



Товарознавство харчових продуктів. канд. екон. наук, доцент Віктор КУШНІРУК

НИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 25 » 06 2024р.

Гарант освітньої програми

Олена ПЕТРОВА

« 25 » 06 2024р.

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Товарознавство харчових продуктів»**

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	підготовки здобувачів вищої освіти «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології», затвердженій Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 22.02.2022 р. (протокол №7).
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	6
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Кушнірук Віктор Степанович, канд. екон. наук, доцент, e-mail <a href="mailto:kushnirukvs@mnaeu.edu.ua">kushnirukvs@mnaeu.edu.ua</a>

Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу. Протокол № 13 від «13» 06 2024 року.

Завідувач кафедри

Іван ЧЕРВЕН

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.

Протокол № 11 від «20» 06 2024 року.

Голова науково-методичної комісії

Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 13 від « 25 » 06 2024 року.

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

Миколаїв 2024



<b>1. Призначення навчальної дисципліни</b>	Формування знань про товар, процеси пакування, маркування, зберігання та перевезення товару, принципи формування асортименту товару, контроль якості продукції та збереження її у сфері товарообігу закладів готельного і ресторанного господарства.		
<b>2. Мета навчальної дисципліни</b>	Формування у майбутніх фахівців системних знань і практичних навичок про науково-технічні та прикладні основи товарознавства, споживчі властивості продукції, якість і безпеку товарів і послуг, які зумовлюють їх споживчу цінність і здатність задовольняти потреби споживачів, а також її зміну на всіх етапах руху товару.		
<b>3. Компетентності</b>	<p><b>ІнтК.</b> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.</p> <p><b>ФК 18.</b> Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p>		
<b>4. Програмні результати навчання</b>	<b>ПРН 11.</b> Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).		
<b>5. Опис навчальної дисципліни</b>	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - самостійна робота	120 / 4,00 20 / 0,67 38 / 1,27 62 / 2,06	

**Календарний план\***

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		ЛК	ПЗ	СР	Разом
1	Теоретичні основи продовольчих товарів товарознавства	2	4	8	14



2	Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки	2	4	8	14
3	Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки	2	4	8	14
4	Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	2	4	8	14
5	Товарознавча характеристика смакових товарів	2	4	4	10
6	Товарознавча характеристика харчових жирів	2	2	4	8
7	Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	2	4	6	12
8	Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	2	2	4	8
9	Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	2	4	4	10
10	Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	1	4	4	9
11	Товарознавча характеристика харчових концентратів	1	2	4	7
<b>Всього</b>		<b>20</b>	<b>38</b>	<b>62</b>	<b>120</b>

\*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

**6. Порядок та критерії оцінювання**

За всі види робіт впродовж семестру (виконання практичних вправ, тестування, опитування, контрольні роботи, обов'язкова самостійна та індивідуальна робота, результати неформальної освіти тощо) здобувач вищої освіти може отримати від 0 до 100 балів.

Оцінювання знань здобувача під час практичних занять відбувається за такими критеріями: своєчасність та правильність виконання завдань представлених у методичних рекомендаціях з дисципліни; повнота і правильність відповіді під час усного опитування, виконання контрольної та самостійної роботи. Під час оцінювання індивідуальної роботи здобувача враховується її вид, актуальність, правильність виконання. Під час оцінювання робіт, які винесено на обов'язкове самостійне виконання, враховується своєчасність та правильність виконання завдань для самостійної роботи з дисципліни та розуміння змісту завдання і його вирішення. Під час оцінювання результатів неформальної освіти здобувача враховується відповідність напрямку та змісту тематики дисципліни, актуальність, документальне підтвердження участі у заході.



Зміст лекційного матеріалу, методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи здобувачів, індивідуальні завдання (презентації), критерії та форми оцінювання, напрями наукової роботи розміщено на сторінці дисципліни у Moodle <https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2853>. Графіки консультацій, проведення індивідуальних занять розміщено на сторінці кафедри <https://www.mnau.edu.ua/faculty-men/kaf-hotel-rest/>. Основними deadline залежно від виду роботи є: наступне практичне заняття, підсумковий контрольний захід зі змістового модулю, атестація, день складання заліку.

Здобувач вищої освіти має право складати підсумковий семестровий залік під час екзаменаційної сесії, до якої він допускається, якщо за виконання всіх поточних і контрольних заходів, передбачених протягом семестру, набирає 60 і більше балів. У цьому випадку оцінка з дисципліни складається з суми балів, які здобувач отримав протягом семестру, і суми балів за залік.

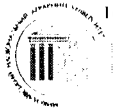
**Підсумковий контроль знань** здійснюється шляхом складання заліку в усній формі. До заліку допускається здобувач вищої освіти, який виконав усі поточні і контрольні заходи передбачені протягом семестру і набрав 60 і більше балів.

Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на залік, наступні:

- «зараховано» – здобувач вищої освіти дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні питання та вирішив завдання і показав професійні вміння та навички з дисципліни «Товарознавство харчових продуктів».
- «не зараховано» – здобувач вищої освіти дав неправильні відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу з дисципліни «Товарознавство харчових продуктів».

**Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти (залік)**

Змістовий модуль	Кількість годин		Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка (балів)		Сума	
	ЛК	ПЗ			min	max	min	max
1.1	12	22	Аудиторна робота в т.ч.:					
			- опитування на практичному занятті;	1	2	5	2	5
			- презентації;	1	5	10	5	10
			- модульна контрольна	1	8	10	8	10



			робота; - тестування. Науково-дослідна робота. <b>Разом по модулю</b>	1 1	10 5	15 10	10 5	15 10		
1.2	8	16	Аудиторна робота в т.ч.: - опитування на практичному занятті; - презентації; - модульна контрольна робота; - тестування. Науково-дослідна робота. <b>Разом по модулю</b>	1 1 1 1 1	2 5 8 10 5	5 10 10 15 10	2 5 8 10 5	5 10 10 15 10		
<i>Якщо формою підсумкового контролю є залік, то</i>										
<b>Всього по навчальній дисципліні</b>									<b>60</b>	<b>100</b>

**Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти,  
та шкала оцінювання - залік**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	<b>A</b>	зараховано
82 - 89	<b>B</b>	
75 - 81	<b>C</b>	
64 - 74	<b>D</b>	
60 - 63	<b>E</b>	
35 - 59	<b>FX</b>	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	<b>F</b>	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

**7. Політика курсу**

Політика курсу визначається системою вимог, які викладач пред'являє до здобувача вищої освіти при вивченні дисципліни та ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Дотримуватися етики поведінки, яка прописана у Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті. Академічна недоброчесність є несумісними з принципами викладання курсу, з чим здобувачі вищої освіти ознайомлюються під час першого заняття. Додаткові вимоги формулюються викладачем враховуючи специфіку навчальної



	<p>дисципліни.</p> <p><b>Основні принципи проведення занять:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- відкритість до нових знань з «Товарознавства харчових продуктів», толерантність, взаєморозуміння та творчий розвиток;</li><li>- виконання мінімального обсягу всіх передбачених робочою програмою завдань;</li><li>- різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;</li><li>- курс передбачає інтенсивне використання мобільного Інтернету при навчанні, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час (Viber, Zoom, Google Meet, Moodle, Email), а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;</li><li>- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією.</li></ul> <p><b>Психологічне забезпечення навчального процесу:</b> в університеті діє Психолого-педагогічна лабораторія науково-просвітницьких інноваційних технологій розвитку особистості Миколаївського національного аграрного університету, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників та студентів. Послуги цієї лабораторії безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про лабораторію за посиланням: <a href="https://www.mnau.edu.ua/vyh-rob/ps-sluzh/">https://www.mnau.edu.ua/vyh-rob/ps-sluzh/</a>.</p>
<p><b>8. Інформаційні джерела</b></p>	<p>1. Бровко О. Г., Гордієнко О. Г., Дятлов В. В. Товарознавство: харчові продукти рослинного походження: навчальний посібник для ВНЗ. Львів : Видавництво «Магнолія 2006», 2021. 320 с.</p> <p>2. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство продовольчих товарів (спекурс) : навчальний</p>



посібник. Київ : ЦУЛ, 2012. 218 с.

3. Газука Т. А., Хоруженко Т. А., Борисенко Н. А. Товарознавство харчових продуктів : навчально-методичні рекомендації. Чернігів : ЧДПУ, 2011. 88с.

4. Дубініна А. А., Овчиннікова І. Ф., Дубініна С. О. Методи визначення фальсифікації товарів : підручник. К. : «Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с.

5. Дубініна А.А., Онищенко В.М., Янчева М.О., Попова Т.М., Томашевська Р.Я. Товарознавство риби та рибних товарів : навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2012. 336 с.

6. Жук Ю. Т., Жук В. А., Гаврилишин В. В., Лукашов В. С., Кисляк Н. К., Орлова Н. Я. Теоретичні основи товарознавства. Львів : Компакт – ЛВ, 2008. 452 с.

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

8. Мазаракі А. А., Притульська Н. ВОсика., В. А. Товарознавство і торговельне підприємництво : навчальний посібник К. : КНТЕУ, 2014. 652 с.

9. Мардар М. Р., Камінський А. Я., Дубровін Ф. Є. Товарознавство. Товари тваринного походження : навчальний посібник. Львів : Магнолія 2006, 2011. 294 с.

10. Мельник Т.Ю. Товарознавство : підручник. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.

11. Павлова В. А. Комерційне товарознавство : навчальний посібник. К. : Кондор, 2012. 286 с.

12. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчій товарів : підручник. К. : Знання, 2012. 471 с.

13. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. Харків : Світ Книг, 2016. 713 с.

14. Сирохман І. В., Завгородня В. М., Лебединець В. Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари : підручник. К. : Знання, 2014. 543 с.

15. Сирохман І. В., Лозова Т. М., Давидович О. Я., Калимон М.-М. В. Управління якістю : навчальний



	<p>посібник. Львів : Видавництво «Растр-7», 2015. 428 с.</p> <p>16. Сирохман І. В., Родак О. Я., Турчиняк М. К. Товарознавство рибних і морепродуктів : підручник. Львів : «Растр-7», 2014. 488 с.</p> <p>17. Сирохман І. В., Філь М. І., Калимон М.-М. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів. Львів : Видавництво ЛКА, 2015. 424с.</p> <p>18. Скрипчук П. М. Теоретико-методологічні основи формування системи екологічної стандартизації і сертифікації : Монографія. Рівне: НУВГП, 2011. 367с.</p> <p>19. Скрипчук П. М., Судук О. Ю. Основи товарознавства : навчальний посібник. Рівне, НУВГП, 2013. 260 с.</p> <p>20. Скрипчук П. М., Судук О. Ю., Велесик Т. А. Основи товарознавства. Практикум : навчальний посібник. Рівне : НУВГП, 2013. 215 с.</p> <p>21. Кушнірук В. С. Товарознавство харчових продуктів : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології». Миколаїв : МНАУ, 2023. 130 с.</p> <p>22. Товарознавство : методичні рекомендації до виконання практичних занять і самостійної роботи для здобувачів вищої освіти ступеня "Бакалавр" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" денної форми навчання / уклад. : В. С. Кушнірук, І. О. Банєва, І. О. Піюренко, О. В. Величко, С. І. Павлюк. Миколаїв : МНАУ, 2021. 73 с.</p>
<p><b>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</b></p>	<p>Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті. В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Можливість дистанційного (або очно-дистанційного) навчання через: систему Moodle (<a href="https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2853">https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2853</a>)</p>





	<p>– лекційний матеріал, практичні завдання, напрями наукової та творчої роботи, завдання на самостійне опрацювання); платформу онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо; електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів; аудіо- та відео повідомлення з лекційним матеріалом, поясненням особливостей завдань та напрямками їх виконання тощо; спілкування через електронну пошту (<a href="mailto:kushnirukvs@mnau.edu.ua">kushnirukvs@mnau.edu.ua</a>) та телефонний зв'язок; залучення до освітньо-наукових заходів в онлайн-режимі; індивідуальний підхід до викладення матеріалу навчальної дисципліни; можливість залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами (батьки, сестра, брат та інших).</p>
<b>10. Доступ до матеріалів навчання</b>	<p>Необхідне навчально-методичне забезпечення курсу розміщене в друкованому та електронному вигляді в бібліотеці МНАУ у вільному доступі. <a href="https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2853">https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2853</a></p>

**Силабус навчальної дисципліни розроблено:**

доцентом кафедри готельно-ресторанної  
справи та організації бізнесу

Віктор КУШНІРУК

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

«ПОГОДЖЕНО»  
Декан факультету ТВППТСБ,  
Михайло ГИЛЬ

“ 25 ” 06 2024 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Перший проректор,  
Дмитро БАБЕНКО

“ 28 ” 06 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ  
освітньо-професійна програма «Харчові технології» для  
здобувачів першого (бакалаврського) рівня 3-го року денної форми навчання  
на 2024-2025 навчальний рік

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»  
Спеціальність 181 «Харчові технології»  
Освітній ступінь «Бакалавр»  
Мова навчання – українська

Миколаїв  
2024

Робоча програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Харчові технології», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 22.02.2022 р. (протокол №7), чинної згідно наказу по університету №37-О від 14.03.2022р.

Розробник програми: канд. екон. наук, доцент, Кушнірук Віктор Степанович,  
Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу МНАУ, протокол № 13 від 13 червня 2024 року.

Завідувач кафедри готельно-ресторанної  
справи та організації бізнесу,  
д-р екон. наук, професор



Іван ЧЕРВЕН

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту МНАУ,  
протокол № 11 від 20 червня 2024 року.

Голова науково-методичної  
комісії факультету менеджменту,  
канд. екон. наук



Ганна ТАБАЦКОВА

## 1. Анотація

Товарознавство належить до основних навчальних дисциплін при формуванні професійної компетентності товарознавців, маркетологів, експертів, менеджерів. Крім того, основи товарознавчих знань необхідні менеджерам готельно-ресторанного бізнесу, бухгалтерам, економістам і технологам харчового виробництва, тому що облік, управління та плануванням товарних ресурсів, аналіз фінансово-господарської діяльності, управління виробництвом та інші види їх професійної діяльності повинні здійснюватися з урахуванням особливостей товарів, їх основних характеристик і можливих змін при транспортуванні, збереженні та їх реалізації.

Головною метою курсу є формування у майбутніх фахівців системних знань і практичних навичок про науково-технічні та прикладні основи товарознавства, споживчі властивості продукції, якість і безпеку товарів і послуг, які зумовлюють їх споживчу цінність і здатність задовольняти потреби споживачів в закладах готельно-ресторанного господарства.

Теми змістовних модулів. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів. Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів, смакових товарів, харчових жирів, молока і молочних товарів, яєць та яєчних продуктів, м'яса та м'ясних товарів, риби та рибних товарів та харчових концентратів.

## Summary

Commodity science belongs to the main disciplines in the formation of professional competence of commodity experts, marketers, experts, managers. In addition, the basics of commodity knowledge are necessary for managers of hotel and restaurant business, accountants, economists and technologists of food production, because accounting, management and planning of commodity resources, analysis of financial and economic activities, production management and other professional activities must be carried out goods, their main characteristics and possible changes during transportation, storage and sale.

The main purpose of the course is to form in future specialists system knowledge and practical skills about scientific, technical and applied bases of commodity science, consumer properties of products, quality and safety of goods and services, which determine their consumer value and ability to meet consumer needs in hotels and restaurants. farms.

Topics of meaningful modules. Theoretical foundations of food commodity science. Commodity characteristics of grain and products of its processing. Fruits and vegetables and products of their processing. Commodity characteristics of starch, sugar, honey, confectionery, flavorings, edible fats, milk and dairy products, eggs and egg products, meat and meat products, fish and fish products and food concentrates.

## 2. Опис навчальної дисципліни Товарознавство

Галузь знань **18 «Виробництво та технології»**  
 Спеціальність **181 «Харчові технології»**  
 Освітній ступінь **«Бакалавр»**  
 Обов'язкова (вибіркова) компонента – **Вибіркова**  
 Семестр – **6**  
 Кількість кредитів ECTS **4,0**  
 Кількість модулів **1**  
 Кількість змістових модулів **2**  
 Загальна кількість годин **120**

**Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:**

Лекції **20 год. / 0,67 кредитів ECTS**  
 Практичні заняття **38 год. / 1,27 кредитів ECTS**  
 Самостійна робота **62 год. / 2,06 кредитів ECTS**  
 Форма підсумкова контрольного заходу **залік**

У процесі вивчення дисципліни застосовуються інноваційні педагогічні технології, а саме цілеспрямований системний набір прийомів, засобів організації навчальної діяльності, що охоплює весь процес навчання від визначення мети до одержання результатів: комп'ютерні презентації, тестові програми, система дистанційної освіти Moodle, технології JeetSi, вбудовані в курс на платформі Moodle, ZOOM та інші.

Робоча програма щорічно оновлюється з урахуванням пропозицій стейкхолдерів та результатів опитування здобувачів вищої освіти, роботодавців та випускників ОПП 181 «Харчові технології».

### **Якісні зміни до робочої програми:**

У 2024 р. порівняно з 2023 р. – оновлено та розширено тематику лекційного та практичного матеріалу, відповідно й змінено види робіт та оцінку в балах; розширено види наукової та індивідуальної роботи здобувачів, зокрема запропоновано заходи та оцінку неформальної освіти, оновлено перелік рекомендованої літератури.

Підстава: зміни ОПП, результати опитування здобувачів вищої освіти.

**Передбачені неформальні освітні заходи.** Здобувачам пропонуються протягом вивчення дисципліни: індивідуальні завдання, участь у вебінарах та семінарах з товарознавства на підприємствах, участь у відкритих лекціях, які проводять поза межами навчального процесу. Здобувач має право самостійно обирати напрям і вид неформальних освітніх заходів. Оцінка їхніх результатів відбувається за наявності документального підтвердження (сертифікат, свідоцтво, скріншот, програма, запрошення тощо). Перезарахування дисципліни або окремих тем відбувається за бажання здобувача на підставі нормативної внутрішньої документації та Положень МНАУ.

**Передбачені інформальні заходи освіти.** Передбачається, що здобувач у ході життєвого досвіду має застосовувати здобуті знання та результати, наприклад, вивчаючи наступну тему чи готуючись до всіх видів робіт. І навпаки – здобувачі використовують життєві приклади для трансформації їх в освітній процес, зокрема щодо товарознавства на аграрних та промислових підприємствах України.

**Можливості набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти.** В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор).

Можливість дистанційного (або очно-дистанційного) навчання через:

- систему Moodle (<https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2853> – лекційний матеріал, практичні завдання, напрями наукової та творчої роботи, завдання на самостійне опрацювання);
- платформу онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо;
- електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів (<http://dspace.mnau.edu.ua>);
- аудіо- та відеоповідомлення з лекційним матеріалом, поясненням особливостей завдань та напрямками їх виконання тощо;
- спілкування через електронну пошту ([kushnirukvs@mnau.edu.ua](mailto:kushnirukvs@mnau.edu.ua)) та телефонний зв'язок;
- залучення до освітньо-наукових заходів в онлайн-режимі;
- індивідуальний підхід до викладення матеріалу навчальної дисципліни;
- можливість залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами (батьки, сестра, брат та інших).

**Мовна викладання.** Дисципліна викладається українською мовою. Водночас, з кожної теми виділено ключові слова, які здобувачі вивчають англійською мовою. Здобувачі мають можливість брати участь у вебінарах та наукових заходах англійською мовою, що проводяться стейкхолдерами України так Європи.

**Форми навчання.** Денна (дистанційна, змішана – за наказом по університету, наприклад у зв'язку із дотриманням карантинних заходів). Освітній процес реалізується у таких формах: навчальні заняття (лекційні заняття, практичні заняття, консультації), індивідуальні завдання, самостійна робота, контрольні заходи.

**Методи навчання.** Основними, які використовуються від час викладання і вивчення дисципліни, є: інтерактивні, кейс-метод, метод прес-формули, наочні методи, практичні методи, творчі методи, методи контролю та самоконтролю (графічний диктант та інші), дослідницькі та інші.

**Форми оцінювання.** Компетентісно орієнтовані форми (поточний контроль знань: опитування на заняттях, підготовка презентацій, виконання практичних завдань, контрольна робота, самостійна робота здобувачів вищої освіти (у т.ч. опрацювання окремих питань тем, тестування в Moodle, підготовка тез доповіді на конференцію, підготовка наукової статті), підсумковий контроль знань – залік).

У процесі навчання всі учасники освітнього процесу зобов'язані дотримуватися принципів **академічної доброчесності** – сукупності етичних принципів та

визначених правил провадження освітньої та наукової діяльності, які є обов'язковими для всіх учасників такої діяльності та мають на меті забезпечувати довіру до результатів навчання та наукової діяльності, з урахуванням вимог Закону України «Про вищу освіту», «Про освіту», методичних рекомендацій Міністерства освіти і науки України для закладів вищої освіти з підтримки принципів академічної доброчесності, Кодексу академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті, який затверджений вченою радою університету 27 листопада 2018 р., протокол № 3, Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у Миколаївському національному аграрному університеті, яке затверджене вченою радою університету 24 листопада 2020 р., протокол № 4 та Положення про групу сприяння академічній доброчесності, яке затверджене вченою радою університету 26 січня 2021 р., протокол № 6.

***Дотримання вимог академічної доброчесності під час створення академічних текстів.***

Автором (співавтором) освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору є особа, яка зробила особистий інтелектуальний внесок до проведення дослідження, безпосередньо брала участь у його створенні та несе відповідальність за його зміст.

Під час оприлюднення освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору мають бути зазначені всі його автори. Не допускається зазначати як автора освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору особу, яка не відповідає критеріям, визначеним абзацом першим цієї частини. Якщо у проведенні дослідження або створенні освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору брали участь інші особи, що не вказані як його автори, це має бути зазначено у творі із визначенням внеску кожної такої особи.

Освітній (освітньо-науковий, науковий) твір має містити достовірні відомості про використані методи, джерела даних, результати дослідження та отримані наукові (науково-технічні) результати.

Якщо під час проведення дослідження та/або створення освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору були використані розробки, наукові (науково-технічні) результати, що належать іншим особам, це має бути зазначено в освітньому (освітньо-науковому, науковому) творі з посиланням на джерело їх оприлюднення.

Використання загальновідомих фактів чи ідей не потребує окремого зазначення.

Всі текстові запозичення, що використовуються в освітньому (освітньо-науковому, науковому) творі (окрім стандартних текстових кліше), мають бути позначені з посиланням на джерело запозичення.

Текстові запозичення мають бути позначені у спосіб, який дозволяє чітко відокремити їх від власного тексту автора (авторів).

У разі використання автором (авторами) власних, розробок, наукових (науково-технічних) результатів, які були оприлюднені раніше, він (вони) мають зазначити це в освітньому (освітньо-науковому, науковому) творі.

***Дотримання вимог академічної доброчесності для здобувачів освіти.***

Здобувачі освіти зобов'язані виконувати вступні, навчальні, контрольні, кваліфікаційні, конкурсні та інші види завдань самостійно. Самостійність у виконанні завдання означає, що воно має бути виконане:

1) для індивідуальних завдань – особисто здобувачем, а для групових завдань – лише визначеною групою здобувачів, без втручання інших осіб, під керівництвом та контролем викладачів, що визначені як керівники, та затверджені відповідно до нормативної документації закладу вищої освіти з урахуванням індивідуальних потреб і можливостей осіб з особливими освітніми потребами;

2) якщо умови або характер завдання передбачають обмеження у можливих джерелах інформації – без використання недозволених джерел інформації.

Здобувачі вищої освіти зобов'язані поважати гідність, права, свободи та законні інтереси всіх учасників освітнього процесу, дотримуватися етичних норм.

***Дотримання вимог академічної доброчесності під час оцінювання.***

Оцінювання у сфері вищої освіти і науки відповідає вимогам об'єктивності, валідності та справедливості. Оцінювання є об'єктивним, якщо воно ґрунтується на заздалегідь визначених критеріях. Оцінювання є валідним, якщо воно здійснюється відповідно до критеріїв, що визначаються законодавством України та суб'єктом внутрішнього забезпечення якості освіти. Оцінювання є справедливим, якщо воно проводиться за відсутності конфлікту інтересів, дискримінації та неправомірного впливу на оцінювача.



### **3. Мета, завдання, об'єкт, предмет навчальної дисципліни**

**Головною метою викладання навчальної дисципліни «Товарознавство харчових продуктів»** є формування у майбутніх фахівців системних знань і практичних навичок про науково-технічні та прикладні основи товарознавства, споживчі властивості продукції, якість і безпеку товарів і послуг, які зумовлюють їх споживчу цінність і здатність задовольняти потреби споживачів, а також її зміну на всіх етапах руху товару.

**Основними завданнями вивчення дисципліни «Товарознавство харчових продуктів»** є: вивчення загальних закономірностей формування і прояв споживчої вартості товарів на сучасному етапі розвитку суспільства; вивчення та опанування методів і засобів управління асортиментом і якістю товарів, закономірностей формування та прогнозування асортименту товарів; вивчення термінології, класифікації, кодування різних груп товарів, методів дослідження товарів, умов їх зберігання і транспортування; вивчення споживчих властивостей товарів нових видів сировини і матеріалів; набуття навичок визначення номенклатури споживчих властивостей і показників якості товарів.

**Об'єктами товарознавства** є товар, процеси зберігання, рух товару, асортимент, контроль якості продукції.

**Предметом товарознавства** є вивчення споживчих властивостей товарів певної якості і асортименту, що задовольняють потреби людей.

Товарознавство харчових продуктів має в своєму розпорядженні свої терміни, властиві даній науковій дисципліні, основними з яких є споживчі властивості, якість, показник якості, оцінка якості, контроль і методи контролю якості, рівень якості, управління якістю, експертиза якості, ідентифікація товарів, конкурентоспроможність товару, асортимент товарів, формування і розвиток асортименту, управління асортиментом, інформація про товар, товарний знак, маркіровка і ін.

До системи **компетентностей** належать:

**ІнтК.** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

**Фахові (предметні) компетентності спеціальності.**

**ФК 18.** Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

**Програмні результати навчання.**

**ПРН 11.** Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

#### 4. Передумови для вивчення дисципліни

Здобувачі вищої освіти вже мають володіти базовими знаннями та компетентностями з окремих дисциплін циклу природничо-наукової та загальноєкономічної підготовки, які заплановані до вивчення освітньо-професійною програмою підготовки здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології».

До переліку дисциплін, які мають бути вивчені раніше, належать дисципліни циклу природничо-наукової та загальноєкономічної підготовки: Історія України; Українська мова (за професійним спрямуванням); Філософія; Іноземна мова; Політологія; Фізичне виховання; Вища математика; Фізика; Загальна та неорганічна хімія; Органічна хімія; Аналітична хімія; Фізична і колоїдна хімія; Біохімія; Екологія; Інформатика та інформаційні технології; Технічна мікробіологія; Експертиза і контроль якості харчових продуктів; Теплотехніка; Процеси і апарати харчових виробництв; Технологія цукрового виробництва; Технологія зберігання і переробки зерна; Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчо концентратів; Технологія молока та молочних продуктів; Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби; Технологія бродильних виробництв; Технологія жирів та жирозамінників; Технологія консервування плодів та овочів; Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю; Технологічне обладнання галузі; Технологія оздоровчих харчових продуктів; Харчова хімія; Технологія виробництва кулінарної продукції; Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості; Менеджмент і маркетинг харчових продуктів; Основи охорони праці; Проектування підприємств харчової промисловості; Економіка підприємств харчової промисловості; Основи санветекспертизи / Гігієна та санітарія харчових виробництв; Технохімічний контроль виробництва харчової промисловості / Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості; Дизайн страв та кондитерських виробів / Етнічні кухні; Технологія продуктів геронтологічного та дитячого харчування / Основи фізіології харчування; Технологія продуктів дитячого харчування / Харчові та дієтичні добавки; Технологія приготування страв сучасної української кухні / Технологія фітнес-продуктів; Кухні країн Світу / Дієтичне харчування; Організація обслуговування в закладах харчування / Технологія спеціалізованого харчування; Технологія спортивного харчування / Організація виробництва в закладах харчування.

## 5. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



## 6. Структурно-логічна схема вивчення дисципліни

Змістовий модуль		Теми		Обсяги годин			
№	назва	№	назва	ЛЗ	ПЗ	СР	Разом
1	Товарознавство рослинного походження	1	Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	2	4	8	14
		2	Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки	2	4	8	14
		3	Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки	2	4	8	14
		4	Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	2	4	8	14
		5	Товарознавча характеристика смакових товарів	2	4	4	10
		6	Товарознавча характеристика харчових жирів	2	2	4	8
<b>Всього за змістовий модуль 1</b>				<b>12</b>	<b>22</b>	<b>40</b>	<b>74</b>
2	Товарознавство тваринного походження	1	Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	2	4	6	12
		2	Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	2	2	4	8
		3	Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	2	4	4	10
		4	Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	1	4	4	9
		5	Товарознавча характеристика харчових концентратів	1	2	4	7
<b>Всього за змістовий модуль 2</b>				<b>8</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>46</b>
<b>Всього годин по навчальній дисципліні</b>				<b>20</b>	<b>38</b>	<b>62</b>	<b>120</b>

## 7. Зміст навчальної дисципліни

### 7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістового модуля	Кількість годин і кредитів		
	години	кредити	%
<b>Змістовий модуль 1.</b> Товарознавство рослинного походження	74	2,47	61,67
<b>Змістовий модуль 2.</b> Товарознавство тваринного походження	46	1,53	38,33
<b>Всього</b>	<b>120</b>	<b>4,0</b>	<b>100,0</b>

### 7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістового модуля	Кількість годин	Термін виконання, тиждень
<b>Змістовий модуль 1.</b> Товарознавство рослинного походження	74	1-11
<b>Змістовий модуль 2.</b> Товарознавство тваринного походження	46	12-20
<b>Всього</b>	<b>120</b>	<b>X</b>

### 7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

#### **Змістовий модуль 1. Товарознавство рослинного походження 12 – год.**

##### **Тема 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів 2 – год.**

Загальне уявлення про товарознавство, методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.

Поняття про харчову цінність товарів. Хімічний склад харчових продуктів. Характеристика основних макро- та мікронутрієнтів харчових продуктів, їх роль у формуванні якості, харчової цінності та технологічних властивостей продуктів.

Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари. Система регламентування та контролю безпечності харчових продуктів та непродовольчих товарів. Стандартизація і сертифікація продукції. Поняття про класифікацію та асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.

Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства. Асортимент товарів. Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості. Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості. Сорт товарів та система встановлення сорту.

Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди). Зберігання товарів.

**Ключові слова:** товарознавство, споживча цінність товару, асортимент, якість товару, ефективність виробництва товару, харчова цінність товарів, контроль безпечності харчових продуктів, стандартизація і сертифікація продукції, контроль якості, маркування товарів, товарні знаки, зберігання товарів.

**Key words:** commodity science, consumer value of goods, range, quality of goods, efficiency of production of goods, nutritional value of goods, control of food safety, standardization and certification of products, quality control, labeling of goods, trademarks, storage of goods.

## **Тема 2. Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки 4 – год.**

Значення зерноборошнених товарів у харчуванні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання.

Загальна характеристика крупів. Принципи класифікації крупів. Фактори формування якості крупи - сировина та технологія. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості основних видів крупів. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості крупів.

Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації. Фактори формування якості: вплив сировини і технології на якість різних видів борошна (пшеничного, житнього, рисового, кукурудзяного, гречаного, вівсяного). Характеристика хімічного складу основних видів борошна. Принципи поділу борошна на гатунки. Характеристика властивостей борошна різного призначення. Вимоги до якості борошна.

Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання.

Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів. Основи класифікації. Фактори, що формують якість хліба - сировина та процеси виробництва. Вплив нових прогресивних способів приготування тіста на якість хліба. Хімічний склад і харчова цінність хліба з борошна різних видів і сортів, споживна якість виробів. Шляхи підвищення біологічної цінності, вдосконалення асортименту хліба та хлібобулочних виробів.

Якість хліба та хлібобулочних виробів. Контроль якості хліба та хлібобулочних виробів. Дефекти та хвороби хліба, причини їх виникнення та можливості їх усунення. Умови зберігання хлібобулочних виробів.

Загальна характеристика макаронних виробів, значення у харчуванні, норми та рівень споживання. Споживні властивості макаронних виробів. Вплив сировини та процесів виробництва на формування асортименту та якість макаронних виробів. Основні напрями підвищення біологічної цінності макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості. Товарознавча характеристика макаронних виробів різних країн світу.

**Ключові слова:** переробка зерна, норми споживання, характеристика крупів, борошно, хліб та хлібобулочні вироби, контроль якості хліба, макаронні вироби, біологічна цінність макаронних виробів.

**Key words:** grain processing, consumption norms, characteristics of cereals, flour, bread and bakery products, quality control of bread, pasta, biological value of pasta.

### **Тема 3. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки 2 – год.**

Характеристика хімічного складу плодів і овочів. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів. Сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів. Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів.

Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу. Товарознавча характеристика грибів.

Класифікація продуктів переробки плодів та овочів. Харчова цінність консервованих плодів і овочів. Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти. Сушені плоди й овочі. Характеристика, сутність сушіння. Процеси, що відбуваються під час сушіння. Класифікація. Фактори формування якості. Оцінка якості. Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти.

**Ключові слова:** торговельна класифікація плодів і овочів, субтропічні та тропічні фрукти і ягоди, товарна якість плодів і овочів, переробка плодів та овочів, харчова цінність консервованих плодів і овочів, сушіння, ферментація.

**Key words:** trade classification of fruits and vegetables, subtropical and tropical fruits and berries, marketable quality of fruits and vegetables, processing of fruits and vegetables, nutritional value of canned fruits and vegetables, drying, fermentation.

### **Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів 2 – год.**

Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини; технологія виробництва. Принципи поділу та ознаки видів і гатунків. Вимоги до якості. Зберігання.

Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру. Асортимент цукру, товарознавча характеристика нових видів цукру, в тому числі підвищеної харчової цінності. Цукрозамінники: значення замінників цукру у харчуванні людини. Класифікація та асортимент замінників цукру.

Значення меду у харчуванні людини. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика основних видів. Вимоги до якості. Зберігання меду. Дефекти меду. Штучний мед.

Класифікація кондитерських виробів. Принципи побудови асортиментної структури цукристих та борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини та її вплив на якість кондитерських виробів. Показники якості зберігання.

Шоколад та шоколадні вироби. Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів. Какао-масло та його властивості. Замінники какао-масла. Хімічний склад та харчова цінність шоколаду. Класифікація і характеристика асортименту. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду та його замінників. Вимоги до якості. Дефекти.

**Ключові слова:** крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби, шоколад та шоколадні вироби, хімічний склад, харчова цінність та споживчі властивості, вимоги до якості, зберігання, дефекти.

**Key words:** starch, sugar, honey, confectionery, chocolate and chocolate products, chemical composition, nutritional value and consumer properties, quality requirements, storage, defects.

## **Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів 4 – год.**

Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту.

Оцінка якості чаю. Дефекти. Товарознавча характеристика чайних напоїв. Умови та терміни зберігання чаю і чайних напоїв.

Кава. Товарознавча характеристика кави різних видів. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація та принципи побудови асортименту. Характеристика особливостей хімічного складу й органолептичних властивостей. Кава швидкорозчинна. Виробництво. Оцінка якості кави. Товарознавча характеристика кавових напоїв. Дефекти кави та кавових напоїв, причини їх утворення та шляхи запобігання.

Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація. Характеристика асортименту. Приправи: кухонна сіль, глутамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Значення приправ у харчуванні.

Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту. Мінеральні води. Загальна характеристика. Принципи класифікації та асортимент. Особливості хімічного складу та призначення мінеральних вод різних груп і видів. Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово-ягідні морси, екстракти, безалкогольні вина, коктейлі та аперитиви. Загальна характеристика. Особливості їх виготовлення і використання. Класифікація і асортимент. Газовані безалкогольні напої: газована вода, газовані напої у пляшках, газовані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газовані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність. Фактори, які впливають на якість.

Товарознавча характеристика пива. Основні напрями формування асортименту та підвищення якості пива. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти пива.

Класифікація та асортимент алкогольних напоїв.

Товарознавча характеристика горілок. Загальна характеристика. Асортимент. Оцінка якості. Товарознавча характеристика лікєро-горілочаних виробів. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Балова оцінка. Дефекти.

Товарознавча характеристика виноградних вин. Основні напрями формування асортименту. Чинники формування якості. Класифікація та асортимент. Технологія виноградних вин.

Товарознавча характеристика коньяків. Чинники, що впливають на якість. Класифікація та асортимент.



Особливості технології та порівняльна характеристика вітчизняної та зарубіжної класифікації алкогольних напоїв із подвійною перегонкою (віскі, кальвадос, арманьяк, текіла, марк, грала тощо), виноградних та плодово-ягідних вин, лікерів, настоек, бальзамів. Порівняльна характеристика принципів побудови класифікацій алкогольних напоїв в Україні та за кордоном. Особливості маркування алкогольних напоїв зарубіжного походження.

Оцінка якості вин і коньяків. Система балової оцінки. Правила проведення дегустацій. Хвороби, вади і недоліки вин та коньяків. Умови та терміни зберігання.

Загальна характеристика тютюнових виробів. Виробництво. Класифікація та асортимент. Оцінка якості. Дефекти. Порівняльна характеристика споживних властивостей та сортиментної структури тютюнових виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва (тютюн, сигари, сигаріли, цигарки).

**Ключові слова:** чай, кава, прянощі, безалкогольні напої, пиво, алкогольні напої, виноградне вино, тютюнові вироби, оцінка якості, асортимент, харчова цінність, маркування, терміни зберігання, дефекти.

**Key words:** tea, coffee, spices, soft drinks, beer, alcoholic beverages, grape wine, tobacco products, quality assessment, range, nutritional value, labeling, shelf life, defects.

## **Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів 2 – год.**

Значення жирів у харчуванні. Рослинні олії. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очищення на харчову цінність, стійкість олій під час зберігання. Принципи побудови асортиментної структури. Показники якості.

Класифікація та асортимент топлених жирів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.

Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості. Класифікація та асортимент. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова і нежирова), процес виробництва.

Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість майонезу: сировина та процеси виробництва. Показники якості. Дефекти.

**Ключові слова:** жири, рафінація рослинних олій, асортимент, показники та оцінка якості, умови та терміни зберігання, маргарин, процес виробництва, майонез, харчова цінність, дефекти.

**Key words:** fats, refining of vegetable oils, range, indicators and quality assessment, storage conditions and terms, margarine, production process, mayonnaise, nutritional value, defects.

## **Змістовий модуль 2. Товарознавство тваринного походження 8 – год.**

### **Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів 2 – год.**

Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання.

Асортиментна структура молока та вершків. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика заміників вершків.

Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів. Харчове та дієтичне значення. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва. Характеристика традиційних та нових видів кисломолочних продуктів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання та реалізації.

Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування. Хімічний склад та харчова цінність. Використання молочних консервів. Фактори, що формують якість та стійкість під час зберігання: сировина, процеси виробництва, види тари. Оцінка якості. Умови зберігання. Дефекти.

Товарознавча характеристика морозива. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива.

Асортиментна структура вершкового масла. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Використання вершкового масла. Фактори формування споживних властивостей масла. Вимоги до якості вершкового масла. Пакування, маркування, умови та строки зберігання масла. Дефекти.

Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна й енергетична цінність. Фактори формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Фактори формування асортименту твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних кисломолочних і переробних сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів. Порівняльна характеристика класифікації та асортиментної структури споживних властивостей твердих та м'яких сирів вітчизняного та зарубіжного виробництва. Вимоги до якості сирів. Дефекти. Терміни зберігання сирів.

**Ключові слова:** молоко, вершки, молочні консерви, морозиво, вершкове масло, класифікація сирів, харчова цінність, оцінка якості, пакування, маркування, умови та терміни зберігання.

**Key words:** milk, cream, canned milk, ice cream, butter, classification of cheeses, nutritional value, quality assessment, packaging, labeling, storage conditions and terms.

## **Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів 2 – год.**

Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання. Процеси, що мають місце під час зберігання яєць. Дефекти яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.

Морожені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів. Умови та терміни зберігання яєць та яєчних продуктів.

**Ключові слова:** яєчні товари у харчуванні, морожені яєчні продукти, сухі яєчні продукти, норми споживання, оцінка якості, умови та терміни зберігання яєць.

**Key words:** egg products in food, frozen egg products, dried egg products, consumption standards, quality assessment, conditions and terms of storage of eggs.

## Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів 2 – год.

Класифікація м'яса забійних тварин. Маркування м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Класифікація способів холодильної обробки м'яса. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні та гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості та несвіжого м'яса. Класифікація, асортимент, споживна цінність м'ясних субпродуктів. Умови та терміни транспортування і зберігання м'яса субпродуктів.

Особливості хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Класифікація м'яса птиці. Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці. Товарознавча характеристика м'яса дичини. Характеристика харчової цінності.

Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення. Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Оцінка якості м'ясних копченостей. Товарознавча характеристика основних видів м'ясних копченостей закордонного виробництва.

Загальна характеристика ковбасних виробів. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів. Оцінка якості ковбас. Допустимі та недопустимі дефекти. Умови та терміни зберігання.

Товарознавча характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів. Класифікація та асортимент м'ясних консервів. Фактори формування якості м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування консервів. Зберігання.

Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів. Характеристика асортименту. Оцінка якості. Умови і терміни зберігання та реалізації.

**Ключові слова:** м'ясо забійних тварин, м'ясо птиці, м'ясні копченості, ковбасні вироби, м'ясні консерви, кулінарні м'ясні вироби, швидкозаморожені кулінарні м'ясні вироби, оцінка якості, харчова цінність, умови та терміни транспортування і зберігання, реалізація м'яса та м'ясних товарів.

**Key words:** slaughter meat, poultry meat, smoked meats, sausages, canned meat, culinary meat products, quick-frozen culinary meat products, quality assessment, nutritional value, conditions and terms of transportation and storage, sale of meat and meat products.

## Тема 10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів 1 – год.

Класифікація промислових риб. Хімічний склад м'яса риби. Харчова цінність. Екологія рибних продуктів, шляхи забезпечення їх харчової нешкідливості. Класифікація нерибних гідробіонтів. Загальна біологічна характеристика. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.

Водорості, їх використання у харчовій промисловості. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених із нерибної водної сировини. Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну-якості живої риби.

Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продук-

ції. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Транспортування і зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби.

Технологічні особливості виробництва солоної риби. Побудова асортименту. Дефекти продукції. Умови та терміни зберігання.

Технологічні особливості виробництва сушених, в'ялених та копчених риботоварів. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Дефекти продукції. Умови та терміни транспортування та зберігання.

Технологічні особливості виробництва консервів з гідробіонтів. Побудова асортименту. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика кулінарних виробів з гідробіонтів (риби, молюсків, водоростей). Побудова асортименту. Вимоги до якості. Технологічні особливості виробництва ікр'яних товарів. Фактори, що впливають на якість. Побудова асортименту. Вимоги до якості.

**Ключові слова:** промислова риба, водорості у харчовій промисловості, виробництво солоної риби, виробництво сушених, в'ялених та копчених риботоварів, виробництво консервів, охолодження та замороження риби, вимоги до якості, харчова цінність, умови та терміни транспортування та зберігання.

**Key words:** industrial fish, seaweed in the food industry, production of salted fish, production of dried, dried and smoked fish products, production of canned food, cooling and freezing of fish, quality requirements, nutritional value, conditions and terms of transportation and storage.

## **Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів 1 – год.**

Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картопле-продуктів.

Хімічний склад та харчова цінність. Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів. Вимоги до якості. Зберігання.

**Ключові слова:** асортимент харчових концентратів, солодкі страви, напівфабрикати, борошняні кондитерські вироби, сухі продукти для дитячого та дієтичного харчування, сухі сніданки, готові для споживання картопле продукти, харчова цінність, асортимент, якість харчових концентратів, вимоги до якості, зберігання.

**Key words:** range of food concentrates, sweet dishes, semi-finished products, flour confectionery, dry products for baby and diet food, breakfast cereals, ready-to-eat potato products, nutritional value, range, quality of food concentrates, quality requirements, storage.

**Разом 20 год.**

### 7.4. Перелік та план практичних занять

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
<b>Змістовий модуль 1.</b> Товарознавство рослинного походження	<b>22</b>	<b>х</b>
<b>1.</b> Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	4	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
<b>2.</b> Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки	4	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
<b>3.</b> Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки	4	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
<b>4.</b> Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	4	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
<b>5.</b> Товарознавча характеристика смакових товарів	4	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
<b>6.</b> Товарознавча характеристика харчових жирів	2	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
Контрольна робота з модуля 1		Модульна контрольна робота
<b>Змістовий модуль 2.</b> Товарознавство тваринного походження	<b>16</b>	<b>х</b>
<b>7.</b> Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	4	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
<b>8.</b> Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	2	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
<b>9.</b> Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	4	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
<b>10.</b> Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	4	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
<b>11.</b> Товарознавча характеристика харчових концентратів	2	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
Контрольна робота з модуля 2		Модульна контрольна робота
<b>Разом по дисципліні</b>	<b>38</b>	<b>х</b>

### **Розширений план тем індивідуальної роботи**

#### **Тема 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів.**

1. Дайте визначення «Товарознавства».
2. Дайте визначення «Товарні ресурси».
3. Що таке «торгівля»?
4. Дайте визначення, що таке «споживча вартість товару».
5. Охарактеризуйте споживчі властивості товару.
6. Дайте характеристику основних задач товарознавства.
7. Дайте визначення нормативів споживання товарів.
8. Дайте характеристику раціональних норм споживання продовольчих товарів.
9. Які існують вимоги до товарів?
10. На які підкласи поділяється клас: продовольчі товари?

#### **Тема 2. Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки.**

1. Класифікуйте зернові культури.
2. Як поділяються зернові культури?
3. Як класифікуються зернові продукти?
4. Дайте характеристику показників якості зерна.
5. Що таке крупа?
6. Охарактеризуйте схему виробництва круп.
7. Які умови необхідні для зберігання круп?
8. Що таке борошно?
9. Дайте характеристику дефектів круп та борошна.
10. Дайте характеристику хлібобулочних виробів.
11. Класифікуйте, асортимент хлібобулочних виробів.
12. Дайте визначення макаронних виробів.
13. На які типи поділяються макаронні вироби?
14. Дайте визначення сухарних виробів.
15. Який існує асортимент бубличних виробів?

#### **Тема 3. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки.**

1. Дайте визначення харчової цінності плодів.
2. За допомогою, яких показників визначають хімічний склад плодів та овочів.
3. Від чого залежить, харчова цінність та хімічний склад плодів та овочів.
4. На які групи поділяються плоди?
5. Який існує асортимент плодів?

6. Класифікуйте свіжі овочі.
7. Які існують в торгівельній практиці види овочів?
8. На які групи за способом вирощування класифікують овочі?
9. Від яких факторів залежить тривалість зберігання овочів?
10. Як поділяються сховища, для зберігання плодів та овочів?
11. Класифікуйте асортимент переробки плодів та овочів.
12. Які Ви знаєте методи переробки плодоовочевої продукції?
13. Класифікуйте плодоовочеві консерви.
14. За якими критеріями оцінюють якість консервів плодоовочевої продукції?
15. Дайте визначення грибів .

#### **Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.**

1. Дайте визначення крохмалю.
2. Що таке кондитерські вироби?
3. Класифікуйте кондитерські вироби.
4. Які кондитерські вироби належать до групи фруктово-ягідних кондитерських виробів?
5. Що таке варення?
6. На які групи поділяються какао-боби?
7. З чого починається процес виробництва шоколаду?
8. Що таке «контриування»?
9. Яким характеристикам має відповідати справжній чорний шоколад?
10. Що таке какао?
11. Дайте характеристику карамельним виробам.
12. Що таке цукеркові кондитерські вироби?
13. Дайте характеристику технології виготовлення цукерок.
14. Дайте характеристику технології виготовлення халви.
15. Назвіть необхідні умови для зберігання халви.
16. Що таке борошняні кондитерські вироби?
17. Чим відрізняється торт від тістечка.
18. Що таке кекси та термін зберігання кексу?

#### **Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів.**

1. Дайте визначення «смакові товари»?
2. Що таке чай?
3. Які існують біологічні підвиди чаю *Camellia sinensis*?
4. Як за походженням поділяють чай?
5. Які Ви знаєте стадії обробки чайного листа?
6. Що таке квашений чай?
7. Скільки видів рослин об'єднує в себе кава?
8. Які види кави поступають в реалізацію?
9. Дайте характеристику градації кавових зерен.
10. Що таке прянощі?
11. Як поділяють класичні прянощі?

12. Що таке суміш спецій?
13. Які Ви знаєте сорти готової гірчиці?
14. Що таке безалкогольні напої?
15. Як класифікують мінеральні води?
16. Які мінеральні води використовують в медицині?
17. Що таке сік?
18. Які Ви знаєте види сокової продукції?
19. Класифікуйте сокову продукцію.
20. Що таке пиво, та технологія його виробництва?
21. Охарактеризуйте вплив пива на організм людини.
22. Які Ви знаєте основні Види алкогольних напоїв?
23. Який коньяк може називатися справжнім коньяком?
24. Що таке вино?
25. Які напої називають лікєро-горілочаними напоями?

### **Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів.**

1. Що таке жири?
2. Як за походженням класифікують жири?
3. Опишіть хімічну склад жирів?
4. Як застосовують жири у харчуванні людини?
5. Як відбувається застосування жирів у промисловості?
6. Яка користь від жирів, для організму людини?
7. Як класифікують жирові продукти?
8. Охарактеризуйте поділ жирів за консистенцією?
9. Який термін зберігання тваринних топлених жирів у роздрібній торгівлі?
10. Що таке маргарин?
11. Які передбачені гарантійні строки зберігання маргарину?
12. Дайте визначення рослинної олії?
13. Якими способами виробляється рослинна олія?
14. Яку олію називають нерафінованою?
15. Чим відрізняється рафінована олія від нерафінованої?

### **Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.**

1. Що таке молоко?
2. Які токсичні речовини містяться в молоці?
3. Що таке кислотність, при визначенні показника якості молока?
4. Що таке окислюванально-відновлювальний потенціал в молоці?
5. Фізичні властивості молока?
6. Які основні фактори впливають на в'язкість молока?
7. Які Ви знаєте бактерицидні властивості молока?
8. Які Ви знаєте органолептичні властивості молока?
9. Від яких чинників залежить класифікація та асортимент молочних продуктів?
10. Як за видом теплої обробки класифікують молоко?
11. Який Ви знаєте асортимент групи молочних продуктів?
12. Як наповнювачі можуть впливати на молоко?



13. Що таке молочні консерви?
14. Що таке кисломолочний продукт?
15. Як поділяються асортиментні види кисломолочних продуктів?
16. Які Ви знаєте групи та види вершкового масла?
17. Що таке морозиво?
18. Які Ви знаєте ідентифікаційні ознаки сичужних сирів?
19. Які найпоширеніші дефекти кисломолочних продуктів?
20. Умови транспортування молочних продуктів.

### **Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.**

1. Що таке яйце?
2. Будова яйця і його хімічний склад?
3. Що таке надшкарлупна оболонка (кутикула) яйця?
4. Дайте характеристику білку яйця?
5. Дайте характеристику жовтка яйця?
6. Дайте характеристику складу яєчного білка?
7. Охарактеризуйте склад яєчного жовтка?
8. Які Ви знаєте продукти переробки яєць?
9. Що таке яєчні порошки?
10. Що таке харчові концентрати?

### **Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.**

1. Що таке м'ясо?
2. Які Ви знаєте види тканин м'яса?
3. Що таке жирова тканина м'яса?
4. Дайте характеристику хімічного складу м'яса.
5. Які Ви знаєте основні хімічні компоненти м'яса?
6. Які Ви знаєте Види м'яса?
7. Яких тварин м'ясо можна віднести до виду дичина?
8. Яких тварин м'ясо можна віднести до виду біле м'ясо?
9. Яких тварин м'ясо можна віднести до виду червоне м'ясо?
10. Назвіть основні споживчі властивості м'яса.
11. Який Ви знаєте асортимент м'ясних виробів?
12. Як поділяють м'ясні товари?
13. Що таке м'ясні напівфабрикати ?
14. Що таке м'ясні консерви?
15. Що таке м'ясні субпродукти?

### **Тема 10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.**

1. Що таке риба?
2. Які Ви знаєте зовнішні покриви риби?
3. Які інгредієнти містить м'ясо риб?
4. Які Ви знаєте основні промислові Риби?
5. Які Ви знаєте основні асортименти групи рибних товарів?
6. Яку рибу можна віднести до риби холодильної обробки?

7. Що таке консервування риби?
8. Класифікуйте асортимент солених рибних товарів.
9. Які Ви знаєте показники якості та дефекти солених рибних товарів?
10. Які Ви знаєте види засолення риби?
11. Назвіть основні способи копчення риби?
12. Що таке комбіноване копчення риби?
13. Які є показники якості копчення риб?
14. Класифікуйте рибу гарячого копчення?
15. Дайте характеристику дефектів копчених рибних товарів.

### **Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів.**

1. Що таке харчові концентрати?
2. Як класифікують харчові концентрати?
3. Вплив харчових концентратів на дієтичне харчування.
4. Вплив харчових концентратів на кондитерські вироби.
5. Які є допустимі норми споживання харчових концентратів?
6. Умови зберігання харчових концентратів.
7. Види харчових концентратів.
8. Хімічний склад та харчова цінність харчових концентратів.
9. Технологічний процес виготовлення харчових концентратів.
10. Вплив харчових концентратів на організм людини.

### **Тематика презентацій за темами курсу, що виконуються в Microsoft PowerPoint**

#### **Тема 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів.**

1. Історія виникнення Товарознавства, як науки.
2. Завдання сучасного Товарознавства, та перспективи його розвитку.
3. Значення продовольчих товарів в торгівлі.
4. Кодування товарів та їх значення в торгівлі.
5. Суб'єктивні методи оцінки якості товару.

#### **Тема 2. Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки.**

1. Характеристика круп.
2. Хліб та хлібобулочні вироби.
3. Макаронні вироби, умови їх зберігання та їх класифікація.
4. Борошно, сорти борошна та умови його зберігання.
5. Сухарі та бубликові вироби.

#### **Тема 3. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки.**

1. Плодоовочеві продукти, їх класифікація та технологія зберігання.
2. Асортимент переробленої продукції плодів та овочів.
3. Класифікація свіжих овочів.
4. Класифікація свіжих плодів.
5. Гриби і продукти їх переробки.

**Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.**

1. Кондитерські вироби їх споживчі властивості та класифікація.
2. Історія виникнення шоколаду.
3. Шоколад його хімічні властивості.
4. Карамельні кондитерські вироби.
5. Борошняні кондитерські вироби.

**Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів.**

1. Характеристика та класифікація смакових товарів.
2. Історія виникнення чаю.
3. Кава та кавові напої.
4. Історія виникнення прянощі та приправ.
5. Характеристика слабоалкогольних товарів та їх асортимент.
6. Характеристика алкогольних товарів та їх асортимент.
7. Характеристика безалкогольних товарів та їх асортимент.

**Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів.**

- 1.Класифікація жирів та їх хімічний склад.
- 2.Біологічне значення жирів.
- 3.Значення жирів у харчуванні людини.
- 4.Харчові жирові концентрати.
- 5.Умови транспортування жирових продуктів.

**Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.**

1. Хімічний склад і харчова цінність молока.
2. Вершкове масло, його хімічний склад та харчова цінність .
3. Види сиру.
4. Дефекти молочних продуктів.
5. Хімічний склад морозива та його харчова цінність.

**Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.**

1. Переваги та недоліки харчових концентратів.
2. Яєчний порошок, його хімічний склат та умови зберігання .
3. Дефекти яєчних продуктів.
4. Види пташиних яєць, які вживають в їжу.
5. Продукти переробки яєць.

**Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.**

1. Морфологічний та хімічний склад мяса.
2. Товарна характеристика мяса.
3. Асортимент м'ясних товарів.
4. Дефекти м'ясних продуктів.
5. Умови зберігання м'яса та м'ясних продуктів.

### **Тема 10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.**

1. Риба її хімічний склад і харчова характеристика.
2. Характеристика основних груп рибних товарів.
3. Солоні рибні продукти.
4. Копчені рибні продукти.
5. Показники якості та дефекти рибних продуктів.

### **Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів.**

1. Харчові концентрати їх хімічний склад.
2. Класифікація харчових концентратів.
3. Види харчових концентратів.
4. Умови зберігання та дефекти харчових концентратів.
5. Побічні ефекти від надмірного вживання харчових концентратів на організм людини.

## **7.5. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти**

### **Питання для поточного контролю знань**

#### **Тема 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів.**

1. Загальне уявлення про товарознавство.
2. Методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання.
3. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.
4. Поняття про харчову цінність товарів.
5. Система нормативної документації на харчові продукти.
6. Система регламентування та контролю безпечності харчових продуктів.
7. Стандартизація і сертифікація продукції.
8. Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства.
9. Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості.
10. Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості.
11. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди).

#### **Тема 2. Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки.**

1. Класифікація зернових культур. Хімічний склад, харчова цінність, будова зерна пшениці.
2. Борошно. Хімічний склад, харчова цінність. Види помелу зерна в борошно. Гатунки, вимоги до якості, фактори збереження якості.
3. Крупи. Виробництво, асортимент, хімічний склад, вимоги до якості, фактори збереження якості.
4. Макаронні вироби. Харчова цінність, фактори, що формують якість, типи, підтипи, вимоги до якості, фактори збереження якості.

5. Хліб. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості.
6. Булочні вироби. Здобні хлібобулочні вироби. Класифікація, основний асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості хліба і булочних виробів.
7. Сухарні і бубличні вироби. Види, особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

### **Тема 3. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки.**

1. Харчова цінність плодів і овочів.
2. Споживні властивості плодів і овочів.
3. Загальна класифікація свіжих овочів.
4. Бульбоплідні. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
5. Коренеплідні овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
6. Капустяні овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
7. Цибулині овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
8. Салатно-шпинатні, пряні і десертні овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
9. Гарбузові овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
10. Томатні овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
11. Зерно-бобові овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
12. Класифікація плодів. Насіннячкові плоди. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні помологічні сорти, вимоги до якості.
13. Кісточкові плоди. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні помологічні сорти, вимоги до якості.
14. Субтропічні і тропічні плоди. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні помологічні сорти, вимоги до якості.
15. Ягоди. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні помологічні сорти, вимоги до якості.
16. Горіхоплідні. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні товарні сорти, вимоги до якості.
17. Умови і строки зберігання свіжих плодів та овочів.
18. Овочі і плоди ферментовані. Сутність процесу квашення, фактори, що формують якість, види квашених овочів і плодів. Вимоги до якості, фактори збереження якості.
19. Мариновані овочі і плоди. Суть процесу маринування, фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
20. Сушені овочі і плоди. Способи сушки, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

21. Овочеві і плодові консерви в герметичній тарі. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
22. Швидкозаморожені овочі і плоди. Способи заморожування, види швидкозаморожених овочів і плодів, вимоги до якості, фактори збереження якості.
23. Свіжі гриби. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика відмінних ознак їстівних грибів, вимоги до якості, умови і строки зберігання.
24. Перероблені гриби. Сушені, солені, мариновані і консервовані гриби. Фактори, що формують якість, вимоги до якості, фактори збереження якості.

#### **Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.**

1. Крохмаль і крохмалепродукти. Види, сировина, вимоги до якості, фактори збереження якості.
2. Цукор. Харчова цінність, фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
3. Мед. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
4. Класифікація кондитерських виробів.
5. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Мармелад і пастила. Варення, джеми, повидло, цукати. Види, фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
6. Карамельні вироби. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
7. Какао-порошок і шоколад. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
8. Цукеркові вироби. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
9. Ірис. Драже. Асортимент, фактори, що формують якість, вимоги до якості, фактори збереження якості.
10. Халва і східні солодощі. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
11. Борошняні кондитерські вироби. Класифікація, особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості. Тістечка і торти, пряники, вафлі.

#### **Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів.**

1. Значення смакових товарів для організму людини. Класифікація смакових товарів.
2. Чай. Райони вирощування, хімічний склад, харчова цінність, види, особливості виробництва, товарні сорти, вимоги до якості, нові види. Чайні напої. Фактори збереження якості чаю і чайних напоїв.
3. Кава натуральна. Райони вирощування, хімічний склад, види і сорти в залежності від районів вирощування, способу обробки, вимоги до якості. Кавові напої. Фактори збереження якості кави і кавових напоїв.
4. Прянощі. Значення в харчуванні людини. Види, особливості хімічного складу, характеристика, вимоги до якості, фактори збереження якості.

5. Кухонна сіль. Смакове і фізіологічне значення, види, торгові сорти, вимоги до якості, фактори збереження якості.
6. Приправи. Значення в харчуванні, види, особливості виробництва, вимоги до якості, фактори збереження якості.
7. Класифікація алкогольних напоїв. Вплив алкоголю на організм людини.
8. Спирт. Горілка. Лікєро-горілчані вироби. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
9. Виноградні вина. Столові виноградні вина. Кріплені виноградні вина. Ароматизовані виноградні вина. Ігристі і шипучі вина. Особливості сировини і виробництва, класифікація, асортимент, вимоги до якості виноградних вин, фактори збереження якості.
10. Коньяк. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
11. Слабоалкогольні напої. Пиво. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
12. Квас. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
13. Мінеральні води. Природні і штучні води, їх призначення, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
14. Негазовані напої. Овочеві і плодово-ягідні соки, сиропи, екстракти. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори
15. Газовані, плодово-ягідні і тонізуючі напої. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
16. Тютюнові вироби. Дія тютюну на організм людини. Заходи по скороченню споживання тютюнових виробів. Види, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

#### **Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів.**

1. Загальна характеристика харчових жирів. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.
2. Олії. Харчова цінність, способи виділення олії. Показники і фактори збереження якості.
3. Тваринні топлєні жири. Формування асортименту і харчова цінність тваринних топлєних жирів. Фактори збереження якості.
4. Маргарин. Формування асортименту і харчова цінність маргарину. Класифікація, асортимент, призначення маргаринів. Фактори збереження якості.
5. Кулінарні жири. Асортимент, класифікація, показники якості жирів кулінарних, кондитерських й хлібопекарських. Фактори збереження якості.

#### **Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.**

1. Молоко. Споживні властивості і харчова цінність питного молока. Класифікація, асортимент, вимоги до якості.
2. Вершки. Споживні властивості і харчова цінність вершків. Класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
3. Молочнокислі товари. Споживні властивості і харчова цінність молочнокислих товарів. Формування споживних властивостей. Класифікація, асортимент, вимоги до якості.

4. Молочні консерви. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
5. Морозиво. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
6. Вершкове масло. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
7. Тверді сичужні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
8. М'які сичужні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
9. Розсільні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
10. Плавлені сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.

### **Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.**

1. Яйця. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Класифікація. Фактори збереження якості.
2. Яєчні товари. Класифікація й характеристика продуктів переробки.

### **Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.**

1. Коротка характеристика товарних якостей забійних тварин, їх первинна обробка.
2. М'ясо. Морфологічний і хімічний склад основних тканин м'яса, будова, властивості.
3. Харчова цінність м'яса.
4. Класифікація м'яса тварин за видом, віком і вгодованістю, термічним станом. Маркування туш.
5. Розрубання туш забійних тварин.
6. Субпродукти. Класифікація їх за видом тварин, будовою і харчовою цінністю.
7. М'ясо птиці. Види і породи домашньої птиці і пернатої дичини. Особливості будови тканини, харчова цінність птиці. Класифікація м'яса птиці по віку, виду, термічному стану, розробці, вгодованості і якості обробки. Вимоги до якості м'яса птиці. Маркування тушок птиці.
8. М'ясні напівфабрикати. Класифікація по видам м'яса, способам обробки і термічному стану. Характеристика натуральних панірованих, січених і інших видів м'ясних напівфабрикатів.
9. М'ясні кулінарні вироби. Сировина для виробництва, класифікація по способам кулінарної обробки і термічному стану, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
10. Поняття про ковбасні вироби, їх класифікація, хімічний склад, харчова цінність. Характеристика основної і допоміжної сировини для виробництва ковбасних виробів. Виробництво ковбас.
11. Варені ковбасні вироби. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
12. Запечені ковбасні вироби. Фактори, що формують якість, характеристика основного асортименту, вимоги до якості, фактори збереження якості.



13. Напівкопчені ковбаси. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
14. Копчені ковбаси: сирокпчені, варено-копчені, сировялені. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
15. М'ясні копченості. Поняття про м'ясні копченості. Класифікація за видом м'яса, способом термічної обробки, харчовій цінності. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
16. М'ясні консерви. Поняття про м'ясні консерви. Харчова цінність, класифікація. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

### **Тема 10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.**

1. Загальні відомості про рибу. Споживні властивості м'яса риби. Основні родини риб, способи розбирання риби.
2. Риба жива. Споживні властивості, асортимент і показники якості живої товарної риби.
3. Риба охолоджена і морожена. Класифікація та асортимент риби холодильної обробки. Способи обробки холодильної риби.
4. Риба солена. Способи засолювання риби. Споживні властивості. Класифікація та асортимент солених рибних товарів. показники якості та зберігання солених рибних товарів.
5. Копчені рибні товари. Способи копчення риби. Класифікація та асортимент копчених рибних товарів. Споживні властивості, показники якості та зберігання копчених рибних товарів.
6. В'ялені і сушені рибні товари. Способи в'ялення і сушіння риби. Споживні властивості, асортимент. Фактори збереження якості.
7. Рибні консерви. Класифікація, асортимент, показники якості і дефекти, фактори збереження якості.
8. Рибні пресерви. Споживні властивості. Класифікація, асортимент, дефекти. Фактори збереження якості.
9. Ікра риб. Споживні властивості і способи обробки рибної ікринки. Види, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
10. Нерибна водна сировина. Класифікація, асортимент, показники якості.
11. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Класифікація, асортимент, показники якості і зберігання даних товарів.

### **Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів.**

1. Харчові концентрати. Поняття про харчові концентрати.
2. Сировина й особливості виробництва, класифікація і формування асортименту харчових концентратів.
3. Сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування. Сухі сніданки.
4. Фактори збереження якості.

## Перелік питань для підсумкового контролю знань

1. Загальне уявлення про товарознавство
2. Методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання.
3. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.
4. Поняття про харчову цінність товарів. Хімічний склад харчових продуктів.
5. Характеристика основних макро- та мікронутрієнтів харчових продуктів, їх роль у формуванні якості, харчової цінності та технологічних властивостей продуктів.
6. Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари.
7. Система регламентування та контролю безпечності харчових продуктів та непродовольчих товарів.
8. Стандартизація і сертифікація продукції. Поняття про класифікацію та асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.
9. Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства.
10. Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості. Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості.
11. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди). Зберігання товарів.
12. Значення зерноборошняних товарів у харчуванні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання.
13. Загальна характеристика крупів. Принципи класифікації крупів. Фактори формування якості крупи - сировина та технологія. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості основних видів крупів. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості крупів.
14. Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації. Фактори формування якості: вплив сировини і технології на якість різних видів борошна (пшеничного, житнього, рисового, кукурудзяного, гречаного, вівсяного). Характеристика хімічного складу основних видів борошна. Принципи поділу борошна на ґатунки. Характеристика властивостей борошна різного призначення. Вимоги до якості борошна.
15. Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання.
16. Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів. Основи класифікації. Фактори, що формують якість хліба - сировина та процеси виробництва. Вплив нових прогресивних способів приготування тіста на якість хліба. Хімічний склад і харчова цінність хліба з борошна різних видів і сортів, споживна якість виробів. Шляхи підвищення біологічної цінності, вдосконалення асортименту хліба та хлібобулочних виробів.

17. Якість хліба та хлібобулочних виробів. Контроль якості хліба та хлібобулочних виробів. Дефекти та хвороби хліба, причини їх виникнення та можливості їх усунення. Умови зберігання хлібобулочних виробів.

18. Загальна характеристика макаронних виробів, значення у харчуванні, норми та рівень споживання. Споживні властивості макаронних виробів. Вплив сировини та процесів виробництва на формування асортименту та якість макаронних виробів. Основні напрями підвищення біологічної цінності макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості.

19. Товарознавча характеристика макаронних виробів різних країн світу.

20. Характеристика хімічного складу плодів і овочів. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів. Сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів. Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів.

21. Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу. Товарознавча характеристика грибів.

22. Класифікація продуктів переробки плодів та овочів. Харчова цінність консервованих плодів і овочів. Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти. Сушені плоди й овочі. Характеристика, сутність сушіння. Процеси, що відбуваються під час сушіння. Класифікація. Фактори формування якості. Оцінка якості. Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти.

23. Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини; технологія виробництва. Принципи поділу та ознаки видів і гатунків. Вимоги до якості. Зберігання.

24. Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру. Асортимент цукру, товарознавча характеристика нових видів цукру, в тому числі підвищеної харчової цінності. Цукрозамінники: значення замінників цукру у харчуванні людини. Класифікація та асортимент замінників цукру.

25. Значення меду у харчуванні людини. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика основних видів. Вимоги до якості. Зберігання меду. Дефекти меду. Штучний мед.

26. Класифікація кондитерських виробів. Принципи побудови асортиментної структури цукристих та борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини та її вплив на якість кондитерських виробів. Показники якості зберігання.

27. Шоколад та шоколадні вироби. Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів. Какао-масло та його властивості. Замінники какао-масла. Хімічний склад та харчова цінність шоколаду. Класифікація і характеристика асортименту.

28. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду та його замінників. Вимоги до якості. Дефекти.

29. Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту.

30. Оцінка якості чаю. Дефекти. Товарознавча характеристика чайних напоїв. Умови та терміни зберігання чаю і чайних напоїв.

31. Кава. Товарознавча характеристика кави різних видів. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація та принципи побудови асортименту. Характеристика особливостей хімічного складу й органолептичних властивостей. Кава швидкокорозійна. Виробництво. Оцінка якості кави. Товарознавча характеристика кавових напоїв. Дефекти кави та кавових напоїв, причини їх утворення та шляхи запобігання.

32. Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація. Характеристика асортименту. Приправи: кухонна сіль, глутамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Значення приправ у харчуванні.

33. Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту. Мінеральні води. Загальна характеристика. Принципи класифікації та асортимент. Особливості хімічного складу та призначення мінеральних вод різних груп і видів. Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово-ягідні морси, екстракти, безалкогольні вина, коктейлі та аперитиви. Загальна характеристика. Особливості їх виготовлення і використання. Класифікація і асортимент.

34. Газовані безалкогольні напої: газована вода, газовані напої у пляшках, газовані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газовані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність. Фактори, які впливають на якість.

35. Товарознавча характеристика пива. Основні напрями формування асортименту та підвищення якості пива. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти пива.

36. Класифікація та асортимент алкогольних напоїв.

37. Товарознавча характеристика горілок. Загальна характеристика. асортимент. Оцінка якості. Товарознавча характеристика лікєро-горілочаних виробів. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Балова оцінка. Дефекти.

38. Товарознавча характеристика виноградних вин. Основні напрями формування асортименту. Чинники формування якості. Класифікація та асортимент. Технологія виноградних вин.

39. Товарознавча характеристика коньяків. Чинники, що впливають на якість. Класифікація та асортимент.

40. Особливості технології та порівняльна характеристика вітчизняної та зарубіжної класифікації алкогольних напоїв із подвійною перегонкою (віскі, кальвадос, арманьяк, текіла, марк, грала тощо), виноградних та плодово-ягідних вин, лікерів, настоек, бальзамів. Порівняльна характеристика принципів побудови класифікацій алкогольних напоїв в Україні та за кордоном. Особливості маркування алкогольних напоїв зарубіжного походження.

41. Оцінка якості вин і коньяків. Система балової оцінки. Правила проведення дегустацій. Хвороби, вади і недоліки вин та коньяків. Умови та терміни зберігання.

42. Загальна характеристика тютюнових виробів. Виробництво. Класифікація та асортимент. Оцінка якості. Дефекти. Порівняльна характеристика споживних

властивостей та сортиментної структури тютюнових виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва (тютюн, сигари, сигаріли, цигарки).

43. Значення жирів у харчуванні. Рослинні олії. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очищення на харчову цінність, стійкість олій під час зберігання. Принципи побудови асортиментної структури. Показники якості.

44. Класифікація та асортимент топлених жирів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.

45. Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості. Класифікація та асортимент. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова і нежирова), процес виробництва.

46. Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість майонезу: сировина та процеси виробництва. Показники якості. Дефекти.

47. Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання.

48. Асортиментна структура молока та вершків. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика замінників вершків.

49. Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів. Харчове та дієтичне значення. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва. Характеристика традиційних та нових видів кисломолочних продуктів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання та реалізації.

50. Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування. Хімічний склад та харчова цінність. Використання молочних консервів. Фактори, що формують якість та стійкість під час зберігання: сировина, процеси виробництва, види тари. Оцінка якості. Умови зберігання. Дефекти.

51. Товарознавча характеристика морозива. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива.

52. Асортиментна структура вершкового масла. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Використання вершкового масла. Фактори формування споживних властивостей масла. Вимоги до якості вершкового масла. Пакування, маркування, умови та строки зберігання масла. Дефекти. Зберігання.

53. Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна й енергетична цінність.

54. Фактори формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Фактори формування асортименту твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних кисломолочних і переробних сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів.

55. Порівняльна характеристика класифікації та асортиментної структури споживних властивостей твердих та м'яких сирів вітчизняного та зарубіжного виробництва. Вимоги до якості сирів. Дефекти. Терміни зберігання сирів.

56. Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання. Процеси, що мають місце під час зберігання яєць. Дефекти яєць. Класифікація курячих яєць та

оцінка їх якості. Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.

57. Морожені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів. Умови та терміни зберігання яєць та яєчних продуктів.

58. Класифікація м'яса забійних тварин. Маркування м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса.

59. Класифікація способів холодильної обробки м'яса. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні та гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості та несвіжого м'яса. Класифікація, асортимент, споживна цінність м'ясних субпродуктів. Умови та терміни транспортування і зберігання м'яса субпродуктів.

60. Особливості хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Класифікація м'яса птиці. Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці.

61. Товарознавча характеристика м'яса дичини. Характеристика харчової цінності.

62. Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення. Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Оцінка якості м'ясних копченостей. Товарознавча характеристика основних видів м'ясних копченостей закордонного виробництва.

63. Загальна характеристика ковбасних виробів. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів. Оцінка якості ковбас. Допустимі та недопустимі дефекти. Умови та терміни зберігання.

64. Товарознавча характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів. Класифікація та асортимент м'ясних консервів. Фактори формування якості м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування консервів. Зберігання.

65. Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів. Характеристика асортименту. Оцінка якості. Умови і терміни зберігання та реалізації.

66. Класифікація промислових риб. Хімічний склад м'яса риби. Харчова цінність. Екологія рибних продуктів, шляхи забезпечення їх харчової нешкідливості. Класифікація нерибних гідробіонітів. Загальна біологічна характеристика. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.

67. Водорості, їх використання у харчовій промисловості. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених із нерибної водної сировини. Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну-якості живої риби.

68. Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продукції. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Транспортування і зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби.

69. Технологічні особливості виробництва солоної риби. Побудова асортименту. Дефекти продукції. Умови та терміни зберігання.

70. Технологічні особливості виробництва сушених, в'ялених та копчених риботоварів. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Дефекти продукції. Умови та терміни транспортування та зберігання.

71. Технологічні особливості виробництва консервів з гідробіонтів. Побудова асортименту. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика кулінарних виробів з гідробіонтів (риби, молюсків, водоростей). Побудова асортименту. Вимоги до якості. Технологічні особливості виробництва ікр'яних товарів. Фактори, що впливають на якість. Побудова асортименту. Вимоги до якості.

72. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картоплепродуктів.

73. Хімічний склад та харчова цінність. Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів. Вимоги до якості. Зберігання.

## **8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни**

За всі види робіт впродовж семестру (виконання практичних вправ, тестування, опитування, контрольні роботи, обов'язкова самостійна та індивідуальна робота, результати неформальної освіти тощо) здобувач вищої освіти може отримати від 0 до 100 балів.

Творча робота здобувача вищої освіти оцінюється кафедрою готельно-ресторанної справи та організації бізнесу. Вона включає:

- ✓ участь в науково – дослідній роботі – до 10 балів;
- ✓ виступ в наукових гуртках і конференціях – до 15 балів;
- ✓ участь у внутрівузівських олімпіадах – до 25 балів.

Оцінювання знань здобувача під час практичних занять відбувається за такими критеріями: своєчасність та правильність виконання завдань представлених у методичних рекомендаціях з дисципліни; повнота і правильність відповіді під час усного опитування, виконання контрольної та самостійної роботи. Під час оцінювання індивідуальної роботи здобувача враховується її вид, актуальність, правильність виконання. Під час оцінювання робіт, які винесено на обов'язкове самостійне виконання, враховується своєчасність та правильність виконання завдань для самостійної роботи з дисципліни та розуміння змісту завдання і його вирішення. Під час оцінювання результатів неформальної освіти здобувача враховується відповідність напряму та змісту тематики дисципліни, актуальність, документальне підтвердження участі у заході.

Зміст лекційного матеріалу, методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи здобувачів, індивідуальні завдання (презентації), критерії та форми оцінювання, напрями наукової роботи розміщено на сторінці дисципліни у

Moodle <https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2853>. Графіки консультацій, проведення індивідуальних занять розміщено на сторінці кафедри <https://www.mnau.edu.ua/faculty-men/kaf-hotel-rest/>. Основними deadline залежно від виду роботи є: наступне практичне заняття, підсумковий контрольний захід зі змістового модулю, атестація, день складання заліку.

Здобувач вищої освіти має право скласти підсумковий семестровий залік під час екзаменаційної сесії, до якої він допускається, якщо за виконання всіх поточних і контрольних заходів, передбачених протягом семестру, набирає 60 і більше балів. У цьому випадку оцінка з дисципліни складається з суми балів, які здобувач отримав протягом семестру, і суми балів за залік.

**Підсумковий контроль** знань у **восьмому семестрі** здійснюється шляхом складання заліку в усній формі. До заліку допускається здобувач вищої освіти, який виконав усі поточні і контрольні заходи передбачені протягом семестру і набрав 60 і більше балів.

Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на залік, наступні:

- «зараховано» – здобувач вищої освіти дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні питання та вирішив завдання і показав професійні вміння та навички з дисципліни «Товарознавство харчових продуктів».

- «не зараховано» – здобувач вищої освіти дав неправильні відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу з дисципліни «Товарознавство харчових продуктів».

**Таблиця 1** Схема поточного і заключного контролю знань

Змістовий модуль	Кількість годин		Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка (балів)		Сума						
	ЛК	ПЗ			min	max	min	max					
1.1	12	22	Аудиторна робота в т.ч.:	1	2	5	2	5					
			- опитування на практичному занятті;										
			- презентації;						1	5	10	5	10
			- модульна контрольна робота;						1	8	10	8	10
			- тестування.						1	10	15	10	15
Науково-дослідна робота.	1	5	10	5	10								
			<b>Разом по модулю</b>				<b>30</b>	<b>50</b>					
1.2	8	16	Аудиторна робота в т.ч.:	1	2	5	2	5					
			- опитування на практичному занятті;										
			- презентації;						1	5	10	5	10
			- модульна контрольна робота;						1	8	10	8	10
			- тестування.						1	10	15	10	15
Науково-дослідна робота.	1	5	10	5	10								
			<b>Разом по модулю</b>				<b>30</b>	<b>50</b>					
<b>Всього по навчальній дисципліні</b>							<b>60</b>	<b>100</b>					



**Таблиця 2 Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання - залік**

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	<b>A</b>	<b>зараховано</b>
82 - 89	<b>B</b>	
75 - 81	<b>C</b>	
64 - 74	<b>D</b>	
60 - 63	<b>E</b>	
35 - 59	<b>FX</b>	<b>не зараховано з можливістю повторного складання</b>
0 - 34	<b>F</b>	<b>не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни</b>

### 9. Перелік рекомендованих літературних джерел

1. Бровко О. Г., Гордієнко О. Г, Дятлов В. В. Товарознавство: харчові продукти рослинного походження: навчальний посібник для ВНЗ. Львів : Видавництво «Магнолія 2006», 2021. 320 с.
2. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс) : навчальний посібник. Київ : ЦУЛ, 2012. 218 с.
3. Газука Т. А., Хоруженко Т. А., Борисенко Н. А. Товарознавство харчових продуктів : навчально-методичні рекомендації. Чернігів : ЧДПУ, 2011. 88 с.
4. Дубініна А. А., Овчиннікова І. Ф., Дубініна С. О. Методи визначення фальсифікації товарів : підручник. К. : «Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с.
5. Дубініна А.А., Онищенко В.М., Янчева М.О., Попова Т.М., Томашевська Р.Я. Товарознавство риби та рибних товарів : навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2012. 336 с.
6. Жук Ю. Т., Жук В. А., Гаврилишин В. В., Лукашов В. С., Кисляк Н. К., Орлова Н. Я. Теоретичні основи товарознавства. Львів : Компакт – ЛВ, 2008. 452 с.
7. Коркуна О., Демічковський А., Цільник О., Бордун О., Піхур О. Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.
8. Мазаракі А. А., Притульська Н. ВОсика., В. А. Товарознавство і торговельне підприємництво : навчальний посібник К. : КНТЕУ, 2014. 652 с.
9. Мардар М. Р., Камінський А. Я., Дубровін Ф. Є. Товарознавство. Товари тваринного походження : навчальний посібник. Львів : Магнолія 2006, 2011. 294 с.
10. Мельник Т.Ю. Товарознавство : підручник. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
11. Павлова В. А. Комерційне товарознавство : навчальний посібник. К. : Кондор, 2012. 286 с.
12. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчій товарів : підручник. К. : Знання, 2012. 471 с.

13. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. Харків : Світ Книг, 2016. 713 с.
14. Сирохман І. В., Завгородня В. М., Лебединець В. Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари : підручник. К. : Знання, 2014. 543 с.
15. Сирохман І. В., Лозова Т. М., Давидович О. Я., Калимон М.-М. В. Управління якістю : навчальний посібник. Львів : Видавництво «Растр-7», 2015. 428 с.
16. Сирохман І. В., Родак О. Я., Турчиняк М. К. Товарознавство рибних і морепродуктів : підручник. Львів : «Растр-7», 2014. 488 с.
17. Сирохман І. В., Філь М. І., Калимон М.-М. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів. Львів : Видавництво ЛКА, 2015. 424с.
18. Скрипчук П. М. Теоретико-методологічні основи формування системи екологічної стандартизації і сертифікації : Монографія. Рівне: НУВГП, 2011. 367с.
19. Скрипчук П. М., Судук О. Ю. Основи товарознавства : навчальний посібник. Рівне, НУВГП, 2013. 260 с.
20. Скрипчук П. М., Судук О. Ю., Велесик Т. А. Основи товарознавства. Практикум : навчальний посібник. Рівне : НУВГП, 2013. 215 с.
21. Кушнірук В. С. Товарознавство харчових продуктів : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології». Миколаїв : МНАУ, 2023. 130 с.
22. Товарознавство : методичні рекомендації до виконання практичних занять і самостійної роботи для здобувачів вищої освіти ступеня "Бакалавр" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" денної форми навчання / уклад. : В. С. Кушнірук, І. О. Банєва, І. О. Піюренко, О. В. Величко, С. І. Павлюк. Миколаїв : МНАУ, 2021. 73 с.

Робочу програму розробив  
кандидат економічних наук,  
доцент кафедри готельно-ресторанної  
справи та організації бізнесу



Віктор КУШНІРУК

## ДОДАТОК

до робочої програми 2024-2025 н.р. навчальної дисципліни  
ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

## Перелік, внесених змін на 2024-2025н.р.

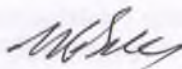
№	Зміст змін	Підстави	Примітки
1	Уточнено п. 2 Опис навчальної дисципліни, а саме: форми оцінювання та принципи академічної доброчесності	Рекомендації щодо змістовного наповнення робочої програми навчальної дисципліни у Николаївському національному аграрному університеті	Відповідно до ОПП «Харчові технології»
2	Уточнено п. 8 Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни	Рекомендації щодо змістовного наповнення робочої програми навчальної дисципліни у Николаївському національному аграрному університеті	Відповідно до ОПП «Харчові технології»

Розробник програми:  
канд. екон. наук, доцент



Віктор КУШНІРУК

Завідувач кафедри:  
д-р екон. наук, професор



Іван ЧЕРВЕН