т.Ф. Кравченко – Любешів : Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2020. – 143с.

8. Товарознавство. Опорний конспект лекцій. Режим доступу: <https://buklib.net/books/21949/>

12. Інформаційні ресурси

1. Міністерство освіти і науки України. – URL: <http://www.mon.gov.ua>

2. Державна служба статистики України. – URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>

3. Сайт Національної бібліотеки України ім. Вернадського. – URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>

4. United Nations Conference on Trade and Development Statistics. – URL: https://unctadstat.unctad.org/wds/ReportFolders/reportFolders.aspx?sCS_ChosenLang=en