Відокремлений структурний підрозділ «Березівське вище професійне училище Національного університету «Одеська політехніка»

Циклова комісія **спеціальних технологічних дисциплін**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчально-виробничої роботи
_____ Лариса ЯНЧЕНКО
30.08.2024 року

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

Товарознавство харчових продуктів

напрям підготовки ***18 Виробництво та технології***
(шифр і назва напряму підготовки)
спеціальність ***181 Харчові технології***
(шифр і назва спеціальності)
відділення ***Громадське харчування***

Березівка - 2024

Робоча програма ***Товарознавство харчових продуктів*** для здобувачів освіти за напрямом підготовки ***18 Виробництво та технології,*** спеціальністю ***181 Харчові технології***.

30.08.2023 року

Розробники:

ЯНЧЕНКО Лариса – заступник директора з навчально-виробничої роботи, викладач вищої категорії;

ОСАДЧУК Наталія – голова циклової комісії, викладач першої категорії, майстер виробничого навчання.

ЗУЄВА Наталія – викладач спецдисциплін, викладач першої категорії

Робоча програма розглянута на засіданні циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та рекомендована до використання

Протокол № 1 від 30.08.2023 року

Голова циклової комісії _____ **Наталія ОСАДЧУК**

(підпис)

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td colspan="2">денна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів – 3</td><td>Галузь знань / Напрям підготовки
<u>18 Виробництво та технології</u>
(шифр і назва)</td><td colspan="2">Нормативна</td></tr>
<tr><td>Модулів – 4</td><td rowspan="4">Спеціальність:
<u>181 Харчові технології</u></td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів – 11</td><td colspan="2">1-й</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин - 90</td><td>1-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 46
самостійної роботи студента – 44</td><td rowspan="8">Освітньо-кваліфікаційний рівень:
<u>Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій</u></td><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td>26</td><td>12</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні</td></tr>
<tr><td>6</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>30</td><td>14</td></tr>
<tr><td colspan="2">Індивідуальні завдання:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю: контрольне тестування</td></tr>
</table>

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Основна мета дисципліни «Товарознавство» — сформувати у майбутніх фахівців-кухарів компетентності, необхідні для ефективного управління запасами, контролю якості та безпеки сировини, а також раціонального її використання в процесі приготування їжі.

Також сформувати у здобувачів освіти комплекс знань про асортимент, класифікацію, якісні характеристики, умови транспортування, зберігання, пакування, маркування та методи оцінки якості харчових продуктів, які використовуються у сфері ресторанного господарства та харчової промисловості.

Забезпечити розуміння зв’язку між якістю сировини і готової продукції, її безпечністю для споживача, а також формувати практичні вміння і навички щодо виявлення ознак фальсифікації, псування та непридатності продуктів.

Головні аспекти мети:

Оцінка якості: Навчити здобувачів освіти визначати якість продуктів харчування за зовнішніми ознаками, фізико-хімічними властивостями та органолептичними показниками (смак, запах, колір, консистенція).

Безпека: Забезпечити знання про санітарно-гігієнічні норми та стандарти, що регулюють зберігання і використання продуктів, щоб запобігти харчовим отруєнням і захворюванням.

***Ефективність*:** Надати навички для раціонального використання сировини, зменшення відходів і оптимізації витрат на виробництво.

Отже набуття здобувачами фахової передвищої освіти системних знань про асортимент, властивості, показники якості, умови зберігання та маркування харчових продуктів різних груп; формування компетентностей щодо ідентифікації та оцінювання якості харчової продукції відповідно до чинних нормативних документів, що забезпечить підготовку конкурентоспроможного фахівця у сфері харчових технологій.

Завдання: оволодіти новітніми технологіями обслуговування, навчитися задовольняти потреби як споживачів з високим рівнем доходів, так і тих, хто потребує соціального захисту; забезпечити рівень обслуговування, який гарантує як безпеку споживання продуктів харчування, так і відповідність асортименту та властивостей реалізованої продукції й послуг рівню цін.

Ознайомити здобувачів освіти:

- з основними поняттями та категоріями товарознавства;
- із класифікацією, асортиментом та характеристикою основних груп харчових продуктів;
- з чинними нормативними документами щодо якості та безпеки харчових продуктів (ДСТУ, ТУ, НАССР тощо).

Сформувати практичні навички:

- правильного маркування, транспортування та зберігання харчових продуктів. використання з мінімальними втратами поживних речовин визначення свіжості та якості харчових продуктів органолептичними методами;
- здійснення приймання продуктів за кількістю та якістю відповідно до нормативних документів;
- організації правильного зберігання різних видів сировини та напівфабрикатів з урахуванням температурних режимів, вологості та товарного сусідства;
- виявлення ознак псування, фальсифікації та дефектів харчових продуктів;
- проведення первинної обробки продуктів для подальшого кулінарного.

Розвивати:

- відповідальне ставлення до дотримання санітарно-гігієнічних вимог;
- відповідальне ставлення до вибору та використання якісної сировини;
- дотримання правил особистої гігієни та санітарних вимог на робочому місці;
- здатність працювати з нормативно-технічною документацією (ДСТУ, ТУ, санітарні норми);
- усвідомлення важливості безпечності харчових продуктів для здоров'я споживачів
- здатність до самостійного пошуку і використання нормативно-довідкових матеріалів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти повинен отримати знання відповідно до загальних та спеціальних компетенцій:

Інтегральна компетентність (ІК)

ІНТ. Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій повинен вміти самостійно вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем

управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Спеціальні компетентності (СК)

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.
СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.
СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.
СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

Та вміння відповідно до результатів навчання:

РН2.Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.
РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв та якість продукції і послуг закладів ресторанного господарства.
РН11.Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Загальна частина

Змістовний модуль 1. Хімічний склад та харчова цінність продуктів

Тема 1. 1. Вода та мінеральні речовини у харчових продуктів.
Тема 1.2. Білки. Жири. Вуглеводи.
Тема 1.3. Вітаміни та інші речовини.
Тема 1.4 Якість харчових продуктів.
Тема 1.5. Стандартизація харчових продуктів.
Тема 1.6. Зберігання харчових продуктів.

Модуль 2. Товарознавство продовольчої сировини рослинного походження

Змістовний модуль 2. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби.

Тема 2. 1. Крупи, сорти та види. Марки
Тема 2. 2. Борошно. Вимоги до якості.
Тема 2. 3. Макаронні вироби. Сорти.
Тема 2. 4. Хліб та хлібобулочні вироби.
Тема 2.5. Практична робота № 1 на тему: «Визначення якості крупів».

Змістовний модуль 3. Овочі, плоди та продукти їх переробки

Тема 3.1. Хімічний склад овочів. Клас.
Тема 3.2. Бульбоплоди та коренеплоди.

Тема 3.3. Капустяні та цибулеві овочі.
Тема 3.4. Томатні та гарбузові овочі.
Тема 3. 5. Десертні та пряносмакові овочі.
Тема 3.6. Свіжі плоди та ягоди.

Змістовний модуль 4. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські товари

Тема 4.1. Крохмаль та крохмалепродукти.
Тема 4.2. Цукор та замінники цукру.
Тема 4.3. Мед – сорти та види.
Тема 4.4. Кондитерські товари.

Змістовний модуль 5. Смакові товари

Тема 5.1. Алкогольні напої. Класифікація.
Тема 5.2. Чай, сорти та види чаю.
Тема 5.3. Кава та кавові напої. Сорти.
Тема 5.4. Прянощі та приправи.

Модуль 3. Товарознавство продовольчої сировини тваринного походження

Змістовний модуль 6. Харчові продукти

Тема 6.1. Олії та топлені жири.
Тема 6.2. Маргарин і жири для кондитерської та хлібопекарської промисловості.

Змістовний модуль 7. Молоко і молочні продукти

Тема 7.1. Молоко коров’яче і вершки.
Тема 7.2. Кисломолочні продути.
Тема 7.3. Сичужні сири.

Змістовний модуль 8. Риба і рибні продукти

Тема 8. 1. Риба жива, охолоджена і морожена.
Тема 8. 2. Риба солона, в’ялена та копчена.
Тема 8.3. Рибні консерви та пресерви.
Тема 8.4. Морепродукти та ікра риб. Класифікація.
Тема 8.5. Практична робота № 2 на тему «Рибні консерви та пресерви».

Змістовний модуль 9. М'ясо і м’ясопродукти

Тема 9. 1. М'ясо забійних тварин, класифікація. Субпродукти, характеристика.
Тема 9. 3. М'ясо птиці та дичини.
Тема 9. 4. Ковбасні вироби, вимоги до якості.

Змістовний модуль 10. Яйця і яєчні товари

Тема 10. 1. Яйця курячі, вимоги до якості. Яєчні продукти. Меланж та яєчний порошок.
Тема 10.2. Практична робота № 3 на тему: «Визначення якості яєць».
Тема 10,3. Практична робота № 4 на тему: « Перерахунок сировини».

Модуль 4. Товарознавство продуктів переробки

Змістовний модуль 11. Харчові концентрати

Тема 11. 1. Харчові концентрати. Перші та другі обідні страви.
Тема 11. 2. Напої. Підсумковий урок.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	у тому числі		
		л	п	с.р.
1	2	3	4	5
Модуль 1. Загальна частина				
Змістовний модуль 1. Хімічний склад та харчова цінність продуктів				
Тема 1. 1. Вода та мінеральні речовини у харчових продуктів.		1		1
Тема 1.2. Білки. Жири. Вуглеводи. Вітаміни та інші речовини.		1		1
Тема 1.3. Якість харчових продуктів.		1		1
Тема 1.4. Стандартизація харчових продуктів.		1		1
Тема 1.5. Зберігання харчових продуктів.		1		1
За модулем 1.	**10**	**5**	**-**	**5**
Модуль 2.Товарознавство продовольчої сировини рослинного походження.				
Змістовний модуль 2. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби				
Тема 2. 1. Крупи, сорти та види. Марки.		1		1
Тема 2. 2. Макаронні вироби. Сорти.		1		1
Тема 2. 3. Хліб та хлібобулочні вироби.		1		1
Тема 2. 4. ПР. №1 на тему: «Визначення якості крупів».			2	2
За змістовним модулем 2	**10**	**3**	**2**	**5**
Змістовний модуль 3. Овочі, плоди та продукти їх переробки				
Тема 3.1. Бульбоплоди та коренеплоди.		1		
Тема 3.2. Капустяні та цибулеві овочі.		1		1
Тема 3.3. Томатні та гарбузові овочі.		1		1
Тема 3.4. Десертні та пряносмакові овочі.		1		1
Тема 3. 5. Свіжі плоди та ягоди.		1		1
Тема 3.6. Практична робота № 2. На тему: «Аналіз та технологічна оцінка впливу типових дефектів плодоовочевої сировини на її придатність до промислової переробки».			2	1
За змістовним модулем 3	**12**	**5**	**2**	**5**
Змістовний модуль 4. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські товари				
Тема 4.1. Крохмаль та крохмалепродукти.		1		1
Тема 4.2. Цукор та замінники цукру.		1		1
Тема 4.3. Мед – сорти та види.		1		1
Тема 4.4. Кондитерські товари.		1		1
За змістовним модулем 4	**8**	**4**	**-**	**4**
Змістовний модуль 5. Смакові товари				
Тема 5.1. Алкогольні напої. Класифікація.		1		1
Тема 5.2. Чай, сорти та види чаю.		1		1
Тема 5.3. Кава та кавові напої. Сорти.		1		1

Тема 5.4. Прянощі та приправи.		1		1
За змістовним модулем 5	**8**	**4**	**-**	**4**
За модулем 2	**48**	**21**	**4**	**23**
Модуль 3. Товарознавство продовольчої сировини тваринного походження				
Змістовний модуль 6. Харчові продукти				
Тема 6.1. Олії та топлені жири.		1		1
Тема 6.2. Маргарин і жири для кондитерської та хлібопекарської промисловості.		1		1
Тема 6.3. Практична робота № 3 на тему: «Оцінка якості та ідентифікація асортименту харчових олій та тваринних жирів».			2	2
За змістовним модулем 6	**8**	**2**	**2**	**4**
Змістовний модуль 7. Молоко і молочні продукти				
Тема 7.1. Молоко коров'яче і вершки.		1		1
Тема 7.2. Кисломолочні продути.		1		1
Тема 7.3. Сичужні сири.		1		1
За змістовним модулем 7	**6**	**3**		**3**
Всього за перший семестр	**62**	**26**	**6**	**30**
Другий семестр				
Змістовний модуль 8. Риба і рибні продукти				
Тема 8. 1. Риба жива, охолоджена і морожена.		1		1
Тема 8. 2. Риба солона, в'ялена та копчена.		1		1
Тема 8.3. Рибні консерви та пресерви.		1		1
Тема 8.4. Морепродукти та ікра риб. Класифікація.		1		1
Тема 8.5. Практична робота № 4 на тему «Рибні консерви та пресерви».			1	1
За змістовним модулем 8	**10**	**4**	**1**	**5**
Змістовний модуль 9. М'ясо і м'ясопродукти				
Тема 9. 1. М'ясо забійних тварин, класифікація. Субпродукти, характеристика.		1		1
Тема 9. 2. М'ясо птиці та дичини.		1		1
Тема 9. 3. Ковбасні вироби, вимоги до якості.		1		1
За змістовним модулем 10	**6**	**3**		**3**
Змістовний модуль 10. Яйця і яєчні товари				
Тема 10. 1. Яйця курячі, вимоги до якості. Яєчні продукти. Меланж та яєчний порошок.		2		1
Тема 10.2. Практична робота № 5 на тему: «Визначення якості яєць».			1	2
За змістовним модулем 11	**6**	**2**	**1**	**3**
За модулем 3.	**22**	**9**	**2**	**11**
Модуль 4. Товарознавство продуктів переробки				
Змістовний модуль 11. Харчові концентрати				
Тема 11. 1. Харчові концентрати. Перші та другі обідні страви.		2		2
Тема 11.2. Напої. Підсумковий урок.		1		1
За модулем 4.	**6**	**3**		**3**
За 2 семестр	**28**	**12**	**2**	**14**

Усього годин за 1 курс	**90**	**38**	**8**	**44**

4. Теми лекцій

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
Модуль 1. Загальна частина	
Змістовний модуль 1. Хімічний склад та харчова цінність продуктів	
Тема 1. 1. Вода та мінеральні речовини у харчових продуктів.	1
Тема 1.2. Білки. Жири. Вуглеводи. Вітаміни та інші речовини.	1
Тема 1.3. Якість харчових продуктів.	1
Тема 1.4. Стандартизація харчових продуктів.	1
Тема 1.5. Зберігання харчових продуктів.	1
Разом за модулем 1	**5**
Модуль 2.Товарознавство продовольчої сировини рослинного походження	
Змістовний модуль 2. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби	**3**
Тема 2. 1. Крупи, сорти та види.	1
Тема 2. 2. Макаронні вироби.	1
Тема 2. 3. Хліб та хлібобулочні вироби.	1
Змістовний модуль 3. Овочі, плоди та продукти їх переробки	**5**
Тема 3.1. Бульбоплоди та коренеплоди.	1
Тема 3.2. Капустяні та цибулеві овочі.	1
Тема 3.3. Томатні та гарбузові овочі.	1
Тема 3.4. Десертні та пряносмакові овочі.	1
Тема 3. 5. Свіжі плоди та ягоди.	1
Змістовний модуль 4. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські товари	**4**
Тема 4.1. Крохмаль та крохмалепродукти.	1
Тема 4.2. Цукор та замінники цукру.	1
Тема 4.3. Мед – сорти та види.	1
Тема 4.4. Кондитерські товари.	1
Змістовний модуль 5. Смакові товари	**4**
Тема 5.1. Алкогольні напої. Класифікація.	1
Тема 5.2. Чай, сорти та види чаю.	1
Тема 5.3. Кава та кавові напої. Сорти.	1
Тема 5.4. Прянощі та приправи.	1
Разом за модулем 2	**16**
Модуль 3. Товарознавство продовольчої сировини тваринного походження	
Змістовний модуль 6. Харчові продукти	**2**
Тема 6.1. Олії та топлені жири.	1
Тема 6.2. Маргарин і жири для кондитерської та хлібопекарської промисловості.	1
Змістовний модуль 7. Молоко і молочні продукти	**3**

Тема 7.1. Молоко коров’яче і вершки.	1
Тема 7.2. Кисломолочні продути.	1
Тема 7.3. Сичужні сири.	1
Всього за перший семестр	**26**
Другий семестр	
Змістовний модуль 8. Риба і рибні продукти	**4**
Тема 8. 1. Риба жива, охолоджена і морожена.	1
Тема 8. 2. Риба солона, в’ялена та копчена.	1
Тема 8.3. Рибні консерви та пресерви.	1
Тема 8.4. Морепродукти та ікра риб. Класифікація.	1
Змістовний модуль 9. М'ясо і м’ясопродукти	**3**
Тема 9. 1. М'ясо забійних тварин, класифікація. Субпродукти, характеристика.	1
Тема 9. 2. М'ясо птиці та дичини.	1
Тема 9. 3. Ковбасні вироби, вимоги до якості.	1
Змістовний модуль 10. Яйця і яєчні товари	**2**
Тема 10. 1. Яйця курячі, вимоги до якості. Яєчні продукти. Меланж та яєчний порошок.	2
Разом за модулем	**9**
Модуль 4. Товарознавство продуктів переробки	
Змістовний модуль 11. Харчові концентрати	**3**
Тема 11. 1. Харчові концентрати. Перші та другі обідні страви.	2
Тема 11.2. Напої. Підсумковий урок.	1
За 2 семестр	**12**
Усього годин за 1 курс	**38**

6. Теми практичних занять

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
Модуль 2.Товарознавство продовольчої сировини рослинного походження.	
Тема 2.5. ПР. №1 на тему: «Визначення якості крупів».	2
Тема 3.6. Практична робота № 2. на тему: «Аналіз та технологічна оцінка впливу типових дефектів плодоовочевої сировини на її придатність до промислової переробки».	2
Тема 6.3. Практична робота № 3 на тему: «Оцінка якості та ідентифікація асортименту харчових олій та тваринних жирів».	2
За перший семестр	**6**
Тема 8.5. Практична робота № 4 на тему «Рибні консерви та пресерви»	1
Тема 10.2. Практична робота № 5 на тему: «Визначення якості яєць».	1
За другий семестр	**2**
Усього годин	**6**

7. Самостійна робота

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
Змістовний модуль 1. Хімічний склад та харчова цінність продуктів	
Тема 1. 1. Вода та мінеральні речовини у харчових продуктів.	1
Тема 1.2. Білки. Жири. Вуглеводи. Вітаміни та інші речовини.	1
Тема 1.3. Якість харчових продуктів.	1
Тема 1.4 Стандартизація харчових продуктів.	1
Тема 1.5. Зберігання харчових продуктів.	1
За модулем 1.	**5**
Модуль 2.Товарознавство продовольчої сировини рослинного походження.	
Змістовний модуль 2. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби	**5**
Тема 2. 1. Крупи, сорти та види. Марки.	1
Тема 2. 2. Макаронні вироби. Сорти.	1
Тема 2. 3. Хліб та хлібобулочні вироби.	1
Тема 2. 4. ПР. №1 на тему: «Визначення якості крупів».	2
Змістовний модуль 3. Овочі, плоди та продукти їх переробки	**5**
Тема 3.1. Бульбоплоди та коренеплоди.	
Тема 3.2. Капустяні та цибулеві овочі.	1
Тема 3.3. Томатні та гарбузові овочі.	1
Тема 3.4. Десертні та пряносмакові овочі.	1
Тема 3. 5. Свіжі плоди та ягоди.	1
Тема 3. 5. ПР. №2 на тему: «Аналіз та технологічна оцінка впливу типових дефектів плодоовочевої сировини на її придатність до промислової переробки».	1
Змістовний модуль 4. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські товари	**4**
Тема 4.1. Крохмаль та крохмалепродукти.	1
Тема 4.2. Цукор та замінники цукру.	1
Тема 4.3. Мед – сорти та види.	1
Тема 4.4. Кондитерські товари.	1
Змістовний модуль 5. Смакові товари	**4**
Тема 5.1. Алкогольні напої. Класифікація.	1
Тема 5.2. Чай, сорти та види чаю.	1
Тема 5.3. Кава та кавові напої. Сорти.	1
Тема 5.4. Прянощі та приправи.	1
За модулем 2	**23**
Модуль 3. Товарознавство продовольчої сировини тваринного походження	
Змістовний модуль 6. Харчові продукти	**4**
Тема 6.1. Олії та топлені жири.	1

Тема 6.2. Маргарин і жири для кондитерської та хлібопекарської промисловості.	1
Тема 6.3. Практична робота № 3 на тему: «Оцінка якості та ідентифікація асортименту харчових олій та тваринних жирів».	2
Змістовний модуль 7. Молоко і молочні продукти	**3**
Тема 7.1. Молоко коров'яче і вершки.	1
Тема 7.2. Кисломолочні продути.	1
Тема 7.3. Сичужні сири.	1
За перший семестр	**30**
Змістовний модуль 8. Риба і рибні продукти	**5**
Тема 8. 1. Риба жива, охолоджена і морожена.	1
Тема 8. 2. Риба солона, в'ялена та копчена.	1
Тема 8.3. Рибні консерви та пресерви.	1
Тема 8.4. Морепродукти та ікра риб. Класифікація.	1
Тема 8.5. Практична робота № 2 на тему «Рибні консерви та пресерви».	1
Змістовний модуль 9. М'ясо і м'ясопродукти	**3**
Тема 9. 1. М'ясо забійних тварин, класифікація. Субпродукти, характеристика.	1
Тема 9. 2. М'ясо птиці та дичини.	1
Тема 9. 3. Ковбасні вироби, вимоги до якості.	1
Змістовний модуль 10. Яйця і яєчні товари	**3**
Тема 10. 1. Яйця курячі, вимоги до якості. Яєчні продукти. Меланж та яєчний порошок.	1
Тема 10.2. Практична робота № 3 на тему: «Визначення якості яєць».	2
За модулем 3.	**11**
Модуль 4. Товарознавство продуктів переробки	
Змістовний модуль 11. Харчові концентрати	**3**
Тема 11. 1. Харчові концентрати. Перші та другі обідні страви.	2
Тема 11.2. Напої. Підсумковий урок.	1
За другим семестром	**14**
Усього годин за 1 курс	**44**

9. Методи навчання

Інформаційно-рецептивні, репродуктивні, проблемні, частково-пошукові

10. Методи контролю

Усне опитування, тестове опитування, google-test, картки-завдання.

11. Розподіл балів, які отримують здобувачі освіти

Шкала оцінювання: національна

Оцінка за національною шкалою/ National grade	Шкала ЄКТС/ECTS grade	100-marks grade		Внутрішня шкала/Internal grade of estimation
		Мінімальний бал/Minimum marks	Максимальний бал/ Maximum marks	
Диференційована шкала/Differentiated grade				

		97	100	12
		93	96	11
Відмінно/Excellent	A	90	92	10
Добре/Good	B	78	89	9
		71	77	8
Добре/Good	C	65	70	7
Задовільно/ Satisfactory	D	58	64	6
Задовільно/		54	57	5
Satisfactory	E	50	53	4
		35	49	3
Незадовільно/Fail	Fx	18	34	2
Незадовільно/Fail	F	0	17	1
Не диференційована шкала/Undifferentiated grade				
Зараховано/Passed		50	100	Зараховано
Не зараховано/Fail		0	49	Не зараховано

1. Методичне забезпечення

1. Державний стандарт з підготовки фахових молодших бакалаврів, затверджений Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 р. за спеціальністю ***181 Харчові технології.***
2. Робоча навчальна програма дисципліни.
3. Плани занять.
4. Навчально-наочні посібники, технічні засоби навчання тощо.
5. Конспект лекцій з дисципліни.
6. Комплекс контрольних робіт (ККР) для визначення знань з дисципліни.
7. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять.
8. Контрольні завдання до семінарських, практичних занять.
9. Методичні рекомендації та розробки викладача.
10. Методичні матеріали, що забезпечують самостійну роботу здобувачів освіти.
11. Інші матеріали.

13. Рекомендована література

Базова

1.	Бірта Г.О.	Товарознавство м'яса. Навчальний посібник	Київ: ЦУЛ, 2011
2.	Бровко О.Г., Булгакова О.В. та ін.	Товарознавство продовольчих товарів	Київ: Кондор, 2024
3.	Бровко О.Г	Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник.	Київ: Кондор, 2008
4.	Дубініна А.А.	Товарознавство риби та рибних продуктів. Навчальний посібник	Київ: ЦУЛ, 2012
5.	Коробка З.В.	Товарознавство смакових товарів	Київ: КНЕТУ, 2003
6.	Молоканова Л.В.	Товарознавство м’ясних, яєчних та рибних тварів	Донецьк: ДонДУЕТ, 2005

7.	Сирохман І.В.	Товарознавство продовольчих товарів	Київ: Лібра, 2005
8.	Сирохман І.В.	Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів. Підручник	Київ: ЦУЛ, 2008
9.	Байдакова Л.І., Жук В.А. РябченкоМ.О.	Товарознавство. Продовольчі товари:	Київ: Кондор, 2010
10.	Байдакова Л.І., Жук В.А. РябченкоМ.О.	Товарознавство. Продовольчі товари*	Донецьк: ДонНУЕТ, 2008

Допоміжна

1.	Ракша – Слюсарева О.А.	Контроль якості харчових продуктів за вмістом харчових добавок. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт.	Донецьк: ДонДУЕТ, 2005
2.	Цибульник Л.В.	Товарознавство м’ясних і рибних товарів. Тести для контролю знань студентів.	Донецьк: ДонДУЕТ, 2005

*

14. Інформаційні ресурси

1. Товарознавство. Продовольчі товари - chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://kipt.com.ua/wp-content/uploads/2019/10/%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE.-%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%87%D1%96-%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8.pdf –

26	Товаро-знавство харчо-вих продук-тів	Бірта Г.О.	Товарознавство м'яса. Навчальний посібник	Київ: ЦУЛ, 2011	15
		Бровко О.Г., Булгакова О.В. та ін.	Товарознавство продовольчих товарів	Київ: Кондор, 2000	25
		Дубініна А.А.	Товарознавство риби та рибних продуктів. Навчальний посібник	Київ: ЦУЛ, 2012	15
		Льовшина Л.Д.	Товарознавство плодоовочевих товарів, пряноароматичних рослин та прянощів	Київ: Ліра-К, 2010	15
		Пономарьов П.Х.	Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів. Навчальний посібник	Київ: ЦУЛ, 2006	25
		Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов І.Х.	Товарознавство продовольчих товарів	Київ: Лібра, 2005	25
		Сирохман І.В.	Товарознавство м'яса і	Київ: ЦУЛ, 2009	15

			м'ясних товарів. Підручник		
		Сирохман І.В.	Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник	Київ: ЦУЛ, 2009	15
		Сирохман І.В.	Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів. Підручник	Київ: ЦУЛ, 2008	15
		Бровко О.Г.	Товарознавство. Продовольчі товари. Навч.посібник	К.: Кондор, 2014	10
		Павлоцкая Л.Ф., Дуденко Н.В., Евлаш В.В., Горбань В.Г.	Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки	Киев: Фирма «Инкос», 2007	15
		Пономарьов П.Х., Сирохман І.В.	Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини	Київ, Лібра, 2005	15
		Мицык В.Е., Коробкина З.В. и др.	Товароведение продовольственных товаров. Лабораторный практикум	Киев: ВШ, 1988	15
		Мицык В.И., НевольниченкоА.Ф.	Рациональное питание и пищевые продукты	Киев: Урожай, 1994	5
		Дубініна А.А.	Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. Підручник	Київ: Професіонал, 2007	5
		Дуленко Л.В.	Харчова хімія. Навчальний посібник.	Київ: Кондор 2012	5
		Смоляр В.И.	Рациональное питание	Киев: Наукова думка, 1991	15
		Edgar Deisl	Ernahrungs-lehre Lebensmittel-kunde	TRAUNER VERLA, 2001	5
		Edgar Deisl	Ernahrungs-lehre	TRAUNER VERLAG: 2001	5
			Діючі державні стандарти на основні групи продуктів		152