


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет ветеринарної медицини та
біотехнологій імені С.З. Гжицького

Факультет харчових технологій та біотехнології

Кафедра технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету

Гримак О.Я. 
(прізвище та ініціали, підпис)
“26” травня 2022 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Товарознавство продовольчих товарів

рівень вищої освіти перший бакалаврський

галузь знань 07«Управління та адміністрування»

спеціальність 073 «Менеджмент»

освітня програма Менеджмент

вид дисципліни за вибором

Львів – 2022 р

Робоча програма навчальної дисципліни Товарознавство продовольчих товарів
першого бакалаврського спеціальності 073 «Менеджмент»
за освітньою програмою Менеджмент

Укладачі:

к. вет.н., доцент

к.т.н., доцент



Г.М. Коваль

І.І. Сімонова

Робоча програма розглянута та схвалена на засіданні кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

протокол №10 від « 21 » лютого 2022 року

завідувач кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів


(підпис)

Драчук У.Р.
(прізвище та ініціали)

Погоджено навчально-методичною комісією
Спеціальності 073 «Менеджмент»

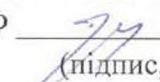
протокол № 6 від «04» травня 2022 р.

Голова НМКС  Вовк М.В.

Схвалено рішенням навчально-методичної ради
факультету економіки та менеджменту

(назва факультету)

протокол № 2 від «25» травня 2022 р.

Голова НМРФ  Поперечний С.І.
(підпис, прізвище та ініціали)

Ухвалено вченою радою факультету
протокол № 6 від «26» травня 2022 р.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (ТРЕТІЙ СЕМЕСТР)

Найменування показників	Всього годин	
	Денна форма здобуття освіти	Заочна форма здобуття освіти
Кількість кредитів/годин	3/90	3/90
Усього годин аудиторної роботи	48	16
в т.ч.:		
лекційні заняття, год.	16	8
практичні заняття, год.		
лабораторні заняття, год.	32	8
семінарські заняття, год.		
Усього годин самостійної роботи	42	74
Форма контролю	залік	залік

Примітка.

Частка аудиторного навчального часу студента у відсотковому вимірі:
для денної форми здобуття освіти – 53,3
для заочної форми здобуття освіти – 17,8

2. ПРЕДМЕТ, МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

2.1. Предмет, мета вивчення навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни є товар

Метою викладання навчальної дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» є вивчення основоположних характеристик товару, які складають його споживну цінність, а також їх змін на всіх етапах товарообігу.

Вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» ґрунтується на таких засвоєних навчальних дисциплінах:

1. Мікроекономіка
2. Маркетинг

Здобуті знання з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» є основою для вивчення наступних навчальних дисциплін:

1. Логістичний менеджмент

2. Аграрний менеджмент

2.2. Завдання навчальної дисципліни

Основні завдання навчальної дисципліни такі: вивчення технології переробки забійних тварин і всіх продуктів забою та технології виготовлення тваринних жирів, напівфабрикатів, ковбасних та консервних виробів.

2.3. Програмні результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен бути здатним продемонструвати такі результати навчання:

знати:

- споживчі властивості продовольчих товарів;
- класифікацію та асортимент продовольчих товарів;
- показники якості та дефекти продовольчих товарів;
- методи контролю якості основних груп продовольчих товарів;
- вимоги до зберігання продовольчих товарів;
- вимоги до транспортування продовольчих товарів;
- вимоги чинних НД на основні продовольчі товари.

вміти:

- проводити ідентифікацію продовольчих товарів відповідно до вимог НД та товарознавчої класифікації;
- відбирати для досліджень проби згідно вимог НД ;
- проводити дослідження маркування та упаковки відповідно до встановлених вимог;
- проводити органолептичні дослідження якості продовольчих товарів згідно вимог НД;
- проводити фізико-хімічне дослідження якості продовольчих товарів згідно вимог НД.

1. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма здобуття освіти (ДФЗО)						заочна форма здобуття освіти (ЗФЗО)					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с. р.		л	п	лаб	інд	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Розділ 1. Споживчі властивості формування показників якості товарів. Методи контролю якості харчових продуктів. Молоко і молочні товари. М'ясо і м'ясні товари.												
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів.	2	2					6	2				4
Тема 2. Правила техніки безпеки при роботі в лабораторії. Методики оцінки якості харчових продуктів.	2			2			4					4
Тема 3. Споживчі властивості та формування показників якості продукції.	6	4				2	4					4
Тема 4. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.	6			4		2	8			2		6
Тема 5. Товарознавча характеристика м'яса і м'ясних товарів.	6			4		2	6					6
Разом за розділом	22	6		10		6	28	2		2		24
Розділ 2. Хімічний склад та властивості продовольчих товарів. Риба і рибні товари. Жирові продукти.												

Тема 1. Основні речовини харчових продуктів, їх хімічний склад	2	2					2	2				
Тема 2. Товарознавча характеристика риби і рибних товарів.	6			4		2	2			2		
Тема 3. Фізичні властивості продовольчих товарів	8			2		6	4					4
Тема 4. Товарознавча характеристика жирних продуктів	8			2		6	6					6
Разом за розділом	24	2		8		14	14	2		2		10
Розділ 3. Асортимент та класифікація товарів. Інформація та кодування товарів. Зерноборошняні товари. Фруктово-овочеві товари.												
Тема 1. Товарознавча характеристика зерноборошняних товарів	2			2			4					4
Тема 2. Види і засоби інформації про товар.	2	2					6	2				4
Тема 3. Товарознавча характеристика фруктово-овочевих товарів.	10			4		6	8			2		6
Тема 4. Кодування товарів.	8	2				6	4					4
Разом за розділом	22	4		6		12	22	2		2		18
Розділ 4. Зберігання та консервування харчових продуктів. Кондитерські вироби. Смакові товари.												
Тема 1. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських товарів.	10			4		6	8			2		6
Тема 2. Основи зберігання	2	2					2	2				

харчових продуктів.(товарів)											
Тема 3. Товарознавча характеристика смакових товарів.	8			4		4	6				6
Тема 4. Консервування продовольчих товарів.	2	2					4				4
Тема 5. Товарознавча характеристика яєць та яєчні товари.	4			2			6				6
Разом за розділом	24	4		10		10	26	2		2	20
Усього годин	90	16		32		42	90	8		8	74

3.1. Розподіл навчальних занять за розділами дисципліни

3.2. Лекційні заняття

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
РОЗДІЛ 1: СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ТОВАРІВ. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. МОЛОКО І МОЛОЧНІ ТОВАРИ. М'ЯСО І М'ЯСНІ ТОВАРИ.			
1	Тема. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів. Мета і завдання товарознавства продовольчих товарів. Виникнення та розвиток товарознавства. Зв'язок навчальної дисципліни з іншими дисциплінами.	2	2
2	Тема. Споживчі властивості та формування показників якості продукції. Споживчі властивості та корисність продукції. Показники якості продукції. Фактори, що впливають на якість продукції. Методи визначення якості харчових продуктів. Органолептичний метод визначення якості харчових продуктів.	4	-
РОЗДІЛ 2. ХІМІЧНИЙ СКЛАД ТА ФІЗИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ. РИБА І РИБНІ ТОВАРИ. ЖИРОВІ ПРОДУКТИ.			
3	Тема. Основні речовини харчових продуктів, їх хімічний склад Вода в продуктах харчування. Мінеральні речовини в продуктах харчування. Вуглеводи в продуктах харчування.	2	2
РОЗДІЛ 3. АСОРТИМЕНТ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ. ІНФОРМАЦІЯ ТА КОДУВАННЯ ТОВАРІВ. ЗЕРНОБОРОШНЯНІ ТОВАРИ. ФРУКТОВО-ОВОЧЕВІ ТОВАРИ.			
4	Тема. Види і засоби інформації про товар. Рівні інформаційних комунікацій. Канали доведення інформації про товар. Засоби інформації про товар. Вимоги до інформації про товар. Маркування. Виробниче маркування, товарознавче маркування. Етикетки, кольоретки, вкладки, ярлики, клейма і штампи.	2	2
5	Тема. Кодування товарів. Мета кодування. Правила і методи кодування. Структура коду (алфавіт, основа, розряд, довжина).	2	

	Класифікатор. Штрихове кодування. Класифікація штрихового кодування. Структура штрихового коду. Застосування штрихового кодування різних типів. Правила розміщення штрихових кодів.		
РОЗДІЛ 4. ЗБЕРІГАННЯ ТА КОНСЕРВУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ. СМАКОВІ ТОВАРИ.			
6	Тема. Основи зберігання харчових продуктів (товарів) Процеси, що відбуваються у харчових продуктах при зберіганні. Фізичні та фізико-хімічні процеси. Хімічні процеси. Мікробіологічні процеси. Умови та режими зберігання харчових продуктів. Кількісні та якісні втрати продовольчих товарів.	2	2
7	Тема. Консервування продовольчих товарів. Класифікація методів консервування. Фізичні методи консервування (консервування високими і низькими температурами, іонізуючим випромінюванням та ін.). Фізико-хімічні методи консервування (висушування, в'ялення, з використанням кухонної солі і цукру). Біохімічні методи консервування. Хімічні методи консервування (використання антибактеріальних речовин та антиокислювачів). Комбіновані методи консервування.	2	
Усього годин:		16	8

3.3. Лабораторні заняття

№	Назва теми та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
РОЗДІЛ 1: СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ТОВАРІВ. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. МОЛОКО І МОЛОЧНІ ТОВАРИ. М'ЯСО І М'ЯСНІ ТОВАРИ.			
1	<p>Тема. Правила техніки безпеки при роботі в лабораторії. Методики оцінки якості харчових продуктів.</p> <p>Проведення інструктажу з правил техніки безпеки в лабораторії.</p> <p>Правила відбору проб і підготовка середнього взірця до аналізу якості товару. Вивчення основних методик оцінки якості харчових продуктів. Освоєння органолептичного (сенсорного) методу дослідження.</p>	2	
2	<p>Тема. Товарознавча характеристики молока. Питне коров'яче молоко. ДСТУ – 3662-97 Молоко коров'яче незбиране</p> <p>Асортимент, класифікація, вимоги до якості.</p> <p>Дослідження маркування та проведення органолептичного та лабораторного дослідження молока.</p>	4	2
3	<p>Тема. Товарознавча характеристика м'яса. Характеристика товарних якостей забійних тварин та птиці. Морфологічний і хімічний склад м'яса. Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса.</p>	4	
РОЗДІЛ 2. ХІМІЧНИЙ СКЛАД ТА ФІЗИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ. РИБА І РИБНІ ТОВАРИ. ЖИРОВІ ПРОДУКТИ.			
4	<p>Тема. Товарознавча характеристика риби.</p> <p>Жива риба. Асортимент, споживчі властивості та показники якості. Риба холодильної обробки. Показники якості та дефекти риби холодильної обробки. Проведення органолептичного дослідження охолодженої риби.</p>	4	2
5	<p>Тема. Товарознавча характеристика жирів. Виробництво жирів в Україні. Склад властивості, класифікація жирів і жирових продуктів. Жирові продукти. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Види жирів. Фізико-хімічні та органолептичні властивості жирів їх біологічна цінність і засвоюваність.</p>	2	
РОЗДІЛ 3. АСОРТИМЕНТ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ. ІНФОРМАЦІЯ ТА КОДУВАННЯ ТОВАРІВ. ЗЕРНОБОРОШНЯНІ ТОВАРИ. ФРУКТОВО-ОВОЧЕВІ ТОВАРИ.			

6	Тема. Товарознавча характеристика зерноборошняних товарів. Класифікація та асортимент борошна. Показники якості та дефектів борошна. Пакування, маркування, транспортування та зберігання борошна. Проведення органолептичного дослідження різних видів і сортів борошна.	2	
7	Тема. Товарознавча характеристика фруктових-товарів. Фрукти свіжі. Асортимент, класифікація вимоги до якості . Проведення органолептичного дослідження фруктів .	4	2
РОЗДІЛ 4. ЗБЕРІГАННЯ ТА КОНСЕРВУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ. СМАКОВІ ТОВАРИ.			
8	Тема. Товарознавча характеристика меду. Мед. Класифікація і характеристика основних видів меду. Вимоги до якості меду. . Проведення органолептичного та лабораторного дослідження крохмалю та меду.	4	2
9	Тема. Товарознавча характеристика смакових товарів. Смакові товари - загальна характеристика. Чай і чайні напої. . Формування споживних властивостей і асортимент чаю. Торгові сорти байхових чаїв.	4	
10	Тема. Товарознавча характеристика яєць та яєчні товари.. Хімічний склад і харчова цінність яєць. Класифікація і вимоги до їхньої якості. Маркування і пакування яєць. Транспортування і зберігання яєць. Продукти переробки яєць.	2	
Усього годин		32	8

3.4. Самостійна робота

№	Назва тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
РОЗДІЛ 1: СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ТОВАРІВ. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. МОЛОКО І МОЛОЧНІ ТОВАРИ. М'ЯСО І М'ЯСНІ ТОВАРИ.			
1	<p>Тема. Споживчі властивості та формування показників якості продукції</p> <p>Споживчі властивості та корисність продукції. Показники якості продукції. Фактори, що впливають на якість продукції. Методи визначення якості харчових продуктів. Органолептичний метод визначення якості харчових продуктів.</p>	2	4
2	<p>Тема. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів.</p> <p>Мета і завдання товарознавства продовольчих товарів. Виникнення та розвиток товарознавства. Зв'язок навчальної дисципліни з іншими дисциплінами. Методики оцінки якості харчових продуктів</p>		8
3	<p>Тема. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.</p> <p>Класифікація та вимоги до якості молока і молочних продуктів згідно чинних нормативних документів: ДСТУ – 3662-97 Молоко коров'яче незбиране ДСТУ 4343:2004 Йогурти. Загальні ТУ ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Загальні ТУ ДСТУ 4417: 2005 Кефір. Загальні ТУ ДСТУ 4418:2005 Сметана. Загальні ТУ</p>	2	6
4	<p>Тема. Товарознавча характеристика м'яса і м'ясних товарів.</p> <p>Характеристика товарних якостей забійних тварин та птиці. Морфологічний і хімічний склад м'яса. Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса. Ковбасні вироби (класифікація ковбас, вивчення асортименту та вимог до якості варених, напівкопчених, копчених та сиров'ялених ковбас). М'ясні консерви (класифікація, формування асортименту вимоги до якості і дефекти консервів). Класифікація та вимоги до якості м'яса та м'ясних продуктів згідно чинних нормативних документів: ДСТУ 3143 – 95 М'ясо птиці (тушки курей, індиків, качок, гусей, цесарок). Загальні ТУ</p>	2	6

	<p>ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні ТУ.</p> <p>ДСТУ 4430:2005 Сальтисони. Загальні ТУ.</p> <p>ДСТУ 4436:005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні ТУ</p>		
<p>РОЗДІЛ 2. ХІМІЧНИЙ СКЛАД ТА ФІЗИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ. РИБА І РИБНІ ТОВАРИ. ЖИРОВІ ПРОДУКТИ.</p>			
5	<p>Тема. Товарознавча характеристика риби і рибних товарів. Світовий вилов риби. Споживні властивості м'яса риби. Товарознавчі характеристики солоної та копченої риби. Солоні рибні товари. Копчені рибні товари. Опрацювання чинних національних стандартів: ДСТУ 4378: 2005 Філе рибне. Заморожене. Загальні ТУ ДСТУ 4378:2005 Риба океанічного промислу заморожена. Загальні ТУ</p>	2	
6	<p>Тема. Основні речовини харчових продуктів, їх хімічний склад та фізичні властивості Вода в продуктах харчування. Мінеральні речовини в продуктах харчування. Вуглеводи в продуктах харчування.</p>	8	4
7	<p>Тема. Товарознавча характеристика жирових продуктів Класифікація, асортимент та вимоги до якості Виробництво жирів в Україні. Склад властивості, класифікація жирів і жирових продуктів. Жирові продукти. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад властивості, класифікація жирів і жирових продуктів. Олії. Тваринні топлєнні жири. Маргарин. Майонези і низькокалорійні емульсійні продукти. Товарознавчі характеристики жирів кулінарних, кондитерських та хлібопекарських. Вивчення вимог до якості жирових продуктів на прикладі ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. Загальні ТУ.</p>	4	6
<p>РОЗДІЛ 3. АСОРТИМЕНТ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ. ІНФОРМАЦІЯ ТА КОДУВАННЯ ТОВАРІВ. ЗЕРНОБОРОШНЯНІ ТОВАРИ. ФРУКТОВО-ОВОЧЕВІ ТОВАРИ.</p>			
8	<p>Тема. Товарознавча характеристика зерно борошняних товарів Класифікація та асортимент борошна. Показники якості та дефектів борошна. Пакування, маркування, транспортування та зберігання борошна. Хімічний склад зерна. Крупи. Споживні властивості крупів. Класифікація та асортимент крупів. Показники якості та дефекти крупів і борошна продукції.</p>		4

9	<p>Тема. Види і засоби інформації про товар Рівні інформаційних комунікацій. Канали доведення інформації про товар. Засоби інформації про товар. Вимоги до інформації про товар. Маркування. Етикетки, кольоретки, вкладки, ярлики, клейма і штампи. Елементи маркування. Інформаційні знаки. Групи інформаційних знаків: товарні, відповідності або якості, компонентні, експлуатаційні, попереджувальні, екологічні знаки.</p>		4
10	<p>Тема. Товарознавча характеристика фруктових-овочевих товарів Чинники, що впливають на хімічний склад і властивості фруктів і овочів. Тара й пакування фруктів та овочів. Умови і тривалість зберігання фруктів та овочів. Вивчення асортименту фруктів екзотичних</p>	6	6
11	<p>Тема. Кодування товарів Мета кодування. Правила і методи кодування. Структура коду (алфавіт, основа, розряд, довжина). Класифікатор. Штрихове кодування. Класифікація штрихового кодування. Структура штрихового коду. Застосування штрихового кодування різних типів. Правила розміщення штрихових кодів.</p>	6	4
<p>РОЗДІЛ 4. ЗБЕРІГАННЯ ТА КОНСЕРВУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ. СМАКОВІ ТОВАРИ.</p>			
12	<p>Тема. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду і кондитерських товарів. Крохмаль та крохмалепродукти – вимоги до якості. Цукор. Цукор-пісок, цукор-рафінад. Мед. Класифікація і характеристика основних видів меду. Вимоги до якості меду. Асортимент і вимоги до якості фруктових-ягідних, карамельних виробів. Асортимент і вимоги до якості шоколаду, цукерок. Асортимент борошняних кондитерських виробів.</p>	6	6
13	<p>Тема. Товарознавча характеристика смакових товарів Вивчення асортименту, класифікації та вимог до якості алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв, чаю, чайних напоїв, кави і кавових напоїв, прянощів, ароматичних речовин і приправ.</p>	4	6
14	<p>Тема. Консервування продовольчих товарів. Класифікація методів консервування. Фізичні методи консервування (консервування високими і низькими температурами, іонізуючим випромінюванням та ін.). Фізико-хімічні методи консервування (висушування, в'ялення, з використанням кухонної солі і цукру). Біохімічні методи консервування. Хімічні методи консервування (використання</p>		4

	антибактеріальних речовин та антиокислювачів). Комбіновані методи консервування.		
15	Тема. Яйця та яєчні товари. Хімічний склад і харчова цінність яєць. Класифікація і вимоги до їхньої якості. Маркування і пакування яєць. Транспортування і зберігання яєць. Продукти переробки яєць		6
Усього годин		42	74

4. Індивідуальні завдання

З метою покращення успішності здобувачів вищої освіти та підвищення його балів за поточний контроль, протягом семестру їм може додатково надаватися індивідуальне завдання з таких тем:

- 1) Товарознавча оцінка хлібобулочних виробів
- 2) Товарознавча оцінка прянощів і приправ
- 3) Товарознавство пакувальних матеріалів і тари

5. Методи навчання

Під час вивчення предмету використовуються наступні методи:

- викладання лекційного матеріалу;
- використання комп'ютерних тестів, відеофільмів, слайдів;
- розв'язування ситуаційних задач;
- проведення лабораторних робіт та написання висновків;
- самостійна робота студентів.

Основними видами навчальних занять згідно з навчальним планом є:

Лекції, лабораторні заняття; самостійна поза аудиторна робота студентів.

За джерелами знань використовуються такі методи навчання: словесні – розповідь, пояснення, лекція, інструктаж; наочні – демонстрація, ілюстрація; лабораторні – лабораторна робота, вправи.

За характером логіки пізнання використовуються такі методи: аналітичний, синтетичний, аналітико-синтетичний, індуктивний, дедуктивний.

За рівнем самостійної розумової діяльності використовуються методи: проблемний, частково-пошуковий, дослідницький.

6. Методи контролю

Форми проведення поточної перевірки протягом тетраестру: контрольні роботи, усне опитування, тестування.

Результат оцінювання знань: залік.

7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Формою підсумкового контролю є семестровий залік.

Критерії оцінювання студентів денної форми здобуття освіти

Поточний контроль.

Для **недиференційованого заліку** максимальна кількість балів протягом семестру становить 100.

Поточний контроль проводиться за кожною вивченою темою шляхом опитування (тестового, усного тощо), виступів з доповідями, співбесід та ін. Результати поточного контролю оцінюються за чотирибальною («2», «3», «4», «5») шкалою.

Бал з поточного контролю може бути змінений за рахунок заохочувальних балів:

- студентам, які не мають пропусків занять протягом семестру (додається 2 бали);

- за участь в університетських студентських олімпіадах, наукових конференціях (додається 2 бали), на міжвузівському - рівні (додається 5 балів);

- за інші види навчально-дослідної роботи бали додаються за рішенням кафедри.

Результати поточного оцінювання наведені у таблиці 1.

Таблиця 1 – Критерії поточного оцінювання

Відповідь, виступ, контрольна робота виконання завдання	Критерії оцінки
5	У повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає, глибоко і всебічно розкриває зміст, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив 90 % тестових завдань.
4	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає, в основному розкриває зміст завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
3	У цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
2	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань і практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.

Підсумковий контроль.

В кінці семестру обчислюється середнє арифметичне значення (САЗ) усіх отриманих студентом оцінок з наступним переведенням його у бали за формулою:

$$ПК = 20 \times САЗ$$

Оцінювання результатів навчання проводиться в балах, максимальна кількість яких за кожний підсумковий контроль становить 100. Кожній сумі балів відповідає оцінка за національною шкалою та шкалою ЄКТС (табл. 2).

Таблиця 2 – Шкала оцінювання успішності студентів

За 100- бальною шкалою	За національною шкалою		За шкалою ECTS
	Екзамен, диференційований залік	Залік	
90-100	Відмінно	Зараховано	A
82-89	Добре		B
74-81			C
64-73	Задовільно		D
60-63			E
35-59	Незадовільно (незараховано) з можливістю повторного складання		FX
0-34	Незадовільно (незараховано) з обов'язковим повторним вивченням дисципліни		F

За підсумками семестрового контролю в залікову відомість студентів у графу «за національною шкалою» виставляється оцінка за національною шкалою («зараховано», «незараховано») та шкалою ЄКТС.

Критерії оцінювання студентів заочної форми здобуття освіти

Успішність студента оцінюється шляхом проведення поточного та підсумкового контролю (залікового контролю).

Максимальна кількість балів, яку може отримати студент протягом семестру, становить 100.

Розподіл балів для дисципліни:

$$30 (ПК) + 70 (ТСП) = 100,$$

де

30 (ПК) – 30 максимальних балів з поточного контролю (ПК), які може набрати студент під час настановної та лабораторно-екзаменаційної сесії.

70 (ТСП) – бали за виконання тематичної самостійної роботи у міжсесійний період за програмою курсу.

Бал з поточного контролю може включати бали за відвідування, активність на заняттях тощо.

Поточний контроль проводиться викладачами під час аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної навчальної роботи. Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, тестування тощо.

Формою підсумкового контролю є семестровий залік. Якщо студент виконав усі види навчальної роботи, визначені навчальною програмою дисципліни, та отримав не менше 60 балів, залік виставляється автоматично.

9. Рекомендована література

БАЗОВА

1. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. – К.: Лібра, 2005. – 368 с.
2. Сирохман І.В. Товарознавство крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. Підручник.- К.: Вища шк., 2018. – 228 с.
3. Задорожний І.М. Товарознавство зерноборошняних товарів: Підручник. – К.: Вища шк., 2018. – 189 с.
4. Задорожний І.М., Сирохман І.В., Растюк Т.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні товари. Підручник. – Львів, Коопосвіта, 2000. – 317 с.

НОМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

1. ДСТУ 4518-2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила.
2. ДСТУ ISO 3166 – 1- 2000 Коди назв країн світу
3. ДСТУ 3147 – 95 Коди та кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихових позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги.
4. ДСТУ 3147 – 95 Коди та кодування. Інформація. Штрихове кодування. Загальні вимоги.
5. ДСТУ 1009 – 2005 Цукор ванільний. Загальні ТУ.
6. ДСТУ 2211 – 93 Крохмаль та крохмалепродукти. Терміни і визначення.
7. ДСТУ 3326 – 96 Риба, морські безхребетні, водорості та продукти їх переробляння. Терміни та визначення.
8. ДСТУ 4069 – 2002 Напої безалкогольні. Загальні ТУ.
9. ДСТУ 878 – 93 Води мінеральні та питні. Загальні ТУ.
10. ДСТУ 2154 – 2003 Бджільництво. Терміни та визначення.
11. ДСТУ 2208 – 93 Чайна промисловість. Терміни та визначення.
12. ДСТУ 3143 – 95 М'ясо птиці (тушки курей, індиків, качок, гусей, цесарок). Загальні ТУ
13. ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні ТУ.
14. ДСТУ 4430:2005 Сальтисони. Загальні ТУ.
4. 15. ДСТУ 4436:005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні ТУ.
15. ДСТУ 4378: 2005 Філе рибне. Заморожене. Загальні ТУ.
16. ДСТУ 4378:2005 Риба океанічного промислу заморожена. Загальні ТУ.
17. ДСТУ 4343:2004 Йогурти. Загальні ТУ.
18. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Загальні ТУ.

19. ДСТУ 4417: 2005 Кефір. Загальні ТУ.
20. ДСТУ 4418:2005 Сметана. Загальні ТУ.
21. ДСТУ 4733:2007 Морозиво молочне, вершкове пломбір. Загальні ТУ.
5. 23. ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. Загальні ТУ.
6. 24. ДСТУ 4136:2002 Солодощі східного типу карамелі. Загальні ТУ.

ДОПОМІЖНА

1. Упакування свіжої плодоовочевої продукції (практичний посібник). Відповідальний за випуск Андрюшко А.Ю. – Київ, 2005. – 60 с.
2. Кухта В.Т. Розвиток вітчизняного ринку маргаринової продукції та модифікованих жирів „ Маркетинг в Україні. – 2005. - №1. – С. 11-17.
3. Тищенко Є.В., Пономарьов П.Х. Харчові жири: Підручник – 2-е вид., доп. і переробл.- Київ: Київ. Нац. торг. – економ. Ун-т, 2005. – 227 с.
4. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. – К.: Європейський університет, 2002. – 174 с.

Інформаційні ресурси

Джерелами інформаційних ресурсів вивчення дисципліни є:

1. <http://www.google.com.ua/>;
2. <http://ukr.wikipedia.org/wiki/> Українська Вікіпедія
3. <http://leonorm.ua/>;