

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри підприємництва і торгівлі

Протокол № 2 від 03 вересня 2018 р.

Зав. кафедри



С.В. Волошина

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

«ТОВАРОЗНАВСТВО (ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ)»

(заочна форма навчання)

Кількість кредитів ECTS 4/5

Розробник: Бондарчук М.Є.,
асистент кафедри
підприємництва і торгівлі

2018 – 2019 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни	
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"	Обов'язкова для студентів напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво"
Семестр (осінній / весняний)	осінній	осінній
Кількість кредитів	4	5
Загальна кількість годин	120	150
Кількість модулів	1	1
Лекції, годин	6	4
Практичні / семінарські, годин	8	6
Лабораторні, годин		
Самостійна робота, годин	106	140
Вид контролю	екзамен	екзамен

2. Програма дисципліни

Ціль – формування системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вирішення основних завдань торговельної діяльності, що пов'язані з організацією роботи і комерційною діяльністю щодо закупівлі, реалізації свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів відповідного асортименту, рівня якості і купівельної спроможності.

Завдання: вивчення стану та перспектив розвитку виробництва, споживання і торгівлі свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів в Україні; вивчення сировини, що використовується для виробництва продуктів переробки плодів та овочів, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів її складу та властивостей; опанування основ виробництва свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів, особливостей технології окремих груп товарів, закономірностей формування їх якості та споживчих властивостей; досконале знання класифікації та асортименту товарів вітчизняного виробництва та імпортованих, принципів формування асортименту; знання вимог до якості свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів, тари та пакувальних матеріалів, методів оцінки якості свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів, тари та пакувальних матеріалів; знання нормативної документації щодо асортименту

свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів; знання умов і правил зберігання, транспортування свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів, факторів, що впливають на зміну якості під час зберігання, транспортування та реалізації цих товарів.

Предмет: дослідження споживної вартості (цінності) харчових продуктів, закономірностей її прояву і збереження.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

для студентів спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність":

Тема 1. Споживні властивості та характеристика асортименту зерноборошняних товарів

Тема 2. Товарознавча характеристика плодоовочевих товарів

Тема 3. Характеристика кондитерських товарів

Тема 4. Товарознавча характеристика смакових товарів

Тема 5. Споживні властивості та характеристика асортименту молока та молочних товарів

Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів

Тема 7. М'ясо забійних тварин і птиці. Продукти переробки м'яса

Тема 8. Товарознавча характеристика яєчних товарів

Тема 9. Риба та водні нерибні об'єкти промислу. Продукти переробки гідробіонтів

для напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво"

Тема 1. Характеристика забійних тварин

Тема 2. Холодильна обробка м'яса та його зберігання

Тема 3. Характеристика м'яса птиці

Тема 4. Фасоване м'ясо. Товарознавча характеристика субпродуктів

Тема 5. Товарознавча характеристика ковбасних виробів

Тема 6. Товарознавча характеристика м'ясних консервів. М'ясні копченості

Тема 7. Характеристика м'ясних напівфабрикатів кулінарних виробів. Товарознавча характеристика харчових яєць

Тема 8. Жива товарна риба. Водні нерибні об'єкти харчового використання

Тема 9. Холодильна обробка риби та водних нерибних об'єктів

Тема 10. Солоні і мариновані рибні товари

Тема 11. Характеристика сушених та в'ялених рибних товарів

Тема 12. Копчені рибні товари

Тема 13. Консерви і пресерви із гідробіонтів. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікра риб та ікр'яні товари

3. Структура дисципліни

3.1 для студентів спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Товарознавство харчових продуктів рослинного походження					
Тема 1. Споживні властивості та характеристика асортименту зерноборошняних товарів	12	0,5	1		10,5
Тема 2. Товарознавча характеристика плодовоовочевих товарів	12	0,5	1		10,5
Тема 3. Характеристика кондитерських товарів	12	1	1		10
Тема 4. Товарознавча характеристика смакових товарів	14	1	1		12
Разом за змістовим модулем 1	50	3	4		43
Змістовий модуль 2. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження					
Тема 5. Споживні властивості та характеристика асортименту молока та молочних товарів	14	1	1		12
Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів	14	0,5	1		12,5
Тема 7. М'ясо забійних тварин і птиці. Продукти переробки м'яса	14	0,5	1		12,5
Тема 8. Товарознавча характеристика яєчних товарів	14	0,5			13,5
Тема 9. Риба та водні нерибні об'єкти промислу. Продукти переробки гідробіонтів	14	0,5	1		12,5
Разом за змістовим модулем 2	70	3	4		63
Усього годин	120	6	8		106

3.2 для студентів напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво"

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. М'ясо забійних тварин і птиці. Продукти переробки м'яса. Ячні товари					
Тема 1. Характеристика забійних тварин	12	2		3	7
Тема 2. Холодильна обробка м'яса та його зберігання	10				10
Тема 3. Характеристика м'яса птиці	8				8
Тема 4. Фасоване м'ясо. товарознавча характеристика субпродуктів	10				10
Тема 5. Товарознавча характеристика ковбасних виробів	7				7
Тема 6. Товарознавча характеристика м'ясних консервів. М'ясні копченості	10				10
Тема 7. Характеристика м'ясних напівфабрикатів кулінарних виробів. Товарознавча характеристика харчових яєць	13				13
Разом за змістовим модулем 1	70	2		3	65
Змістовий модуль 2. Риба та водні нерибні об'єкти промислу. Продукти переробки гідробіонтів					
Тема 8. Жива товарна риба. Водні нерибні об'єкти харчового використання	12	2		3	4
Тема 9. Холодильна обробка риби та водних нерибних об'єктів	14				14
Тема 10. Солоні і мариновані рибні товари	12				12
Тема 11. Характеристика сушених та в'ялених рибних товарів	14				14
Тема 12. Копчені рибні товари	12				12
Тема 13. Консерви і пресерви із гідробіонтів. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікра риб та ікряні товари	16				16
Разом за змістовим модулем 2	80	2		3	75
Усього годин	150	4		6	140

**4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять
4.1 для студентів спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"**

№ з/п	Вид та тема практичного заняття	Кількість годин
1	Практичне заняття. Тема 1-2. Визначення асортименту і якості зерноборошняних та плодоовочевих товарів	2
2	Практичне заняття. Тема 3-4. Визначення асортименту і якості кондитерських та смакових товарів	2
5	Практичне заняття. Тема 5-6. Визначення асортименту і якості молока та молочних товарів, харчових жирів	2
7	Практичне заняття. Тема 7;9. Визначення якості продуктів переробки м'яса та гідробіонтів	2

4.2. для студентів напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво", спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"

№ з/п	Вид та тема лабораторного заняття	Кількість годин
1	Лабораторне заняття. Тема 1. Торговельне розбирання яловичини	1
2	Лабораторне заняття. Тема 1. Торговельне розбирання свинини та баранини	2
3	Лабораторне заняття. Тема 8. Вивчення будови тіла риби. Вивчення родин та видів промислових риб	1
4	Лабораторне заняття. Тема 8. Визначення розміру риби за довжиною та масою. Масовий склад та способи розбирання риби. Вивчення асортименту та визначення показників якості живої риби	2

5. Індивідуальні завдання

Не передбачені

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

6.1 для студентів спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"

Тема	Кількість годин самостійної роботи	Форми самостійної роботи	Засоби діагностики
1	2	3	4
Змістовий модуль 1. Товарознавство харчових продуктів рослинного походження	43	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: споживні властивості та характеристика асортименту зерноборошняних товарів. Товарознавча характеристика плодовоовочевих товарів. Характеристика кондитерських товарів. Товарознавча характеристика смакових товарів Джерела [3, 5,8, 9, 11, 16, 17, 18, 24, 28]. 2. Самотестування	Тестування
Змістовий модуль 2. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження	63	Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: споживні властивості та характеристика асортименту молока та молочних товарів. Товарознавча характеристика харчових жирів. М'ясо забійних тварин і птиці. Продукти переробки м'яса. Товарознавча характеристика яєчних товарів. Риба та водні нерибні об'єкти промислу. Продукти переробки гідробіонтів Джерела [1, 2, 5, 15, 24, 27, 29]. 2. Самотестування.	Тестування

6.2 для студентів напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво"

Тема	Кількість годин самостійної роботи	Форми самостійної роботи	Засоби діагностики
1	2	3	4
Змістовий модуль 1. М'ясо забійних тварин і птиці. Продукти переробки м'яса. Яєчні товари	65	Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: характеристика забійних тварин . Холодильна обробка м'яса та його зберігання. Характеристика м'яса птиці. Фасоване м'ясо. товарознавча характеристика субпродуктів.	Тестування

		Товарознавча характеристика ковбасних виробів. Товарознавча характеристика м'ясних консервів. М'ясні копченості. Характеристика м'ясних напівфабрикатів кулінарних виробів. Товарознавча характеристика харчових яєць Джерела [1, 2, 9, 12, 13]. 2. Самотестування	
Змістовий модуль 2. Риба та водні нерибні об'єкти промислу. Продукти переробки гідробіонтів	75	Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: жива товарна риба. Водні нерибні об'єкти харчового використання. Холодильна обробка риби та водних нерибних об'єктів. Солоні і мариновані рибні товари. Характеристика сушених та в'ялених рибних товарів. Копчені рибні товари. Консерви і пресерви із гідробіонтів. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікра риб та ікряні товари Джерела [3, 4, 5, 6, 7, 8, 10]. 2. Самотестування.	Тестування

7. Результати навчання

1	Знання сутності понять, термінів, визначення і класифікації груп харчових продуктів
2	Знання хімічного складу і харчової цінності харчових продуктів, умов та режимів їх зберігання; процесів, що відбуваються при транспортуванні та зберіганні та їх впливу на зміну якості і харчової цінності продуктів
3	Знання властивостей сировини для виготовлення зерноборошняних, плодоовочевих, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів, її вплив на формування споживних властивостей готової продукції
4	Знання особливостей технології виробництва окремих груп харчових продуктів
5	Знання специфіки асортименту продовольчих товарів, правил та умов їх зберігання, дефектів
6	Уміння провести аналіз та діагностику торговельного асортименту товарів і визначати шляхи оптимізації асортименту продовольчих товарів
7	Уміння визначати якість харчових продуктів за органолептичними і фізико-хімічними показниками, дефекти
8	Уміння користуватися нормативно-технічною документацією

8. Розподіл балів, які отримують студенти впродовж семестру

спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
22	28	-		

напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво"

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
26	24	-		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

9. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій
2. Методичні вказівки з вивчення дисципліни
3. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

10. Рекомендована література

Основна

1. Бірта Г.О. Товарознавство м'яса: навч. посіб./ Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 164с
2. Большаков А.С. Технология мяса и мясопродуктов / А.С. Большаков – М.: Пищевая промышленность, изд. 3-е, 1999 – 231 с.
3. Товарознавство (Харчові продукти). Конспект лекцій [Текст] : для студентів ступеня бакалавр / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. підприємн. і торг.; М.Є. Бондарчук – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2016. – 298 с.
4. Голубев В.Н. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов/ В.Н. Голубев. – СПб.: ГИОРГ, 2003. – 408 с.
5. Горбатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов / К.К. Горбатова. – М.: Пищепромиздат, 2001.
6. Дітріх І.В. Гідробіонти та продукти їх переробки: термілогічний словник/ І.В. Дітріх, Ю.І. Марченко.- Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015.- 63с.

7. Дітріх І.В. Товарознавство (Харчові продукти. Розділ «Риба та рибні товари») (лабораторний практикум): навч. посіб./І.В. Дітріх.- Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015.- 162 с.
8. Драгилев А.И.Технология кондитерских изделий: учеб. /А.И.Драгилев - М.: Экономика, 2003.- 320 с.
9. Дубініна А.А. Товарознавство смакових товарів : навч. посіб. / А.А. Дубініна, Ю.Т. Жук, В.А. Жук, Н.А. Жестерова. - К. : Професіонал, 2004. – 240 с.
10. Задорожний І.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти : підруч. / І.М. Задорожний, І.В. Сирохман, Т.М. Растюк. – Львів: Коопосвіта, 2000. – 380 с.
11. Задорожний І.М. Товарознавство зерноборошняних товарів. / І.М. Задорожний, В.П. Гавриліщин. - Львів: Компакт-ЛВ., 2004.-356 с.
12. Касьянов Г.И. Технология переработки рыбы и морепродуктов: учеб. пособ. / Г.И. Касьянов, Е.Е. Иванова, А.Б. Одинцов [и др.]. - Ростов на Дону: Издательский центр Март, 2001.- 416с.
13. Коробейник А.Н. Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных продуктов/ А.Н. Коробейник. – Ростов н/Д.: Изд-во «Феникс», 2002. – 288 с.
14. Коробкіна З.В. Товарознавство смакових товарів / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. – К. : КНТЕУ, 2003. – 379 с.
15. Кругляков Г.Н. Товароведение мясных и яичных товаров / Г.Н. Кругляк – М.: Маркетинг, 2001 – 488 с.
16. Льовшина Л.Д. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів : навч. посіб. / Л.Д. Льовшина, В.М. Михайлов, О.В. М'ячиков. – К. : Лібра-К, 2010. – 388 с.
17. Орлова Н.Я. Товарознавство продовольчих товарів. Фрукти, овочі, гриби та продукти їх переробки: підруч. / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. – К.: КНТЕУ, 2009 – 414с.
18. Пономарьов П.Х. Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів / П.Х. Пономарьов. - К. : ЦНЛ, 2006. - 184 с.
19. Репников Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: учеб. пособ. / Б.Т. Репников. – М.: Издат.-торгов. корпорац. «Дашков и К», 2009.- 220с.
20. Рудавакская А.Б., Ассортимент и оценка качества яичных товаров/ А.Б. Рудавакская - К.: КТЭИ, 2005 – 98 с.
21. Рудавакська Г.Б., Тищенко Є.В. Харчові концентрати: підруч. / Г.Б. Рудавакська, Є.В. Тищенко -К.: КНТЕУ, 2009 – 320с.
22. Салухіна Н.Г. Товарознавство зерноборошняних товарів : підруч. Т. 2 / Н. Г. Салухіна, А. А. Самойленко, В. В. Ващенко; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К., 2002. - 356 с.
23. Сирохман І.В. Товарознавство кондитерських товарів: навч.посвб. / І.В.Сирохман – Л.: Компакт ЛВ, 2006. – 240 с.

24. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підрулю - 4-е вид, переробл. і доп. / Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. - Київ: Лібра, 2012. - 600 с.

25. Сирохман І.В. Асортимент і якість кондитерських виробів : навч. посіб. / І.В. Сирохман, В.Т. Лебединець. – К. : ЦУЛ, 2009. – 636 с.

26. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підруч. / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 486 с.

27. Стефаненко С.П. Товарознавство харчових продуктів. / С.П. Стефаненко, С.С. Бевза. - Вінниця, 2010. – 536 с

28. Осика В.А. Товарознавство. Харчові продукти . Розділ Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: О.К.Л. / В.А. Осика. – К.: КНТЕУ, 2013. – 100 с.

29. Тищенко Є.В. Харчові жири: підручн. для студ. вищ. навч. закл. -3-тє вид., допов. і переробл. / Є.В. Тищенко. – К.: КНТЕУ, 2013. – 268с.

Допоміжна

30. Антипова А.Р. Методы исследования мяса и мясопродуктов/ А.Р. Антипова – М.: Колос, 2002 – 124 с.

31. Габриэльянц М.А. Товароведение мясных и рыбных товаров/ М.А. Габриэльянц, А.П. Козлов. – М.: Экономика, 1986.- 408 с.

32. Зеленков Е.К. Технология производства, хранения и переработки говядины/ Е.К. Зеленков – Ростов н/Д: Фенікс, 2002 – 352 с.

33. Медведев Г.Н. Технология макаронных изделий / Г.Н. Егоров – М.: Пищепромиздат, 2001.– 396 с.

34. Методи визначення якості чаю і кави та виявлення їх фальсифікації. / Стандартизація, сертифікація, якість. – 2003. - № 3. – 61-64.

35. Товарознавство продовольчих товарів (лабораторний практикум) : навч. посіб. / Н.В. Притульська, Г.Б. Рудавська, В.А. Колтунов та ін. – К.: КНТЕУ, 2007- 505с.

36. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных веществ и энергетической ценности пищевых продуктов; под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева. – М.: Агропромиздат, 1987-1989. – В 2-х т

37. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учеб. пособ. / Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Кожухова О.И., Туров А.С., Мхитарян К.Р. – Ростов-на-Дону: МарТ, 2001. – 680

38. Шепеляв А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. / Шепеляв А.Ф., Печенежская И.А. и др. – Ростов: Март, 2001.-680с.

39. Шишкина О.И. Производство полуфабрикатов из мяса и птицы/ О.И. Шишкина, О.Д. Валенчик – М.: Пищепром, 2009 – 185 с.

Інформаційні ресурси

40. Науково-інформаційний центр «Леонорм» [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.leonorm.com>

41. Сайт для товароведов [Электронный ресурс] // Режим доступу:

<http://www.tovaroved.ucoz.ru>

42. Портал споживача [Електронний ресурс] // Режим доступу: [<http://www.consumerinfo.org.ua/>](http://www.consumerinfo.org.ua/).

43. Справочник потребителя [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.test.org.ua>

44. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.potrebitel.org.ua>

45. Офіційні сайти українських і зарубіжних виробників продовольчих товарів та оптових і роздрібних підприємств.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Зав. кафедри ПiТ

_____ С.В. Волошина

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН З ДИСЦИПЛІНИ
«ТОВАРОЗНАВСТВО (ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ)»**

№	Назва змістового модулю	Кількість годин за видами занять та період вивчення дисципліни						Дата поточного контролю
		Лекції		Практичні		Самостійна робота		
		год.	дата	год.	дата	год.	дата	
1	Змістовий модуль 1. Товарознавство харчових продуктів рослинного походження	3	Жовтень 2018 року	3	Жовтень 2018 року	43	Листопад 2018 року	22.11.2018 р.
2	Змістовий модуль 2. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження	3		3		63	Грудень - січень 2018-2019 року	09.01.2019 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Зав. кафедри ПiТ

_____ С.В. Волошина

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН З ДИСЦИПЛІНИ
«ТОВАРОЗНАВСТВО (ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ)»**

№	Назва змістового модулю	Кількість годин за видами занять та період вивчення дисципліни						Дата поточного контролю
		Лекції		Практичні		Самостійна робота		
		год.	дата	год.	дата	год.	дата	
1	Змістовий модуль 1. М'ясо забійних тварин і птиці. Продукти переробки м'яса. Ячні товари	2	Жовтень 2018 року	3	Жовтень 2018 року	65	Листопад 2018 року	12.11.2018 р.
2	Змістовий модуль 2. Риба та водні нерибні об'єкти промислу. Продукти переробки гідробіонтів	2		3		75		Грудень - січень 2018-2019 року