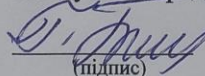


**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**Навчально – науковий інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри


(підпис)

Г.О. Бірта
(ініціали, прізвище)

« 2 » вересня 2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Товарні наки: харчова продукція»

освітня програма «Митна справа в міжнародній торгівлі»

спеціальність 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
код назва спеціальності

галузь знань 07 Управління та адміністрування
код назва галузі знань

ступінь вищої освіти бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Патентознавство та ліцензування» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

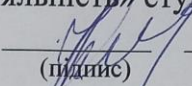
Протокол від « 2 » вересня 2022 року № 1

Полтава 2022

Укладач: Офіленко Н.О., к.с.-г.н., доцент.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Митна справа в міжнародній торгівлі» спеціальності
076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» студента бакалавр


(підпис) Ткаченко А.С.
(ініціали, прізвище)

« 2 » вересня 2022 року

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 - Опис навчальної дисципліни «Товарні науки: харчова продукція»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> Теоретичні основи товарознавства, хімія, ринок і ресурси товарів <i>Постреквізити:</i> -	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни: нормативна		
Курс/семестр вивчення	1/2	
Кількість кредитів ЄКТС/кількість модулів	6/180	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: - 180.		
- лекції: 32 год.		
- практичні заняття: 40 год.		
- самостійна робота: 108 год.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр - 180.		
- лекції: 8 год		
- практичні заняття: 6 год		
- самостійна робота: 166		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		

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

Метою вивчення навчальної дисципліни «Товарні науки: харчова продукція» є набуття спеціальних теоретичних знань та практичних навичок, що дають змогу знати вимоги до харчової продукції, формування комплексу теоретичних знань та практичних навичок з товарознавства харчових продуктів

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"> - застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності (ПР02). - організувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності (ПР05). - знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової держави (ПР09). - Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15); - знати нормативно-правове забезпечення діяльності 	<ul style="list-style-type: none"> - здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях (ЗК02) - здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел (ЗК06) - Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності (СК05) - здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності (СК06); - Здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати (СК12);

<p>підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці (ПР16). Вміти розробляти проекти стандартів, методичних та нормативних матеріалів, технічної документації; здійснювати контроль за дотриманням встановлених вимог, діючих норм (ПР22)</p>	<p>- Здатність визначати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які дозволяють однозначно ідентифікувати класифікаційну приналежність продукції (СК13)</p>
---	---

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Характеристика продуктів рослинного походження

Тема 1. Борошно і крупи

Споживчі властивості борошна і крупів. Асортимент борошна і круп. Вимоги до якості та умови зберігання борошна і крупів

Тема 2. Хлібобулочні і макаронні вироби

Класифікація і асортимент хлібобулочних виробів. Класифікація, асортимент макаронних виробів. Вимоги до якості макаронних виробів

Тема 3. Свіжі плоди і овочі

Класифікація свіжих плодів. Класифікація свіжих овочів. Вимоги до якості свіжих плодів і овочів

Тема 4. Перероблені плоди і овочі

Ферментовані плоди і овочі. Сушені і заморожені плоди і овочі. Консерви плодоовочеві. Показники якості.

Тема 5. Кондитерські вироби

Класифікація і споживні властивості кондитерських виробів. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Карамель, цукерки, шоколад. Борошняні кондитерські вироби.

Тема 6. Чай, кава, прянощі і приправи

Споживні властивості чаю і кави. Асортимент та якість чаю і кави. Класифікація, асортимент прянощів та приправ

Тема 7. Алкогольні і безалкогольні напої

Класифікація безалкогольних напоїв, мінеральних вод, характеристика асортименту. Характеристика асортименту і якості виноградних вин та коньяків Класифікація і асортимент міцних алкогольних напоїв

Тема 8. Рослинні і тваринні жири. Маргарин і майонез

Формування асортименту, харчова цінність олії. Вимоги до якості і дефекти олії. Споживні властивості і класифікація тваринних топлених жирів. Класифікація, асортимент і якість маргарину. Майонез: асортимент та вимоги до якості.

Модуль 2 «Характеристика продуктів тваринного походження»

Тема 9. Молоко і вершки. Кисломолочні продукти і масло вершкове

Харчова цінність та якість молока і вершків. Класифікація і асортимент кисломолочних продуктів. Харчова цінність, асортимент і оцінка якості вершкового масла

Тема 10. Сири і молочні консерви

Класифікація і асортимент сирів. Оцінка якості сирів. Молочні консерви: класифікація, показники якості

Тема 11. М'ясо тварин і м'ясні консерви

Класифікація і асортимент м'яса. Вимоги до якості м'яса. Класифікація і характеристика асортименту м'ясних консервів. Вимоги до якості консервів з м'яса

Тема 12. . Ковбасні вироби та м'ясні копченості

Харчова цінність, класифікація і асортимент ковбасних виробів. Класифікація і асортимент м'ясних копченостей. Показники якості.

Тема 13. Жива, охолоджена, морожена риба

Особливості хімічного складу. Морфологічний склад риби. Характеристика асортименту рибних товарів. Жива, охолоджена і морожена риба. Вимоги до якості. Ознаки свіжості і дефекти риби живої, охолодженої і мороженої риби

Тема 14. Солені і копчені рибні товари

Риба солена та копчена. Харчова цінність і класифікацію рибних консервів. Асортимент рибних пресервів

Тема 15. Яйця і яєчні товари

Харчова цінність курячих яєць. Класифікація яєць, оцінка якості, дефекти. Пакування, маркування і зберігання яєць. Продукти переробки яєць.

Тема 16. Харчові концентрати

Харчова цінність і значення харчових концентратів в харчуванні. Класифікація і асортимент харчових концентратів. Оцінка якості, пакування і зберігання харчових концентратів.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1.-Тематичний план навчальної дисципліни «Товарні науки: харчова продукція» для студентів денної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Характеристика продуктів рослинного походження					
Тема 1 . Борошно і крупи 1. Споживчі властивості борошна і крупів. 2. Асортимент борошна і круп. 3. Вимоги до якості та умови зберігання борошна і крупів	2	Практичне заняття 1 Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості борошна і круп 1. Вивчення хімічного складу та енергетичної цінності зерна злакових культур, гречки та насіння зернобобових культур та крупів 2. Ознайомлення з дефектами борошна і круп та причинами їх виникнення. 3. Вивчення вимог до якості зерна, борошна і круп	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	7
Тема 2. Хлібобулочні і макаронні вироби 1. Класифікація і асортимент хлібобулочних виробів. 2. Класифікація, асортимент макаронних виробів. 3. Вимоги до якості макаронних виробів	2	Практичне заняття 2 Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості хлібобулочних і макаронних виробів 1. Вивчення хімічного складу та енергетичної цінності хлібобулочних і макаронних	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	7

		<p>виробів</p> <p>2. Вивчення дефектів хлібобулочних і макаронних виробів та причин їх виникнення.</p> <p>3. Вивчення вимог до якості хлібобулочних і макаронних виробів</p>			
<p>Тема 3. Свіжі плоди і овочі</p> <p>1. Класифікація свіжих плодів.</p> <p>2. Класифікація свіжих овочів.</p> <p>3. Вимоги до якості свіжих плодів і овочів</p>	2	<p>Практичне заняття 3</p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості свіжих плодів і овочів</p> <p>1. Вивчення особливостей хімічного складу свіжих плодів і ягід</p> <p>2. Вивчення вимог до якості свіжих плодів і овочів</p> <p>3. Вивчення відмінних особливостей основних представників їстівних грибів</p>	2	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	7
<p>Тема 4. Перероблені плоди і овочі</p> <p>1. Ферментовані плоди і овочі.</p> <p>2. Сушені і заморожені плоди і овочі.</p> <p>3. Консерви плодоовочевої. Показники якості.</p>	2	<p>Практичне заняття 4</p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості перероблених плодів і овочів</p> <p>1. Вивчіть особливості хімічного складу переробленої плодоовочевої продукції</p> <p>2. вивчіть вимоги до якості переробленої плодоовочевої продукції с</p> <p>3. умови і терміни зберігання переробленої плодоовочевої продукції</p>	2	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	7
<p>Тема 5. Кондитерські вироби</p> <p>1. Класифікація і споживні властивості кондитерських виробів.</p> <p>2. Фруктово-ягідні кондитерські вироби.</p> <p>3. Карамель, цукерки, шоколад.</p> <p>4. Борошняні кондитерські вироби.</p>	2	<p>Практичне заняття 5</p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості шоколаду, карамелі, фруктово-ягідних кондитерських виробів і цукерок</p> <p>1. Ознайомлення із класифікацією: шоколаду, карамелі, фруктово-ягідних кондитерських виробів, цукерок</p> <p>2. Вивчення дефектів цукеркових виробів, карамелі та фруктово-ягідних кондитерських виробів.</p> <p>3. Органолептична оцінка мармеладу</p> <p>Практичне заняття 6</p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості борошняних кондитерських виробів</p> <p>1. Ознайомлення із класифікацією борошняних кондитерських виробів.</p> <p>2. Вивчення дефектів борошняних кондитерських виробів.</p> <p>3. Органолептична оцінка якості печива</p>	4	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	6
<p>Тема 6. Чай, кава, прянощі і приправи</p> <p>1. Споживні властивості чаю і кави.</p> <p>2. Асортимент та якість чаю і кави.</p>	2	<p>Практичне заняття 7</p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості прянощів і приправ</p> <p>1. Ознайомлення із класифікацією</p>		<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та</p>	

3. Класифікація, асортимент прянощів та приправ		<p>класичних прянощів</p> <p>2. Ознайомлення із класифікацією та асортиментом приправ за групам</p> <p>3. Визначити якість прянощів і приправ залежно від масової частки вологи</p> <p>Практичне заняття 8</p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості чаю і кави</p> <p>1. Ознайомлення із асортиментом кави і кавових напоїв, чаю і чайних напоїв.</p> <p>2. Ознайомлення із дефектами чаю і кави.</p> <p>3. Визначити якість чаю та кави залежно від масової частки вологи</p>	4	рефератів.	6
<p>Тема 7. Алкогольні і безалкогольні напої</p> <p>1. Класифікація безалкогольних напоїв, мінеральних вод, характеристика асортименту.</p> <p>2. Характеристика асортименту і якості виноградних вин та коньяків</p> <p>3. Класифікація і асортимент міцних алкогольних напоїв</p>	2	<p>Практичне заняття 9</p> <p>Вивчення асортименту і оцінка якості алкогольних напоїв</p> <p>1. Вивчення хвороб, вад і недоліки вин.</p> <p>2. Вивчення асортименту виноградних вин.</p>	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	7
<p>Тема 8. Рослинні і тваринні жири. Маргарин і майонез</p> <p>1. Формування асортименту, харчова цінність олій</p> <p>2. Вимоги до якості і дефекти олій</p> <p>3. Споживні властивості і класифікація тваринних топлених жирів.</p> <p>4. Класифікація, асортимент і якість маргарину.</p> <p>5. Майонез: асортимент та вимоги до якості.</p>	2	<p>Практичне заняття 10</p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості жирових товарів</p> <p>1. Вивчення умов зберігання різних видів олій</p> <p>2. Вивчення дефектів харчових жирів та майонезу.</p> <p>3. Вивчення умов та термінів зберігання харчових жирів</p>	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	7
Разом по модулю 1	16		20		54
Модуль 2 «Характеристика продуктів тваринного походження»					
<p>Тема 9. Молоко і вершки. Кисломолочні продукти і масло вершкове</p> <p>1. Харчова цінність та якість молока і вершків.</p> <p>2. Класифікація і асортимент кисломолочних продуктів.</p> <p>3. Харчова цінність, асортимент і оцінка якості вершкового масла</p>	2	<p>Практичне заняття 11</p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості молока і кисломолочних продуктів</p> <p>1. Вивчення асортименту кисломолочних продуктів</p> <p>2. Вивчення дефектів молока та кисломолочних продуктів, що виникають при обробці і зберіганні, та причини їх виникнення</p> <p>Практичне заняття 12</p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості сичужних сирів, масла та морозива</p> <p>1. Вивчення дефектів сирів, що виникають при обробці і зберіганні, та причини їх виникнення.</p> <p>2. Вивчення умов і термінів</p>	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6

		зберігання масла вершкового			
Тема 10. Сири і молочні консерви 1. Класифікація і асортимент сирів. 2. Оцінка якості сирів. 3. Молочні консерви: класифікація, показники якості	2	Практичне заняття 13 Вивчення асортименту і якості сичугових сирів та морозива 1. Вивчення класифікації і асортименту сичугових сирів 2. Вивчення впливу технології виробництва на якість морозива 3. Вивчення асортименту морозива 4. Вивчення дефектів морозива.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	7
Тема 11. М'ясо тварин і м'ясні консерви 1. Класифікація і асортимент м'яса. 2. Вимоги до якості м'яса. 3. Класифікація і характеристика асортименту м'ясних консервів. 4. Вимоги до якості консервів з м'яса	2	Практичне заняття 14 Вивчення асортименту і оцінка якості м'яса 1. Ознайомлення із класифікацією м'яса великої рогатої худоби та свиней за видом, віком, вгодваністю 2. Вивчення дефектів м'яса, що виникають при зберіганні та причини їх виникнення	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	7
Тема 12. Ковбасні вироби та м'ясні копченості 1. Харчова цінність, класифікація і асортимент ковбасних виробів. 2. Класифікація і асортимент м'ясних копченостей. Показники якості.	2	Практичне заняття 15 Вивчення асортименту і оцінка якості м'ясних товарів 1. Вивчення дефектів м'ясних консервів, ковбасних та копчених виробів, що виникають при зберіганні та причини їх виникнення 2. Ознайомлення з товарознавчою характеристикою вказаних найменувань м'ясних копченостей	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	7
Тема 13. Жива, охолоджена, морожена риба 1. Особливості хімічного складу. Морфологічний склад риби. 2. Характеристика асортименту рибних товарів. 3. Жива, охолоджена і морожена риба 4. Вимоги до якості. Ознаки свіжості і дефекти риби живої, охолодженої і мороженої риби	2	Практичне заняття 16 Вивчення родин промислових риб і асортименту риби холодильної обробки 1. Вивчення основних родин промислових риб. 2. Вивчення основних способів розбирання риби.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	7
Тема 14. Солені і копчені рибні товари 1. Риба солена та копчена. 2. Харчова цінність і класифікацію рибних консервів. 3. Асортимент рибних пресервів	2	Практичне заняття 17 Вивчення асортименту і оцінка якості солоної та копченої риби 1. Вивчення поділу на товарні сорти солених і копчених рибних товарів 2. Вивчення дефектів рибних товарів, що виникають при зберіганні та причини їх виникнення. Практичне заняття 18 Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості рибних консервів і пресервів 1. Вивчення поділу на товарні сорти рибних консервів і пресервів 2. Вивчення дефектів рибних консервів і пресервів, що виникають при зберіганні та причини їх виникнення. 3. Ознайомлення із особливостями хімічного складу та використання нерибних водних продуктів	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6

Тема 15. Яйця і яєчні товари 1. Харчова цінність курячих яєць. 2. Класифікація яєць, оцінка якості, дефекти. 3. Пакування, маркування і зберігання яєць. 4. Продукти переробки яєць.	2	Практичне заняття 19 Вивчення класифікації і оцінка якості яєць 1. Зарисуйте схему розрізу курячого яйця 2. Вивчити класифікацію яєць 3. Вивчення дефектів яєць	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	7
Тема 16. Харчові концентрати 1. Харчова цінність і значення харчових концентратів в харчуванні. 2. Класифікація і асортимент харчових концентратів. 3. Оцінка якості, пакування і зберігання харчових концентратів.	2	Практичне заняття 20 Вивчення асортименту і оцінка якості харчових концентратів 1. Вивчення асортименту харчових концентратів. 2. Вивчення вимог до якості і дефектів харчових концентратів	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	7
Разом по модулю 2	16		20		54
Всього	32		40		108

Таблиця 4.2.-Тематичний план навчальної дисципліни «Товарні науки: харчова продукція» для студентів заочної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Характеристика продуктів рослинного походження					
Тема 1 . Борошно і крупи 1. Споживчі властивості борошна і крупів. 2. Асортимент борошна і круп. 3. Вимоги до якості та умови зберігання борошна і крупів	2			Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 2. Хлібобулочні і макаронні вироби 1. Класифікація і асортимент хлібобулочних виробів. 2. Класифікація, асортимент макаронних виробів. 3. Вимоги до якості макаронних виробів		Практичне заняття 1 Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості хлібобулочних і макаронних виробів 1. Вивчення хімічного складу та енергетичної цінності хлібобулочних і макаронних виробів 2. Вивчення дефектів хлібобулочних і макаронних виробів та причин їх виникнення. 3. Вивчення вимог до якості хлібобулочних і макаронних виробів	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 3. Свіжі плоди і овочі 1. Класифікація свіжих плодів. 2. Класифікація свіжих овочів. 3. Вимоги до якості свіжих плодів і овочів				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	11
Тема 4. Перероблені плоди і овочі 1. Ферментовані плоди і овочі. 2. Сушені і заморожені плоди і овочі. 3. Консерви плодовоовочеві. Показники якості.				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	11

Тема 5. Кондитерські вироби 1. Класифікація і споживні властивості кондитерських виробів. 2. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. 3. Карамель, цукерки, шоколад. 4. Борошняні кондитерські вироби.	2			Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 6. Чай, кава, прянощі і приправи 1. Споживні властивості чаю і кави. 2. Асортимент та якість чаю і кави. 3. Класифікація, асортимент прянощів та приправ				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	11
Тема 7. Алкогольні і безалкогольні напої 1. Класифікація безалкогольних напоїв, мінеральних вод, характеристика асортименту. 2. Характеристика асортименту і якості виноградних вин та коньяків 3. Класифікація і асортимент міцних алкогольних напоїв				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	11
Тема 8. Рослинні і тваринні жири. Маргарин і майонез 1. Формування асортименту, харчова цінність олій 2. Вимоги до якості і дефекти олій 3. Споживні властивості і класифікація тваринних топлених жирів. 4. Класифікація, асортимент і якість маргарину. 5. Майонез: асортимент та вимоги до якості.				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	11
Разом по модулю 1	4		20		85
Модуль 2 «Характеристика продуктів тваринного походження»					
Тема 9. Молоко і вершки. Кисломолочні продукти і масло вершкове 1. Харчова цінність та якість молока і вершків. 2. Класифікація і асортимент кисломолочних продуктів. 3. Харчова цінність, асортимент і оцінка якості вершкового масла	2			Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 10. Сири і молочні консерви 1. Класифікація і асортимент сирів. 2. Оцінка якості сирів. 3. Молочні консерви: класифікація, показники якості		Практичне заняття 2 Вивчення асортименту і якості сичугових сирів та морозива 1. Вивчення класифікації і асортименту сичугових сирів 2. Вивчення впливу технології виробництва на якість морозива 3. Вивчення асортименту морозива 4. Вивчення дефектів морозива.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 11. М'ясо тварин і м'ясні консерви 1. Класифікація і асортимент м'яса. 2. Вимоги до якості м'яса. 3. Класифікація і характеристика асортименту				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	11

м'ясних консервів. 4. Вимоги до якості консервів з м'яса					
Тема 12. . Ковбасні вироби та м'ясні копченості 1. Харчова цінність, класифікація і асортимент ковбасних виробів. 2. Класифікація і асортимент м'ясних копченостей. Показники якості.	2			Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 13. Жива, охолоджена, морожена риба 1. Особливості хімічного складу. Морфологічний склад риби. 2. Характеристика асортименту рибних товарів. 3. Жива, охолоджена і морожена риба 4. Вимоги до якості. Ознаки свіжості і дефекти риби живої, охолодженої і мороженої риби				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 14. Солені і копчені рибні товари 1. Риба солена та копчена. 2. Харчова цінність і класифікацію рибних консервів. 3. Асортимент рибних пресервів		Практичне заняття 17 Вивчення асортименту і оцінка якості солоної та копченої риби 1. Вивчення поділу на товарні сорти солених і копчених рибних товарів 2. Вивчення дефектів рибних товарів, що виникають при зберіганні та причини їх виникнення. Практичне заняття 18 Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості рибних консервів і пресервів 1. Вивчення поділу на товарні сорти рибних консервів і пресервів 2. Вивчення дефектів рибних консервів і пресервів, що виникають при зберіганні та причини їх виникнення. 3. Ознайомлення із особливостями хімічного складу та використання нерибних водних продуктів	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 15. Яйця і яєчні товари 1. Харчова цінність курячих яєць. 2. Класифікація яєць, оцінка якості, дефекти. 3. Пакування, маркування і зберігання яєць. 4. Продукти переробки яєць.				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 16. Харчові концентрати 1. Харчова цінність і значення харчових концентратів в харчуванні. 2. Класифікація і асортимент харчових концентратів. 3. Оцінка якості, пакування і зберігання харчових концентратів.				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Разом по модулю 2	4		4		81
Всього	8		6		166

Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (1 балів); захист домашнього завдання (2 балів); обговорення матеріалу занять (2 балів); виконання навчальних завдань (2 бали); завдання самостійної роботи (2 балів); тестування (1 балів)	25
Модуль 2 (теми 5 - 8): відвідування занять (1 балів); захист домашнього завдання (2 балів); обговорення матеріалу занять (2 балів); виконання навчальних завдань (2 бали); завдання самостійної роботи (2 балів); тестування (1 балів)	25
Поточна модульна робота 1 і 2 (по 10 балів кожна)	10
Іспит	40
Разом	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	А	Відмінно
82-89	В	Дуже добре
74-81	С	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Технологічна експертиза харчової продукції : навч.-метод. посібник / укл.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, В. В. Дійчук. – Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 182 с.

2. Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, А. Демічковський, О. Цільник, О. Бордун, О. Піхур. – Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. – стр.200.

3. Хацевич О.М., Складанюк М.Б. Хімія та аналіз харчових продуктів: Лабораторний практикум. – Навчально-методичний посібник. – Івано-Франківськ: Вид. Супрун В.П., 2019. – 105 с.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Банк тестів за курсом, які розміщені у програмній оболонці Open test.
2. Супровід лекцій за курсом з використанням Microsoft PowerPoint Presentation.
3. Офіленко Н.О. Товарні науки: харчова продукція: дистанційний курс // Н.О. Офіленко [Електронний ресурс] : Головний центр дистанційного навчання Полтавський університет економіки і торгівлі. – Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3574>