

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри  
*Г. О. Бірта*  
(підпис) (ім'я та прізвище)

« 03 » 09 2021 р.

### РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Товарні аспекти якості продукції»

освітня програма/спеціалізація «Товарознавство і торговельне підприємництво»

спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»  
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 07 «Управління та адміністрування»  
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти молодший бакалавр  
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарні аспекти якості продукції» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Протокол від « 03 » вересня 2021 року № 1

Полтава 2021

Укладачі: Рачинська З. П., старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Товарознавство і торговельне підприємництво» спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» ступеня молодший бакалавр



(підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

« 02 » 09 2024 року

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни Товарні аспекти якості продукції\_

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> Безпека. Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці. Основи нутриціології. Методи хімічного аналізу <i>Постреквізити:</i> Основи споживання товарів та здоров'я людини. Матеріалознавство та основи технологій виробництва товарів. Технології зберігання товарів. Харчова сировина.	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1 курс, 1, 2 семестр	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	6 кредитів/2 модуля	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр <u>90</u> , 2 семестр <u>90</u> .		
- лекції: 1 семестр <u>16</u> , 2 семестр <u>16</u> .		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр <u>20</u> , 2 семестр <u>20</u> .		
- самостійна робота: 1 семестр <u>54</u> , 2 семестр <u>54</u> .		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр <u>ПМК</u> , 2 семестр екзамен.		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр <u>    </u> , 2 семестр <u>    </u> .		
- лекції: 1 семестр <u>    </u> , 2 семестр <u>    </u> .		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр <u>    </u> , 2 семестр <u>    </u> .		
- самостійна робота: 1 семестр <u>    </u> , 2 семестр <u>    </u> .		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр <u>    </u> , 2 семестр екзамен.		

## Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

*Мета* вивчення навчальної дисципліни – це формування у здобувачів вищої освіти цілісної системи знань і умінь з питань формування товарних аспектів якості продукції, що є основою забезпечення і підвищення конкурентоспроможності та управління поліпшенням їх товарних характеристик.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> <li>• організувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності (ПР05);</li> <li>• демонструвати базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності для подальшого використання на практиці (ПР11);</li> <li>• використовувати знання форм взаємодії суб'єктів ринкових відносин для забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур (ПР13);</li> <li>• вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх впливів (ПР17).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу (К01);</li> <li>• прагнення до збереження навколишнього середовища (К09);</li> <li>• здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур (К14);</li> <li>• здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності (К17);</li> <li>• здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності (К18).</li> </ul>

### **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни**

#### **Модуль 1. Товарні аспекти якості харчової продукції**

Тема 1. Фактори формування якості продукції, основні процеси харчових виробництв.

Основні фактори формування якості харчової продукції. Значення сировини як чинника формування якості. Вплив різних видів сировини на споживні властивості харчових продуктів. Категорії якості готової продукції залежно від якості сировини. Роль технологічних процесів у формуванні товарних властивостей. Значення пакування, способів пакування, видів пакувальних матеріалів для формування якості продукції.

Класифікація основних процесів харчових виробництв. Їх загальна характеристика. Способи допоміжної обробки харчової сировини. Теплова обробка харчових продуктів. Способи основні та допоміжні. Характеристика вологих, сухих і комбінованих способів теплової обробки. Холодильна обробка харчових продуктів: способи, основні процеси, які формують якість. Вплив на харчову та біологічну цінність. Основні біохімічні способи переробки продовольчої сировини. Нетрадиційні методи обробки продуктів. Акустичні, іонізуючим випромінюванням. Радурізація та радапертизація харчових продуктів. Застосування ультрафіолетового випромінювання у виробництві харчових продуктів.

Тема 2. Товарні аспекти якості зерноборошняної продукції

Основні товарні аспекти якості зерноборошняної продукції. Вплив сировини на формування якості зерноборошняної продукції. Технології виробництва зерноборошняних товарів. Сучасні пакувальні матеріали та їх вплив на формування якості зерноборошняних товарів. Зміни, що відбуваються в зерноборошняній продукції у процесі виготовлення. Поліпшення товарних характеристик зерноборошняної продукції.

Тема 3. Товарні аспекти якості продуктів переробки фруктів та овочів

Основні товарні аспекти якості продуктів переробки фруктів та овочів. Чинники, що формують якість. Вплив сировини на якість готової продукції. Технології виробництва. Зміни, що відбуваються в плодах та овочах у процесі їх переробки. Сучасні способи переробки плодоовочевої сировини. Основні процеси, що забезпечують формування якості готової продукції. Пакування плодоовочевих товарів, його вплив на якість продукції. Поліпшення товарних характеристик продуктів переробки фруктів та овочів.

Тема 4. Товарні аспекти якості кондитерських товарів

Основні товарні аспекти якості кондитерських товарів. Особливості сировини, що використовується для виробництва фруктово-ягідних, борошняних кондитерських товарів та шоколадних виробів. Технології виробництва як чинник формування якості. Основні технологічні операції під час виробництва різних видів кондитерських товарів. Процеси, що відбуваються під час виготовлення продукції, їх вплив на формування якості. Особливості пакування кондитерських товарів у сучасних умовах. Поліпшення товарних характеристик кондитерських товарів.

Тема 5. Товарні аспекти якості смакових товарів

Основні товарні аспекти якості смакових товарів. Сировина як чинник формування якості. Зміни, що відбуваються в сировині у процесі виробництва смакових товарів. Технології виробництва. Вплив основних технологічних операцій на формування якості смакових товарів. Процеси, що відбуваються під час виробництва смакових товарів і їх вплив на якість готової продукції. Пакування як чинник формування якості. Сучасні пакувальні матеріали, які використовуються для смакових товарів. Поліпшення товарних характеристик смакових товарів.

Тема 6. Товарні аспекти якості харчових жирів

Основні товарні аспекти якості харчових жирів. Особливості хімічного складу сировини для виготовлення жирової продукції. Технологічні операції, їх вплив на формування якості готових виробів. Процеси, що відбуваються під час виготовлення харчових жирів, їх вплив на якість та споживні властивості продукції. Особливості пакування жирових товарів. Сучасні види пакування, їх вплив на якість готової продукції. Поліпшення товарних характеристик харчових жирів.

## Тема 7. Товарні аспекти якості молочної продукції

Основні товарні аспекти якості молочної продукції. Особливості хімічного складу сировини та їх вплив на якість готових виробів. Якість сировини як чинник формування якості молочних товарів. Контроль і вимоги до якості сировини. Технологія виробництва як один з основ - них чинників забезпечення якості продукції. Основні технологічні операції, їх вплив на якість. Процеси, що відбуваються у процесі виробництва. Пакування молочних товарів, вплив на формування якості. Сучасні види пакування. Поліпшення товарних характеристик молочної продукції.

## Тема 8. Товарні аспекти якості м'ясної та рибної продукції

Основні товарні аспекти якості м'ясної продукції. Особливості хімічного складу сировини для виготовлення м'ясної продукції. Технології операції, їх вплив на формування якості готових виробів. Процеси, що відбуваються під час виготовлення ковбасних виробів, м'ясних копченостей, консервів, їх вплив на якість та споживні властивості продукції. Особливості пакування м'ясних товарів. Сучасні види пакування, їх вплив на якість готових виробів. Поліпшення товарних характеристик м'ясної продукції.

Основні товарні аспекти якості рибної продукції. Особливості хімічного складу сировини та їх вплив на якість готової продукції. Якість сировини як чинник формування якості рибних товарів. Контроль і вимоги до якості сировини. Технологія виробництва як один з основних чинників якості продукції. Основні технологічні операції під час виробництва мороженої, охолодженої, солоної, копченої, в'яленої, сушеної риби, рибних консервів і пресервів, їх вплив на якість. Процеси, що відбулися під час виробництва готової продукції. Пакування рибної продукції, вплив на формування якості. Сучасні види пакування. Поліпшення товарних характеристик рибної продукції.

## Модуль 2. Товарні аспекти якості непродовольчої продукції

### Тема 9. Види і засоби інформації про товар

Засобами товарної інформації є: маркування, технічні документи, нормативні документи, довідкова, навчальна і наукова література; реклама і пропаганда. Ідентифікуюча функція маркування є дуже важливою, оскільки забезпечує простеження за товарними партіями на усіх етапах товаропросування. Носіями виробничого маркування можуть бути етикетки, вкладні, ярлики, бирки, контрольні стрічки, штампи, клейма тощо. Етикетки наносяться друкарським або іншим способом на товар або упаковку. Крім того, вони можуть бути самостійними носіями інформації, що наклеюється або додається до товару.

### Тема 10. Товарні аспекти якості товарів із пластичних мас

Споживні властивості виробів із пластичних мас. Характеристика асортименту посуду із пластмас. Споживні властивості виробів із пластмас формуються в процесі їх виробництва і декорування. Найпоширенішими засобами формування пластмасових виробів є: пресування, видування, лиття під тиском, екструзія, штампування, каландрування. Основні схеми технологічного процесу: функціональна, структурна, кількісно-якісна, технологічна, операторна, ланцюга апаратів. Технологічні зв'язки між технологічними операціями: послідовні, паралельні, послідовно-паралельні, зворотні.

Принципи дії процесів обробки, виготовлення, зміни стану, властивостей, форми сировини, матеріалу або напівфабрикату, що покладені в основу різних технологій. Загальна схема технологічного процесу пакування продукції, характеристика окремих технологічних операцій. Якість товарів із пластмас визначається якістю проекту, виробничого виконання, повнотою і чіткістю маркування.

### Тема 11. Товарні аспекти якості хімічних побутових товарів

Характеристика асортименту товарів побутової хімії за ознаками групування: засобів для прання і миття, догляду за житлом. Вимоги до якості, пакування та зберігання товарів побутової хімії. Загальна схема технологічного процесу пакування продукції, характеристика окремих технологічних операцій. Засоби по догляду за житлом, предметами домашнього побуту, садом і городом. Вимоги до якості засобів для прання та

миття. Маркування, упакування і зберігання товарів побутової хімії. Технологія продажу, приймання по кількості і якості, техніка безпеки. Чинники, що формують якість. Вплив сировини на якість готової продукції. Технології виробництва.

**Тема 12. Товарні аспекти якості силікатних товарів**

Загальні відомості про побутові товари зі скла. Характеристика асортименту скляного посуду. Матеріали, які використовуються для скляного виробництва. Класифікація та показники споживних властивостей силікатних товарів і чинники їх формування. Технологія виробництва як один з основ - них чинників забезпечення якості продукції. Основні технологічні операції, їх вплив на якість. Процеси, що відбуваються у процесі виробництва

**Тема 13. Товарні аспекти якості керамічних товарів**

Загальні відомості про керамічні побутові товари, види кераміки. Споживні властивості керамічних побутових товарів. Характеристика асортименту керамічного посуду. Класифікація кераміки. Кераміки груба і тонка. Особливості виготовлення грубої кераміки. Тонка кераміка (фарфор, фаянс) як основний вид кераміки побутового призначення. Класифікація і показники споживних властивостей керамічних побутових товарів. Технологія виробництва як один з основ - них чинників забезпечення якості продукції. Основні технологічні операції, їх вплив на якість. Процеси, що відбуваються у процесі виробництва

**Тема 14. Товарні аспекти якості металогосподарських товарів**

Загальні відомості про металеві побутові товари. Характеристика асортименту металевих побутових товарів (металевого посуду, ножових товарів і столових приборів). Сучасний стан ринку металевого посуду. Чинники, що формують споживні властивості металевого посуду, його класифікація.. Матеріали, з яких виготовляється посуд. Основні технологічні операції, їх вплив на якість. Процеси, що відбуваються у процесі виробництва. Формування споживних властивостей металевого посуду, вимоги, що пред'являються до якості металевого посуду.

**Тема 15. Товарні аспекти якості парфумерно-косметичних товарів**

Загальні відомості про парфумерно-косметичні товари та їх споживні властивості. Характеристика асортименту парфумерно-косметичних товарів. Споживні властивості парфумерно-косметичних товарів. Перспективи розвитку парфумерно-косметичної промисловост. Фактори, які формують якість парфумерних товарів. Вимоги до якості, транспортування та зберігання парфумерних товарів. Фактори, які впливають на якість косметичних товарів та технологія їх виробництва.

**Розділ 4 Тематичний план навчальної дисципліни**

Таблиця 4 – Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість
Модуль 1 Товарні аспекти якості продукції рослинного походження					

<p>Тема 1. Чинники формування якості продукції , основні процеси харчових виробництв</p> <p>1.Класифікація основних процесів харчових виробництв.</p> <p>2.Додаткові процеси харчових виробництв.</p> <p>3.Процеси, характерні для окремих галузей промисловості.</p> <p>4.Класифікація основних процесів харчових виробництв</p> <p>5.Способи теплової обробки і їх вплив на формування якості продовольчих товарів</p> <p>6.Нетрадиційні способи обробки продовольчої сировини</p>	2	<p>Лабораторне заняття 1.</p> <p>Основні процеси харчових виробництв</p> <p>1.Вплив основної сировини на формування якості готової продукції.</p> <p>2.Вплив додаткової сировини на формування якості готової продукції.</p> <p>3.Вплив різних видів поліпшувачів на формування якості готової продукції.</p> <p>4.Вплив технологічних процесів на формування якості готової продукції.</p>	2	<p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне тестування</p> <p>Підготовка рефератів на теми: «Процеси, які відбуваються під час збігання», «Функції пакування», підготувати доповідь на тему «Радуризація».</p>	2
<p>Тема 2. Товарні аспекти якості зерноборошняних товарів</p> <p>1.Характеристика сировини, яка використовується для виробництва макаронних виробів</p> <p>2.Формування якості макаронних виробів в процесі виробництва</p> <p>3.Значення пакування для формування якості макаронних виробів.</p> <p>4.Дефекти, які виникають в процесі виробництва макаронних виробів</p>	2	<p>Лабораторне заняття 2</p> <p>Товарні аспекти якості зерноборошняної продукції</p> <p>1.Основні технологічні операції виробництва житнього хліба.</p> <p>2.Відмінні особливості виготовлення пшеничного й житнього хліба та чинники, що їх обумовлюють.</p> <p>3.Процеси, що відбуваються під час приготування тіста.</p> <p>4.Процеси, що відбуваються під час випікання хліба.</p> <p>5.Сучасні біотехнології у виробництві хлібобулочних виробів</p>	2	<p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування</p> <p>Підготовка доповідь на тему «Показники борошномельних якостей зерна», підготувати реферат на тему «Використання опар і заквасок»</p>	4

<p>Тема 3. Товарні аспекти якості продуктів переробки фруктів та овочів</p> <p>1. Загальна характеристика способів консервування овочів і фруктів.</p> <p>2. Вимоги до овочевої і фруктової сировини, яка використовується для переробки.</p> <p>3. Формування якості баночних овочевих і фруктових консервів в процесі виробництва.</p> <p>4. Значення пакування для формування якості овочевих і фруктових консервів.</p> <p>Дефекти, які виникають в процесі виробництва.</p>	2	<p>Лабораторне заняття 3. Товарні аспекти якості продуктів переробки плодів та овочів</p> <p>1. Вимоги до якості сировини залежно від цільового призначення.</p> <p>2. Вплив основної й додаткової сировини на якість готової продукції (на конкретному прикладі).</p> <p>3. Основні технологічні операції виробництва овочевих консервів.</p> <p>4. Основні технологічні операції виробництва фруктових соків.</p> <p>5. Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</p> <p>5. Процеси, які відбуваються під час теплової обробки овочів та фруктів.</p> <p>7. Способи підвищення якості овочевих консервів</p>	4	<p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування Самостійне вивчення питань теми «Основний критерій відбору сортів овочів для переробки», «Надання специфічного приємного смаку замороженій продукції»</p>	4
<p>Тема 4. Товарні аспекти якості кондитерських товарів</p> <p>1. Вплив сировини на якість кондитерських виробів.</p> <p>2. Формування якості шоколаду в процесі його виготовлення.</p> <p>3. Формування якості печива в процесі виробництва.</p> <p>4. Особливості виготовлення пряників та вафель.</p>	2	<p>Лабораторне заняття 4. Товарні аспекти якості кондитерських товарів</p> <p>1. Вплив основної й додаткової сировини на якість карамелі.</p> <p>2. Вплив основної й додаткової сировини на якість цукерок.</p> <p>3. Вплив основної й додаткової сировини на якість печива.</p> <p>4. Застосування ферментних препаратів у виробництві кондитерських виробів.</p> <p>5. Основні технологічні операції виробництва карамелі.</p> <p>6. Основні технологічні операції виробництва цукерок.</p>	2	<p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування Підготовка рефератів на теми: «Особливості приготування тіста для цукрового печива», «Особливості пшеничного борошна, що використовується під час виробництва зтяжного печива», підготувати доповідь на тему «Агар».</p>	4



<p>Тема 5. Товарні аспекти якості смакових товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Вплив сировини на якість виноградних вин</li> <li>2.Формування якості виноградних вин в процесі виробництва</li> <li>3.Процеси, що відбуваються при виробництві виноградних вин</li> <li>4.Пакування виноградних вин</li> </ol>	2	<p>Лабораторне заняття 5. Товарні аспекти якості смакових товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Характеристика технологічних властивостей технічних сортів винограду, які використовуються для виробництва різних типів вина.</li> <li>2.Вплив на формування споживних властивостей і якості виноградного вина складових частин виноградного грона та ягід.</li> <li>3.Чинники, що впливають на хімічний склад</li> <li>4.Чинники, що впливають на споживні властивості винних сортів винограду.</li> <li>5.Основні технологічні операції виробництва виноградного вина.</li> <li>6.Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</li> <li>7.Особливості виробництва різних типів тихих виноградних вин.</li> <li>8.Способи виготовлення ігристих вин, їх вплив на якість готової продукції.</li> <li>9.Процеси, що відбуваються під час виробництва виноградних вин.</li> </ol>	2	<p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування. Самостійне вивчення питань теми «Скручування листя чайної рослини», «Егалізація», «Розпад цукрів у вині», «Процес обсмаження кави»</p>	4
---	---	---	---	---	---

<p>Тема 6. Товарні аспекти якості харчових жирів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Характеристика сировини, яка використовується для виробництва олії.</li> <li>2.Формування якості олії в процесі виробництва.</li> <li>3.Рафінування олії.</li> <li>4.Значення пакування для формування якості олії.</li> <li>5.Дефекти, які виникають в процесі виробництва.</li> </ol>	2	<p>Лабораторне заняття 6. Товарні аспекти якості харчових жирів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Вплив на формування споживних властивостей і якості виду олійних культур.</li> <li>2.Чинники, що впливають на хімічний склад і споживні властивості олійних культур.</li> <li>3.Способи виробництва соняшникової олії.</li> <li>4.Основні технологічні операції виробництва соняшникової олії.</li> <li>5.Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</li> <li>6.Процеси, що відбуваються під час виробництва олії пресовим способом.</li> <li>7.Процеси, що відбуваються під час виробництва олії екстракційним способом.</li> </ol>	2	<p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування</p> <p>Підготувати доповіді на теми:  «Нейтралізація вільних жирних кислот», « Жир-сирець 2-ї групи», «Сучасні види консервантів»</p>	4
---	---	--	---	---	---

<p>Тема 7. Товарні аспекти якості молочної продукції</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика сировини, яка використовується для виробництва питного молока.</li> <li>2. Формування якості питного молока в процесі виробництва.</li> <li>3. Значення пакування для формування якості молока.</li> </ol>	2	<p>Лабораторне заняття 7. Товарні аспекти якості молочної продукції</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні технологічні операції виробництва сичугових сирів.</li> <li>2. Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</li> <li>3. Особливості виробництва різних груп сичугових сирів.</li> <li>4. Процеси, що відбуваються під час виробництва кисломолочних продуктів.</li> <li>5. Процеси, що відбуваються під час виробництва сичугових сирів.</li> <li>6. Застосування біотехнологічних методів у виробництві молочних товарів.</li> <li>7. Сучасні способи підвищення якості молочних товарів.</li> <li>8. Вплив на формування споживних властивостей і якості молочних продуктів основної та додаткової сировини.</li> <li>9. Чинники, що впливають на хімічний склад і споживні властивості молока.</li> <li>10. Основні технологічні операції виробництва кисломолочних напоїв.</li> </ol>	2	<p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування Підготовка доповідь на тему «Бродильна проба», підготувати реферат на тему «Ацедофільні палички»</p>	4
--	---	--	---	--	---

<p>Тема 8. Товарні аспекти якості м'ясної та рибної продукції</p> <p>1.Характеристика сировини, яка використовується для виробництва ковбасних виробів.</p> <p>2.Формування якості ковбасних виробів в процесі виробництва.</p> <p>3.Значення пакування для формування якості ковбасних виробів. 4.Дефекти, які виникають в процесі виробництва.</p> <p>5. Сутність консервування риби холодом.</p> <p>6.Формування якості охолодженої риби.</p> <p>7.Формування якості замороженої риби.</p> <p>8.Значення пакування для формування якості риби холодильної обробки.</p> <p>9.Дефекти, які виникають в процесі виробництва</p>	2	<p>Лабораторне заняття 8. Товарні аспекти якості м'ясної та рибної продукції</p> <p>1.Основні технологічні операції виробництва м'ясних консервів.</p> <p>2.Основні технологічні операції виробництва м'ясних кулінарних виробів.</p> <p>3.Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</p> <p>4. Особливості виробництва різних груп ковбасних виробів.</p> <p>5. Процеси, що відбуваються під час виробництва ковбасних виробів.</p> <p>6. Процеси, що відбуваються під час виробництва м'ясних консервів.</p> <p>7.Сучасні способи підвищення якості м'ясних товарів.</p> <p>8. Сучасні оболонки, їх вплив на якість продукції.</p> <p>9. Вплив на формування споживних властивостей і якості рибних продуктів основної та додаткової сировини.</p> <p>10.Чинники, що впливають на хімічний склад і споживні властивості риби.</p> <p>11.Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</p> <p>12.Процеси, що відбуваються під час виробництва риби гарячого копчення, в'яленої риби, холодного копчення.</p> <p>13.Сучасні способи підвищення якості рибних товарів.</p> <p>14. Вплив пакування на формування якості рибних продуктів.</p>	4	<p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування</p> <p>Підготувати доповіді на теми: «Особливості властивостей м'яса за ступенем свіжості», «Паразити риб», підготувати доповідь «Сортування яловичини для ковбасного виробництва», «Ламістер».</p>	4
Модуль 2 Товарні аспекти якості непродовольчої продукції					

<p>Тема 9. Види і засоби інформації про товар</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сутність та призначення кодування товарів</li> <li>2. Методи кодування товарів</li> <li>3. Системи кодування товарів</li> <li>4. Інформація про товар: сутність, форми та вимоги до неї</li> <li>5. Маркування як засіб товарної інформації</li> <li>6. Інформаційні знаки</li> </ol>	4	<p>Лабораторне заняття 9. Види і засоби інформації про товар</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Форми товарної інформації</li> <li>2. Види товарної інформації</li> <li>3. Вимоги до товарної інформації</li> <li>4. Основні функції маркування</li> <li>5. Носії виробничого маркування</li> <li>6. Правила маркування</li> </ol>	4	<p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування Підготовка рефератів на теми: «Поняття товарного знаку, його роль та значення», «Міжнаодні символи, що зображуються на етикетках»</p>	2
<p>Тема 10. Товарні аспекти якості товарів із пластичних мас</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поліконденсаційні полімери та пластмаси на їх основі</li> <li>2. Пластмаси з модифікованих природних полімерів</li> <li>3. Чинники формування споживних властивостей виробів із пластичних мас.</li> <li>4. Якість товарів із пластмас</li> <li>5. Вимоги до якості</li> </ol>	2	<p>Лабораторне заняття 10. Товарні аспекти якості товарів із пластичних мас</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хімічний склад та фізико-механічні властивості</li> <li>2. Зовнішній вигляд та якість обробки.</li> <li>3. Конструкція, форма і розміри виробів.</li> <li>4. Оцінювання рівня якості господарських товарів з пластмас</li> <li>5. Контроль якості виробів із пластмас</li> </ol>	4	<p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування Підготувати доповіді на теми: «Особливості полімеріві», «ПВХ», «Полістірол».</p>	4
<p>Тема 11. Товарні аспекти якості хімічних побутових товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальна класифікація та чинники, що формують властивості лакофарбових товарів</li> <li>2. Виробництво лакофарбових товарів.</li> <li>3. Властивості лакофарбових товарів.</li> <li>4. Показники якості лакофарбових товарів</li> </ol>	2	<p>Лабораторне заняття 11. Товарні аспекти якості хімічних побутових товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні операції технологічного процесу виробництва фарб</li> <li>2. Характеристика основних матеріалів які використовують для виробництва фарб</li> <li>3. Контроль якості лакофарбової продукції</li> <li>4. Дефекти лакофарбової продукції</li> </ol>	2	<p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування Самостійне вивчення питань теми «Характеристика споживних властивостей мийних засобів», дати порівняльну характеристику мила господарського і синтетичних мийних засобів, особливості виробництва засобів для полірування.</p>	4

<p>Тема 12. Товарні аспекти якості силікатних товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні види скла</li> <li>2. Споживні властивості скляних виробів</li> <li>3. Чинники, що формують асортимент і якість скляного посуду</li> <li>4. Якість скляного посуду</li> </ol>	2	<p>Лабораторне заняття 12. Товарні аспекти якості силікатних товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сировинні матеріали</li> <li>2. Методи виготовлення виробів зі скла</li> <li>3. Декорування виробів зі скла</li> <li>4. Процеси, що відбуваються під час виробництва</li> <li>5. Сучасні способи підвищення якості</li> </ol>	4	<p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування Підготовка доповідь на тему «Скляний видувний посуд», підготувати реферат на тему «Характеристик сировинних матеріалів та способів виготовлення скляних виробів»</p>	4
<p>Тема 13. Товарні аспекти якості керамічних товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні види кераміки</li> <li>2. Споживні властивості керамічних виробів</li> <li>3. Чинники, що формують асортимент і якість керамічних виробів</li> <li>4. Якість керамічних побутових виробів</li> </ol>	2	<p>Лабораторне заняття 13. Товарні аспекти якості керамічних товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сировинні матеріали</li> <li>2. Формування керамічних виробів</li> <li>3. Декорування виробів зі скла</li> <li>4. Дефекти, які виникають в процесі виробництва</li> </ol>	2	<p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування Підготовка рефератів на теми: «Види декорування фарфорового посуду», «Види кераміки», підготувати доповідь на тему «Майоліка».</p>	4
<p>Тема 14. Товарні аспекти якості металогосподарських товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чинники, що формують споживні властивості й асортимент металогосподарських товарів</li> <li>2. Основні операції технологічного процесу виробництва</li> <li>3. Вимоги, що пред'являються до якості металевих посуду</li> </ol>	2	<p>Лабораторне заняття 14. Товарні аспекти якості металогосподарських товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формування споживних властивостей металевих посуду</li> <li>2. Експлуатаційні властивості</li> <li>3. Методи оцінки якості товарів</li> <li>4. Основні дефекти</li> </ol>	2	<p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування Підготувати доповіді на теми: «Способи формування металевих посуду» «Використання оцинкованого посуду», підготувати реферат на тему «Конструкція та форми ножових товарів і столових приладів»</p>	4

<p>Тема 15. Товарні аспекти якості парфумерно-косметичних товарів</p> <p>1. Споживні властивості парфумерно-косметичних товарів</p> <p>2. Перспективи розвитку парфумерно-косметичних товарів</p> <p>3. Фактори, які формують якість парфумерно-косметичної промисловості</p> <p>4. Вимоги до якості, транспортування та зберігання</p>	2	<p>Лабораторне заняття 15. Товарні аспекти якості парфумерно-косметичних товарів</p> <p>1. Аналіз факторів, що впливають на формування якості та споживних властивостей</p> <p>2. Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції</p> <p>3. Значення пакування для формування якості</p> <p>4. Дефекти парфумерно-косметичних товарів</p>	2	<p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК;</p> <p>тематичне тестування Самостійне вивчення питань теми «Рослинні речовини як основа сировинної бази », «Споживні властивості, які визначаються основним призначенням парфумерних товарів»</p>	2
---	---	--	---	---	---

### Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Масимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-8): відвідування занять (8 балів) та контрольне опитування (16 балів), обговорення матеріалу занять та виконання навчальних завдань (24 балів), завдання самостійної роботи (16 балів), тестування (16 балів), поточна модульна робота (20 балів)	100
Підсумковий контроль (ПМК)	
Разом за 1 семестр	100
Модуль 2 (теми 9-15): відвідування занять (7 бали) та контрольне опитування (14 балів), обговорення матеріалу занять та виконання навчальних завдань (21 балів), завдання самостійної роботи (14 балів), тестування (14 балів), поточна модульна робота (10 балів)	80
Підсумковий контроль (екзамен)	20
Разом за 2 семестр	100

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

### Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів: підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, В. В. Євлаш, [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2016. – 532 с. – На укр. яз. – ISBN 978-966-2678-36-9.
2. Управління якістю: навч. посібник / Г. І. Капінос, І. В. Грабовська. – Київ : Кондор-Видавництво, 2016. – 278 с.
3. Управління якістю: системи управління за міжнародними стандартами, спорідненими зі стандартами ISO серії 9000, модель досконалості ЄФУЯ : курс лекцій / В. О. Назаренко. – Полтава : ПУЕТ, 2016. – 104 с.
4. Городянський О.В. Методи переробки та зберігання продуктів рослинництва: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 511 с.
5. Загальні технології харчових виробництв. Підручник / А. І. Українець, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко, В. А. Домарецький, Л. М. Мельник, О. О. Василенко, П. Л. Шиян, Л. М. Хомічак. – К. : Університет «Україна», 2010. – 814 с.
6. Завгородня В.М. Товарознавство пакувальних матеріалів: Навчальний посібник / В.М. Завгородня, І.В. Сирохман. – Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2004. – 200 с.
7. Назаренко В.О. Формування якості товарів. Ч.1. Навчальний посібник /В.О. Назаренко, О.П. Юдічева, В.А. Жук. - К.:ЦУЛ, 2012.- 386 с.
8. Назаренко В.О. Формування якості товарів рослинного походження. Навчальний посібник. - Полтава, ПУЕТ, 2012.- 142 с.
9. Назаренко В.О. Формування якості товарів. Ч.2. Навчальний посібник /В.О. Назаренко, А.П. Кайнаш.- К.:ЦУЛ, 2013.- 296 с.
10. Плахотін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хомич. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 640 с.
11. Технологія консервування плодів, овочів, мяса і риби / за ред. Б. Л. Флауменбаума. – К. : Вища школа, 1995. – 301 с.
12. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах. Підручник - / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. Бухкало, П.О. Капустенко, Є.І Орлова. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.
13. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина II / Л.Г. Войнаш, І.О. Дудла [та ін.]. – К.:НМЦ «Укоопосвіта», 2004. – 436 с.
14. Михайлов В.І. Непродовольчі товари: Підручник / В.І. Михайлов, Т.Г. Глушкова, О.І. Зельніченко. – К. : Книга, 2005. – 556 с.
15. Справочник товароведов непродовольственных товаров в 3-х томах. – М.: Экономика, 2005. – 740 с.
16. Галик І.С. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина II / І.С. Галик, Б.Д. Семак. – К.: НМЦ „Укоопосвіта“, 2006. – 296 с.
17. Сироштан М.В., Михеева Е.Я. Качество непродовольственных товаров. – М. : Изд. Дом «Дашков і К», 2007. – 164 с.
18. Кушнір М.К. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина II. Товарознавство взуттєвих товарів / М.К. Кушнір, Н.П. Тихонова. – К.: НМЦ „Укоопосвіта“, 2007. – 266 с.
19. Сыцко В.Е. Товароведение непродовольственных товаров / В.Е. Сыцко [та ін.]. – М. :Центр учеб. литературы, 2006. – 384 с.
20. Агбаш В. Л., Єлізарова В.С. Товарознавство непродовольчих товарів. - М. : Економіка, 2006. – 200 с

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

1. Банк тестів за курсом, які розміщені у програмні оболонці Open test.
2. Супровід лекцій за курсом з використанням Microsoft PowerPoint Presentation.
3. Назаренко В. О. Товарні аспекти якості продукції: дистанційний курс// В. О.

Назаренко [Електронний ресурс] : Головний центр дистанційного навчання Полтавський університет економіки і торгівлі. – Режим доступу :

<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2055>,

<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2626>