

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування



ЗАТВЕРДЖЕНО

Заступник директора з НР

Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА

РОБОЧА ПРОГРАМА (СИЛАБУС) НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2023 р.

Розробник: Кравченко Тетяна Феодосіївна, викладач коледжу

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ
РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ (СИЛАБУСА) НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>01.09.2023р.</u> № <u>1</u> Керівник РПГ  (підпис) <u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування	Протокол від <u>01.09.2023р.</u> № <u>1</u> Голова ЦМК  (підпис) <u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)

Дані про перегляд робочої програми навчальної дисципліни:

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено			
		Дата та номер протоколу засідання РПГ	Підпис керівника РПГ	Дата та номер протоколу засідання циклової методичної комісії	Голова циклової методичної комісії

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Товарознавство продуктів харчування
Розробник(и)	Кравченко Тетяна Феодосіївна, старший викладач, викладач вищої категорії E-mail: tatyana101m@gmail.com https://blogvsd.blogspot.com/
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Для скороченого терміну навчання – 15 тижнів протягом 1-го семестру, 16 тижнів протягом 2-го семестру
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 5 кредитів ЄКТС, 150 годин, з яких 94 години становить контактна робота з викладачем (60 годин лекцій, 34 години практичних занять), 56 годин становить самостійна робота. Форма контролю – екзамен. Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання: 1 семестр - 2 год., 2 семестр – 4 год. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна за вибором закладу освіти за освітньо-професійною програмою
Передумови для вивчення дисципліни	Дисципліна «Товарознавство продуктів харчування» має тісні міждисциплінарні зв'язки із професійними дисциплінами, зокрема «Харчова хімія» і «Менеджмент і маркетинг готельно-ресторанної справи» тощо.
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Технологія продукції ресторанного господарства «Технології галузі».
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
Метою вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство продуктів харчування» є формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вибору найбільш доцільних видів традиційної та нової сировини для виготовлення продуктів ресторанного господарства, забезпечення оптимальних запасів сировини, контролю її якості при зберіганні та використанні; оволодіння навичками органолептичного та інструментального методів контролю якості продуктів харчування, вивчення споживних властивостей, харчової цінності, класифікації, асортименту, основ виробництва, правил зберігання усіх груп продовольчих товарів та дослідження якості та безпечності продуктів харчування різних виробників. Основними завданнями викладання курсу дисципліни «Товарознавство продуктів харчування» є отримання теоретичної та практичної підготовки студентів до процесів, відбуваються, що в харчових продуктах при транспортуванні та зберіганні і їх вплив на зміну якості і харчової цінності продуктів, щодо споживних властивостей, харчової цінності, класифікацію, асортименту, основи виробництва, правил зберігання товарів рослинного	

походження (зерноборошняних та хлібобулочних, кондитерських, смакових, плодово-овочевих), щодо споживних властивостей, харчової цінності, класифікацію, асортименту, основи виробництва, правил зберігання товарів тваринного походження (молочно-жирових, м'ясних, рибних, яєчних).

4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни

ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК7. Здатність працювати в команді.

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства.

СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.

5. Програмні результати навчання

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

6. Вимоги до знань і вмінь

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- ✓ товарознавчі терміни та визначення,
- ✓ споживні властивості,
- ✓ хімічний склад
- ✓ харчову цінність продуктів,
- ✓ класифікацію,
- ✓ асортимент товарів,
- ✓ основи виробництва,
- ✓ вимоги стандартів до якості товарів,
- ✓ умови та правила зберігання продуктів,
- ✓ -кулінарні властивості харчових продуктів

В результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти:

- ✓ розшифрувати маркування товарів,
- ✓ проводити товарознавчу оцінку продовольчих товарів та визначати їх споживні властивості,

- ✓ розпізнавати асортимент товарів по групах,
- ✓ проводити органолептичну оцінку якості товарів, відповідно вимог стандартів,
- ✓ визначити умови збереження харчових продуктів.

7. Програма навчальної дисципліни

Вступ

Предмет і завдання товарознавства.

Товарознавство — як наукова дисципліна.

Поняття про товар, властивості товарів. Зв'язок товарознавства з другими дисциплінами. Значення знань товарознавства харчових продуктів для технології приготування їжі, для вивчення других спеціальних дисциплін. Класифікація харчових продуктів.

Споживні властивості харчових продуктів.

1. Хімічний склад, якість товарів

Коротка характеристика хімічного складу харчових продуктів: неорганічні речовини (вода, мінеральні солі) і органічні (вуглеводи, білки, жири, вітаміни та ін.).

Значення в харчуванні, добові норми вживання, наявність в продуктах, їх властивості, вплив на харчову цінність продуктів при кулінарній обробці та збереженні.

Якість товарів, чинники, які впливають на якість, методи визначення якості товарів: органолептичний та лабораторний: їх суть, недоліки, переваги.

Стандартизація харчових продуктів.

Цілі та завдання стандартизації, її роль у виготовленні доброякісних продуктів. Види стандартів, їх будова, зміст розділів.

2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки

Харчова цінність плодів і овочів, їх хімічний склад та норми щоденного споживання.

Свіжі плоди: класифікація, значення в харчуванні. Види плодів, хімічний склад, помологічні сорти, вимоги до якості, кулінарне призначення, умови збереження.

Свіжі овочі: їх види, класифікація (вегетативні, плодові), їх хімічний склад, хвороби, пошкодження і показники якості.

Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів. Тара і пакування плодів та овочів, методи зберігання та транспортування.

Продукти переробки плодів і овочів: квашені, солоні, мариновані, сушені: асортимент, вимоги до якості, недоліки, пакування збереження, кулінарне призначення.

Овочеві та плодові консерви: класифікація, асортимент, вимоги до якості, використання в кулінарії, пакування, маркування, умови та строки зберігання.

Товарознавча характеристика грибів. Хімічний склад грибів. Класифікація свіжих і перероблених грибів.

3. Зерноборошняні продукти

Ознайомлення з хімічним складом зернових культур, вивчення будови зерна.

Крупи та їх класифікація. Споживча цінність круп. Хімічний склад круп та показники якості. Класифікація та асортимент. Основні стадії виробництва. Борошно. Асортимент борошна та поділення за сортами. Показники якості борошна.

Макаронні вироби, класифікація та асортимент. Основні стадії виробництва макаронних виробів.

Пакування та маркування зерноборошняних товарів.

Хліб і хлібобулочні вироби. Споживчі властивості та харчова цінність хлібобулочних виробів. Основні способи виробництва хліба. Показники якості. Пакування та зберігання. Хвороби хліба.

4. Цукор, мед, крохмаль, кондитерські вироби

Цукор пісок, цукор рафінад. Сировина для виробництва, показники якості.

Крохмаль, його види та основна сировина для виробництва. Показники якості крохмалю.

Пакування та зберігання крохмалю та цукру.

Мед, класифікація, харчова цінність, основні показники якості. Фасування та маркування меду. Способи та строки зберігання.

Кондитерські вироби: фруктові-ягідні, карамель, шоколад, какао-порошок, цукерки,

класифікація, показники якості.

Борошняні кондитерські вироби. Печиво та основні його види, вимоги до якості.

Умови зберігання та пакування кондитерських виробів.

5. Смакові товари

Характеристика сировини та основних стадій виробництва чаю та кави. Основні види чаю та сорти кави, показники якості. Умови пакування, види пакування кави та чаю, зберігання.

Прянощі, приправи, харчова цінність, класифікація, асортимент, вимоги до якості, особливості пакування та зберігання.

Основні види алкогольних напоїв: спирт, горілка, ром, віскі, лікери, вина, коньяки. Сировина для виробництва спирту і горілки.

Класифікація вин в залежності від кольору, міцності та термінів витримки. Характеристика порядку проведення дегустації та термінів, що описують показники якості тихих та ігристих вин. Коротка характеристика процесу виробництва класичних видів вин: мадера, херес, портвейн, кагор, каберне.

Пиво, сировина для виробництва, класифікація, показники якості, пакування та зберігання. Слабоалкогольні напої, їх види, характеристика. Способи пакування та зберігання алкогольних напоїв.

Безалкогольні напої, характеристика сировини для їх виробництва (мінеральні води, плодово-ягідні соки, сиропи, морси, фруктові газові напої).

6. Риба і рибні продукти

Споживчі властивості м'яса риби. Промислові родини риб, їх ознаки. Будова тіла риб, харчова цінність м'яса риб.

Жива риба, властивості, показники якості, перевезення та зберігання.

Риба холодильної обробки, способи холодильної обробки, класифікація, асортимент, пакування і маркування.

Солоні рибні товари, способи засолювання риби, класифікація і асортимент. Пакування і маркування, зберігання та транспортування, дефекти рибних товарів.

В'ялені і сушені рибні товари. Характеристика виробництва та основні показники якості.

Рибні консерви. Рибні пресерви, ікра: класифікація, асортимент, вимоги до якості, дефекти, упакування, маркування, збереження.

7. Яйця курячі

Будова яєць, види та харчова цінність яєць і яйце продуктів, класифікація, види браку яєць. Показники якості яєць та характеристика основних процесів, що відбуваються при зберігання яєць (перерозподіл вологи, усушка, псування при засміченості шкаралупи тощо). Роль шкаралупи при зберіганні. Засоби маркування та пакування яєць. Умови та терміни зберігання.

Меланж та сухий яєчний порошок, засоби отримання та використання. Особливості зберігання.

8. Харчові жири

Роль жирів у харчуванні людини. Норми їх споживання.

Показники якості тваринних жирових товарів, види жирів, що відносяться до твердих, їх засвоюваність організмом людини.

Рослинні олії, їх склад та харчова цінність, асортимент рослинних олій, показники якості. Відмінні характеристики рафінованих та нерафінованих олій.

Особливості пакування та зберігання тваринних і рослинних жирів.

Характеристика сировини та засобів виробництва маргаринів та їх показники якості. Кулінарні жири та показники їх харчової цінності. Строки та умови зберігання.

Характеристика сировини для виробництва майонезів, майонезних соусів, їх класифікація. Умови зберігання та дефекти, що виникають при недотриманні цих умов. Види пакування майонезів.

9. М'ясо і м'ясні продукти

Види м'ясних порід свійських тварин, харчова цінність. Забійний вихід та жива вага. Ознаки, що характеризують свіже, охолоджене та заморожене м'ясо. Процес після забійного

окочення та дозрівання м'яса. Маркування м'яса.

Види субпродуктів, їх використання і харчова цінність, строки та умови зберігання.

М'ясо свійської птиці, класифікація за категоріями, харчова цінність. Характеристика свіжості м'яса птиці в залежності від зовнішніх ознак та за фізико-хімічними показниками.

Способи та терміни зберігання м'яса при охолодження та заморожуванні.

Ковбасні м'ясні вироби, їх класифікація, основна сировина, що використовується при виробництві. Асортимент ковбас в залежності від виду сировини.

М'ясні копченості та їх асортимент. Способи кочення м'яса. Показники якості варених, копчених та в'ялених ковбас.

Пакування та зберігання ковбасних виробів та копченостей.

М'ясні консерви, їх асортимент та види пакування. Маркування консервів, строки та умови їх зберігання.

10. Молоко і молочні продукти

Харчова цінність молока та кисломолочних продуктів.

Види та класифікація молока за жирністю, походженням та термічною обробкою, показники якості.

Вершки, їх класифікація за жирністю та порядок отримання.

Кисломолочні продукти та їх класифікація вт залежності від засобів отримання та виробництва. А також за жирністю. Відмінні ознаки йогуртів та кефірів. Характеристика показників якості кисломолочних продуктів. Класифікація та види кисломолочного сиру.

Основні пороки молока та кисломолочних продуктів. Основні види пакування, умови при виробництві, реалізації та зберіганні.

Масло вершкове, основна сировина та стадії виробництва. Характеристика кисло вершкового та солодковершкового масла. Основні показники якості та дефекти, що виникають при виробництві масла. Строки та умови зберігання.

Сири тверді сичугові та плавлені. Основна сировина для виробництва сирів. Класифікація сирів в залежності від процесу. Характеристика показників якості найбільш розповсюджених типів сирів: Російського, Голландського, Чедер та Швейцарського.

Дефекти твердих сирів. Сировина для виробництва плавлених сирів. Види пакування твердих та плавлених сирів. Строки та умови зберігання.

8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)

№з/п	Назва теми курсу	Лекції (год.)	ГР (год.)	ЛР (год.)	СР (год.)	ІНДЗ	РГР, Р	КП (Р)	Всього (год.)	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	І семестр									
	ВСТУП	2							2	
1.	Хімічний склад, якість товарів	2	4		4				10	
2.	Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки	8	4		8				20	
3.	Зерноборошняні товари	6	4		4				14	
	Всього за І семестр:	18	12		16				46	
4.	Цукор, мед, крохмаль, кондитерські вироби	6	2		6				14	
5.	Смакові товари	6	4		4				14	
6.	Риба і рибні товари	8	2		8				18	
7.	Яйця і яєчні продукти	4	2		4				10	
8.	Харчові жири	4	2		4				10	
9.	М'ясо і м'ясні продукти	8	6		8				22	

10.	Молоко і молочні товари	6	4	6			16
	Всього за II семестр:	42	22	40			104
	ВСЬОГО:	60	34	56			150

9. Теоретичне планування курсу

№ п/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст	Час опрацювання (год)	Бібліографія
	I семестр		
	Вступ	2	
	<i>Лекція 1.</i> Предмет і завдання товарознавства. Товарознавство — як наукова дисципліна. Поняття про товар, властивості товарів.	2	Л.2 (ст. 5-15), Кравченко Т.Ф, Конспект лекцій Товарознавство продуктів харчування
1.	Тема 1. Хімічний склад, якість товарів	2	
1.1.	<i>Лекція 2.</i> Хімічний склад харчових продуктів, методи визначення якості продуктів, режим збереження	2	Л.2 (ст. 15-17)
2.	Тема 2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки	8	
2.1.	<i>Лекція 3.</i> Класифікація свіжих овочів, види, групова характеристика.	2	Л.1 (ст. 214-265), Бровко О.Г., Булгакова О.В. Товарознавство. Продовольчі товари
2.2.	<i>Лекція 4.</i> Класифікація свіжих плодів, види, групова характеристика.	2	Л.1 (ст. 265-297)
2.3.	<i>Лекція 5.</i> Тара і пакування плодів та овочів, методи зберігання та транспортування. Продукти переробки плодів і овочів. Плодові і овочеві консерви.	2	Л.1 (ст. 297-303)
2.4.	<i>Лекція 6.</i> Швидкозаморожені овочеві та фруктові продукти. Сушені, солоні, квашені і мочені фрукти й овочі.	2	Л.1 (ст. 303-352)
3.	Тема 3. Зерноборошняні продукти	6	
3.1.	<i>Лекція 7.</i> Крупи, харчова цінність, види, класифікація та асортимент.	2	Л.1 (ст. 12-31)
3.2.	<i>Лекція 8.</i> Макаронні вироби, харчова цінність, види, класифікація та асортимент. Хліб і хлібобулочні вироби, споживчі властивості та харчова цінність.	2	Л.1 (ст. 31-65)
3.3.	Контрольна робота	2	
	Всього за I семестр:	18	
	II семестр		
4.	Тема 4. Цукор, мед, крохмаль, кондитерські вироби	6	

4.1.	<i>Лекція 9. Цукор, мед, крохмаль: види, характеристика, показники якості.</i>	2	Л.1 (ст. 67-84)
4.2.	<i>Лекція 10. Кондитерські вироби, види, характеристика, кулінарне використання.</i>	4	Л.1 (ст. 84-144)
5.	<i>Тема 5. Смакові товари</i>	6	
5.1.	<i>Лекція 11. Чай, кава, види, відмінні ознаки, характеристика, пакування та зберігання. Прянощі, приправи, види, характеристика, пакування та зберігання.</i>	2	Л.1 (ст. 146-157)
5.2.	<i>Лекція 12. Алкогольні напої, відмінні ознаки, , характеристика, пакування та зберігання.</i>	2	Л.1 (ст.157-192)
5.3.	<i>Лекція 13. Слабоалкогольні і безалкогольні напої, відмінні ознаки, характеристика, пакування та зберігання.</i>	2	Л.1 (ст. 192-213)
6.	<i>Тема 6. Риба і рибні продукти</i>	8	
6.1.	<i>Лекція 14. Споживчі властивості м'яса риби. Промислові родини риб, їх ознаки.</i>	2	Л.1 (ст. 516-523)
6.2.	<i>Лекція 15. Жива риба, властивості, показники якості, перевезення та зберігання. Риба холодильної обробки, класифікація, асортимент, пакування і маркування.</i>	2	Л.1 (ст. 523-536)
6.3.	<i>Лекція 16. В'ялені і сушені рибні товари.</i>	2	Л.1 (ст. 536-545)
6.4.	<i>Лекція 17. Рибні консерви. рибні пресерви, ікра: класифікація, асортимент, вимоги до якості, упакування, маркування, збереження.</i>	2	Л.1 (ст. 545-573)
7.	<i>Тема 7. Яйця і яєчні продукти</i>	4	
7.1.	<i>Лекція 18. Яйця курячі, будова, види та харчова цінність яєць і яєчних продуктів, класифікація, види браку яєць.</i>	2	Л.1 (ст. 575-585)
7.2.	<i>Лекція 19. Продукти переробки яєць.</i>	2	Л.1 (ст. 585-587)
8.	<i>Тема 8. Харчові жири</i>	4	
8.1.	<i>Лекція 20. Роль жирів у харчуванні людини. Види жирів. Тверді тваринні жири. Рослинна олія, харчова цінність, види, кулінарне використання.</i>	2	Л.1 (ст. 414-423)
8.2.	<i>Лекція 21. Маргарини, кулінарні жири та показники їх харчової цінності. Майонез, харчова цінність, види, характеристика сировини.</i>	2	Л.1 (ст. 423-432)
9.	<i>Тема 9. М'ясо і м'ясні продукти</i>	8	
9.1.	<i>Лекція 22. Класифікація м'яса по виду тварин, віку, вгодованості. М'ясні субпродукти, види, характеристика. М'ясо свійської птиці, класифікація за категоріями, харчова цінність.</i>	2	Л.1 (ст. 432-472)
9.2.	<i>Лекція 23. Ковбасні м'ясні вироби, їх класифікація, асортимент, основна сировина, що використовується при виробництві.</i>	2	Л.1 (ст. 483-504)
9.3.	<i>Лекція 24. М'ясні копченості, їх асортимент та види пакування.</i>	2	Л.1 (ст. 472-478)
9.4.	<i>Лекція 25. М'ясні консерви, їх асортимент та види пакування.</i>	2	Л.1 (ст. 504-514)
10.	<i>Тема 10. Молоко і молочні продукти</i>	6	

10.1.	<i>Лекція 26. Молоко, вершки, види, харчова цінність, класифікація. Масло вершкове, основна сировина та стадії виробництва.</i>	2	Л.1 (ст.355-370, 404-412)
10.2.	<i>Лекція 27. Кисломолочні продукти, види, кулінарне використання. Сири тверді сичугові та плавлені.</i>	2	Л.1 (ст. 357-404)
10.3.	<i>Контрольна робота</i>	2	
	<i>Всього за II семестр:</i>	42	
	ВСЬОГО	60	

10. Планування практичних занять

№з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацюван- ня	Бібліографія
1	2	3	4
	Тема 1. Хімічний склад, якість товарів		
1.	<i>Практична робота № 1. Вивчення штрих-коду і складу продуктів харчування</i>	2	Методичні вказівки
2.	<i>Практична робота № 2. Визначення калорійності різних видів харчових продуктів і страв</i>	2	Методичні вказівки
	Тема 2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки		
3.	<i>Практична робота № 3. Визначення якості свіжих та перероблених овочів</i>	2	Методичні вказівки
4.	<i>Практична робота № 4. Визначення видів свіжих плодів і органолептична оцінка якості їх</i>	2	Методичні вказівки
	Тема 3. Зерноборошняні товари		
5.	<i>Практична робота № 5. Вивчення асортименту круп та макаронних виробів та їх органолептична оцінка</i>	2	Методичні вказівки
6.	<i>Практична робота № 6. Контроль якості продуктів. Органолептична оцінка хліба</i>	2	Методичні вказівки
	Тема 4. Цукор, мед, крохмаль, кондитерські вироби		
7.	<i>Практична робота № 7. Вивчення асортименту та органолептична оцінка крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів</i>	2	Методичні вказівки
	Тема 5. Смакові товари		
8.	<i>Практична робота № 8. Вивчення асортименту і органолептична оцінка якості чаю, кави</i>	2	Методичні вказівки
9.	<i>Практична робота № 9. Вивчення асортименту та органолептична оцінка прянощів і приправ</i>	2	Методичні вказівки
	Тема 6. Риба і рибні товари		
10.	<i>Практична робота № 10. Вивчення асортименту риби і рибних консервів та органолептична оцінка їх якості</i>	2	Методичні вказівки
	Тема 7. Яйця і яєчні продукти		
11.	<i>Практична робота № 11. Вивчення асортименту та органолептична оцінка якості яєць та яєчних товарів</i>	2	Методичні вказівки
	Тема 8. Харчові жири		
12.	<i>Практична робота № 12. Вивчення асортименту та оцінка якості харчових жирів</i>	2	Методичні вказівки
	Тема 9. М'ясо і м'ясні продукти		
13.	<i>Практична робота № 13. Вивчення асортименту та органолептичне оцінювання якості м'яса забійних тварин</i>	2	Методичні вказівки

14.	Практична робота № 14. Вивчення асортименту та органолептичне оцінювання якості ковбасних виробів	2	Методичні вказівки
15.	Практична робота № 15. Вивчення асортименту та органолептичне оцінювання якості м'ясних напівфабрикатів і консервів	2	Методичні вказівки
	Тема 10. Молоко і молочні товари		
16.	Практична робота № 16. Вивчення асортименту та оцінка якості вершкового масла	2	Методичні вказівки
17.	Практична робота № 17. Вивчення асортименту та оцінка якості сирів	2	Методичні вказівки
	ВСЬОГО	34	

11. Планування самостійної роботи

№з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацю- вання	Бібліографія
1	2	3	4
1.	Тема 1. Хімічний склад, якість товарів		
1.1.	Якість товарів, чинники, які впливають на якість, методи визначення якості товарів: органолептичний та лабораторний: їх суть, недоліки, переваги.	2	Л.2 (ст. 15-17)
1.2.	Стандартизація і сертифікація продовольчих товарів.	2	Л.2 (ст. 17-19)
2.	Тема 2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки		
2.1.	Пакування, транспортування і зберігання свіжих овочів і плодів.	2	Л.1 (ст. 297-303)
2.2.	Квашені, солоні, мочені овочі та плоди.	2	Л.1 (ст. 303-314)
2.3.	Сушені овочі і плоди.	2	Л.1 (ст. 321-329)
2.4.	Товарознавча характеристика грибів. Хімічний склад грибів. Класифікація свіжих і перероблених грибів.	2	Л.1 (ст. 348-352)
3.	Тема 3. Зерноборошняні продукти		
3.1.	Борошно, види, характеристика, кулінарне використання	2	Л.1 (ст. 22-31)
3.2.	Дефекти хлібобулочних виробів. Хвороби хлібобулочних виробів.	2	Л.1 (ст. 32-37)
4.	Тема 4. Цукор, мед, крохмаль, кондитерські вироби		
4.1.	Ірис, драже, халва, виробництва, класифікація, пакування, зберігання.	2	Л.1 (ст. 120-122, 138-144)
4.2.	Пряники, вафлі: виробництва, класифікація, пакування, зберігання.	2	Л.1 (ст. 128-130)
4.3.	Тістечка і торти, виробництво, класифікація, пакування, зберігання. Шоколад і шоколадні вироби.	2	Л.1 (ст. 130-134)
5.	Тема 5. Смакові товари		
5.1.	Вина, класифікація, відмінні ознаки, характеристика.	2	Л.1 (ст. 179-186)
5.2.	Пиво, сировина для виробництва, класифікація, показники якості, пакування та зберігання.	2	Л.1 (ст. 187-191)

6.	Тема 6. Риба і рибні продукти		
6.1.	Риба копчена, в'ялена види, характеристика, кулінарне призначення	2	Л.1 (ст. 536-545)
6.2.	Ікра риб, види, характеристика.	2	Л.1 (ст. 559-567)
6.3.	Рибні консерви і пресерви, класифікація.	2	Л.1 (ст. 545-554)
6.4.	Нерибна водна сировина.	2	Л.1 (ст. 567-573)
7.	Тема 7. Яйця і яєчні продукти		
7.1.	Класифікація яєць і вимоги до якості. Упаковка і маркіровка яєць.	2	Л.1 (ст. 581-585)
7.2.	Сухі яєчні продукти. Зберігання яєчних продуктів.	2	Л.1 (ст. 585-587)
8.	Тема 8. Харчові жири		
8.1.	Тваринні топлені жири, види, характеристика	2	Л.1 (ст. 420-423)
8.2.	Маргарин, види, характеристика, кулінарне використання.	2	Л.1 (ст. 423-427)
9.	Тема 9. М'ясо і м'ясні продукти		
9.1.	Первинна обробка худоби. Маркування м'яса птиці.	2	Л.1 (ст. 434-463)
9.2.	Характеристика субпродуктів.	2	Л.1 (ст. 463-467)
9.3.	Асортимент ковбас в залежності від виду сировини.	2	Л.1 (ст. 483-487)
9.4.	Показники якості варених, копчених та в'ялених ковбас. Оцінка якості ковбас.	2	Л.1 (ст. 500-504)
10.	Тема 10. Молоко і молочні продукти		
10.1.	Кисломолочні напої. Молочні консерви і сухі молочні продукти.	2	Л.1 (ст. 370-386)
10.2.	Розсольні, кисломолочні сири, кулінарне використання.	2	Л.1 (ст. 389-404)
10.3.	Морозиво, види, характеристика, кулінарне використання.	2	Л.1 (ст. 386-389)
	ВСЬОГО	56	

12. Форми організації навчання

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Товарознавство продуктів харчування» є лекції, з використанням мультимедійних засобів навчання, практичні роботи, підготовка рефератів, доповідей на щорічні студентські конференції, консультації, самостійна робота здобувачів освіти.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання контрольних робіт, реферату, виконання індивідуальних практичних завдань та екзамен.

Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1. В аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація).
2. В аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові контрольні).
3. В аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача.
4. В аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові оцінки за реферати, статті, тези).

Засоби діагностування результатів навчання

Контрольні заходи, які проводяться в коледжі визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо фахової

передвищої освіти і забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням дисципліни з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів освіти за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, – так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за контрольними роботами, захист практичних робіт. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному контролі за теми.

Семестровий контроль з дисципліни «Товарознавство продуктів харчування» проводиться згідно освітнього процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з діючим Положенням про екзамен та заліки в ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна – при проведенні співбесіди, частково письмова – при відповідях на теоретичні питання), зміст і структура екзаменаційних білетів (контрольних завдань), критерії оцінювання визначаються рішенням ЦМК у НМК дисципліни «Товарознавство продуктів харчування» й доводяться до відома студентів.

Поточний контроль на лекції покликаний привчити студентів до систематичної проробки пройденого матеріалу і підготовки до майбутньої лекції, встановити ступінь засвоєння теорії, виявити найбільш важкі для сприйняття студентів розділи з наступним роз'ясненням їх.

Контроль у позааудиторний час

1. Перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.
2. Перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.
3. Індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.

Консультації. Мета консультацій – допомогти здобувачам освіти розібратись у складних питаннях, вирішити ті з них, у яких студенти самостійно розібратись не можуть. Одночасно консультації надають можливість проконтролювати знання студентів, скласти правильне уявлення про перебіг і результати навчальної роботи.

13. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань допускається суттєвих помилок.
«3»	Студент засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте, при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури.

«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

14. Політика навчальної дисципліни

Активна участь здобувачів на практичних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, самостійної роботи, заохочення здобувачів до науково-дослідної роботи.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання пропущених занять є обов'язковим незалежно від причини пропущеного заняття, здобувач презентує виконані завдання під час консультації викладача.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними. Дотримуватись Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Любешівський ТФК ЛНТУ» <http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%b4%d0%b5%d0%bc%d1%96%d1%87%d0%bd%d0%b0%d0%b4%d0%be%d0%b1%d1%80%d0%be%d1%87%d0%b5%d1%81%d0%bd%d1%96%d1%81%d1%82%d1%8c/>

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань екзамену в дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, GoogleMeet, Viber тощо).

15. Рекомендована література

15.1. Література до теоретичного курсу

1. Бровко О.Г., Булгакова О.В. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов, А.А. Квасников, А.П. Козлов, О.В. Кудінова, Н.Т. Лазарева, Г.О. Ліхоніна, Л.П. Ляховченко, В.Д. Малигіна, І.І. Медведкова, Л.В. Молоканова, Л.В. Породіна, В.П. Ракова, О.А. Ракша-Слюсарєва, Е.О. Темнохунд. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 619 с.

2. Кравченко Т.Ф. Товарознавство продуктів харчування: конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання – Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2020. – 143 с.

3. Кравченко Т.Ф. Товарознавство продуктів харчування: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання – Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2020. – 18 с.

4. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих

товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. – Київ: Лібра, 2007. – 600 с.

5. Сиротенко В. В. Комерційне товарознавство – Дніпропетровськ: ДУЕП, 2009 – 439 с.

6. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посіб. – К., 2003. - 226 с.

7. Товарознавство: методичні рекомендації до самостійного вивчення та виконання практичних занять з дисципліни. – Харків: ХДУХТ, 2012 – 96 с.

15.2. Література до практичних робіт

1. Газука Т.А., Хоруженко Т.А., Н.А. Борисенко Н.А. Товарознавство харчових продуктів Навчально-методичні рекомендації. – Чернігів – 2011

2. Лялюк А. М. Товарознавство: методичні вказівки до виконання практичних робіт. – Луцьк, 2019. – 27 с.

3. Трохим Г.М. Товарознавство харчових продуктів Методичні рекомендації для проведення практичних занять. – Львів – 2012

15.3. Інформаційні ресурси

1. <http://www.ltklntu.org.ua/>

2. <https://blogvsd.blogspot.com/>