

Назва дисципліни	<b>«Товарознавство»</b>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕН та ТБ. Цільова аудиторія – студенти 1 курсу.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Д.т.н. , професор, професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Захаренко В. О. , (61022, Харків, площа Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб.262-а; тел.  Електронна адреса: mekgrs.irtb@karazin.ua  ).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з дисципліни «Санітарія та гігієна»
Опис	<p><b>Мета дисципліни.</b> Надати майбутнім фахівцям необхідні знання з теоретичних питань; привити навички по вивченню асортименту та якості продовольчих і непродовольчих товарів; ознайомити з методами по виявленню та встановленню факторів що, впливають на формування споживчих властивостей товарів і збереження якості під час зберігання.</p> <p><b>Очікувані результати навчання.</b> У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні будуть: знати основний асортимент продовольчих та непродовольчих товарів, основні показники, що характеризують якість товарів та умови їх зберігання; визначати якість товару за зовнішніми ознаками пакування, повнотою маркування та органолептичними показниками якості; виявляти зовнішні ознаки можливої фальсифікації та псування товару; розрахувати обсяг закупок з врахуванням зміни якісних ознак товарів, що відбуваються при зберіганні; користуватися нормативно-технічною документацією на товари.</p> <p><b>Теми аудиторних занять та самостійної роботи</b> Заплановано 2 розділи, що містять 16 (шістнадцять) тем, які вивчаються протягом 86 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 32 год. – практичні заняття).</p> <p><b>Розділ 1. Товарознавство продовольчих товарів</b>  <i>Тема 1. Зерноборошняні товари (Лекцій – 1,5 год., Практ. – 1,5 год.)</i>  <i>Тема 2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки (Лекцій – 1,5 год., Лаб. – 1,5 год.).</i>  <i>Тема 3. Крохмаль, мед цукор та кондитерські вироби (Лекцій – 2 год., Практ. – 2 год.)</i>  <i>Тема 4. Смакові товари (Лекцій – 1 год., Практ. – 1 год.)</i></p>

Тема 5. Харчові жири (Лекцій – 1 год., Практик. – 1 год.)  
Тема 6. Молоко та молочні продукти (Лекцій – 1,5 год., Практик 1,5 год.)

Тема 7. Яйця та яєчні товари  
(Лекцій – 2,5 год., Практик. – 2,5 год.)

Тема 8. М'ясо та м'ясні товари (Лекцій – 2,5 год.,  
Практик. – 2,5 год.)

Тема 9. Риба та рибні товари (Лекцій – 2 год., Практик.  
– 1 год.)

## **Розділ 2. Товарознавство непродовольчих товарів**

Тема 10. Господарчі товари: пластмаси, силікатні то-  
вари, керамічні товари металогоспо дарські товари.

(Лекцій – 3 год., Практик. – 3 год.)

Тема 11. Меблеві товари. Будівельні матеріали.  
Товари побутової хімії. (Лекцій – 3 год., Практик. – 3 год.)

Тема 12. Парфумерно-косметичні вироби. (Лекцій –  
3 год., Практик. – 3 год.)

Тема 13. Текстильні, швейні та трико та жні товари.  
(Лекцій – 3 год., Практик. – 3 год.)

Тема 14. Взуттєві та хутряні товари. (Лекцій – 3.,  
Практик. – 3 год.)

Тема 15. Технічноскладні побутові товари.  
Культтовари.

(Лекцій – 3 год., Практик. – 3 год.)

Тема 16. Іграшки. Спортивні та музичні товари.  
Ювелірні товари (Лекцій – 3 год., Лаб. – 3 год.)

### **Методи контролю результатів навчання**

поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; письмового експрес-контролю; виконання тестових завдань; виконання творчих завдань; розв'язування задач. Підсумковий контроль – у формі іспиту.

**Мова викладання: українська**