

**Київський національний торговельно-економічний університет  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Товарознавство. Харчові продукти**

(повна назва навчальної дисципліни)

для підготовки  
студентів освітнього  
ступеня

бакалавр

молодший бакалавр, бакалавр чи  
магістр

року набору

2019

галузі знань

07 Управління та адміністрування

шифр і назва галузі знань

спеціальності

076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Митна справа

назва освітньої програми

академічні групи

МС-19

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

**Харків, 2021 рік**

Розробник:

Шубіна Лідія Юріївна,  
кандидат технічних наук, доцент кафедри  
маркетингу, менеджменту та торговельного  
підприємництва, доцент

---

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий  
ступінь, вчене звання повністю

Гарант освітньої програми

Чуйко Марина Миколаївна,  
кандидат технічних наук, доцент кафедри  
маркетингу, менеджменту та торговельного  
підприємництва, доцент

---

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий  
ступінь, вчене звання повністю

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри  
маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва

---

назва кафедри

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,  
протокол від 17.05.2021 р. № 7.

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство. Харчові продукти» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціалізації «Митна справа».

**Метою** викладання навчальної дисципліни є формування загальних та професійних компетентностей щодо здатності досліджувати, визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг, здатності застосовувати нормативно-правове регулювання у сфері підприємницької, торговельної, біржової діяльності та митної справи;

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є споживні властивості та асортимент товарів.

**Міждисциплінарні зв'язки** вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Торговельне підприємництво», «Харчова хімія», «Товарна номенклатура ЗЕД підприємства» та є основою для подальшого засвоєння навчальних дисциплін, таких як «Маркетинг», «Логістика», «Технічні засоби митного контролю», «Моделювання фінансово-господарчої діяльності підприємства».

**Мова викладання** – українська.

## 2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

### **загальних компетентностей:**

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях;

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

### **фахових компетентностей:**

ФК 5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій і митній діяльності, зокрема здійснювати товарознавчу оцінку та контроль якості товарів;

ФК 6. Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної, біржової і митної діяльності;

### **програмних результатів навчання:**

ПРН 11. Демонструвати базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі, біржової діяльності та митної справи для подальшого використання на практиці;

ПРН 15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності та при здійсненні митного контролю та митного оформлення товарів за допомогою сучасних методів;

ПРН 16. Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних, біржових структур та митних органів і вміти застосовувати його на практиці.

ПРН 17. Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних структур та з питань державної митної справи і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх впливів.

### **3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

#### **РОЗДІЛ 1**

##### **Тема 1. Товарознавчі характеристики зерноборошняних товарів**

Стан та перспективи розвитку зерноборошняних товарів в Україні.

Особливості будови зерна і бобових культур. Дефекти зерна.

Товарознавча характеристика крупи, борошна, хліба та хлібобулочних виробів, сухарних та бубличних виробів, макаронних виробів. Норми та рівень їх споживання. Класифікація, споживні властивості та оцінка якості. Умови, способи та терміни зберігання. Дефекти.

Фактори, що формують якість крупи, борошна, хліба та хлібобулочних виробів, сухарних та бубличних виробів, макаронних виробів.

##### **Тема 2. Товарознавчі характеристики крохмалю, цукру, меду**

Стан та перспективи розвитку виробництва, споживання крохмалю, цукру, меду. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду: харчове значення, асортимент, вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування та умови зберігання. Дефекти.

Чинники, що формують якість крохмалю, цукру, меду.

##### **Тема 3. Товарознавчі характеристики кондитерських виробів**

Цукристі кондитерські вироби: класифікація, особливості хімічного складу та харчова цінність; характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання та дефекти.

Борошняні кондитерські вироби: класифікація, особливості хімічного складу та харчова цінність; характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання та дефекти.

Чинники, що формують якість цукристих та борошняних кондитерських виробів.

##### **Тема 4. Товарознавча характеристика плодоовочевих товарів**

Загальні характеристики плодоовочевих товарів. Раціональні норми споживання. Класифікація плодів та овочів. Показники якості, умови та термін зберігання. Дефекти та хвороби плодів та овочів.

Зберігання плодів і овочів. Методи зберігання плодів і овочів.

##### **Тема 5. Товарознавча характеристика плодоовочевої переробної продукції**

Стан розвитку і шляхи збільшення виробництва плодоовочевої переробної продукції. Класифікація продуктів переробки за методами і способами консервування та їх характеристика. Характеристика асортименту, якості, умов зберігання, дефектів плодоовочевої переробної продукції.

Гриби свіжі та перероблені. Харчова цінність. Класифікація, асортимент. Вимоги до якості, дефекти. Умови та терміни зберігання.

Фактори формування якості плодоовочевої переробної продукції.

##### **Тема 6. Товарознавчі характеристики смакових товарів**

Значення смакових товарів у харчуванні людини. Класифікація смакових товарів.

Класифікація і асортимент чаю, чайних напоїв, кави та кавових напоїв, прянощів та приправ, оцінка якості, дефекти, умови і терміни зберігання.

Безалкогольні напої: класифікація, асортимент, особливості хімічного складу, оцінки якості, дефекти, умови і терміни зберігання: мінеральні води, негазовані та газовані безалкогольні напої, квас і напої з хлібної сировини, слабоалкогольні напої, медові напої.

Алкогольні напої: класифікація, загальна характеристика, асортимент, особливості хімічного складу, оцінки якості, дефекти, умови і терміни зберігання.

Класифікація і асортимент виноградних вин. Технологія виробництва виноградних вин. Якість та зберігання виноградних вин. Чинники, що впливають на якість вин. Оцінка якості, система балової оцінки. Характеристика ординарних марочних і колекційних вин, умови та терміни зберігання.

Коньяки. Класифікація та характеристика асортименту. Технології виробництва, характеристика сировини. Хвороби, види і недоліки коньяків. Маркування коньяків. Оцінка якості. Умови та термін зберігання.

## РОЗДІЛ 2

### **Тема 7. Товарознавчі характеристики пташиних яєць та продуктів їх переробки**

Стан та перспективи виробництва яєчних товарів. Значення яєчних товарів у харчуванні, норма споживання. Будова курячих яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Дефекти яєць, причини їх виникнення та шляхи попередження. Способи зберігання яєць.

Морожені та сухі яєчні продукти: види, оцінка якості, дефекти, умови і терміни зберігання та реалізації.

### **Тема 8. Товарознавчі характеристики м'яса та м'ясних товарів**

Стан і перспективи розвитку тваринництва і м'ясної промисловості України. Характеристика та первинна переробка забійних тварин.

Хімічний склад основних тканин м'яса. Післязабійні (автоліз) зміни в м'ясі.

Морфологічний склад м'яса. Будова м'язової, з'єднувальної, жирової та кісткової тканин м'яса.

Мета і завдання холодильної обробки і зберігання м'яса. Класифікація способів холодильної обробки. Способи, умови і швидкість холодильної обробки, зберігання охолодженого, мороженого м'яса.

Класифікація м'яса. Маркування (клеймування) м'яса. Маркування (клеймування) м'яса, що підлягає експорту.

М'ясо хворих тварин.

Наукові основи роздрібного розбирання туш. Розбирання яловичини, свинини, баранини. Вихід відрубів м'яса по сортах. Харчова цінність відрубів. Кулінарне призначення відрубів.

Загальна характеристика ковбасних виробів, м'ясних копченостей (солоних виробів), м'ясних напівфабрикатів, м'ясних консервів: хімічний склад і харчова цінність; класифікація; фактори, що формують якість; оцінка якості; допустимі і недопустимі дефекти, умови і строки зберігання.

Особливості морфологічного, хімічного складу м'яса птиці, харчова цінність. Переробка птиці. Класифікація м'яса птиці. Холодильна обробка м'яса птиці (охолодження, заморожування).

М'ясо пернатої дичини. Класифікація дичини. Вимоги до якості, дефекти. Зберігання і реалізація м'яса пернатої дичини.

Характеристика фасованого м'яса: оцінка якості, розфасовка, транспортування, умови і строки зберігання, дефекти під час зберігання фасованого м'яса.

Кулінарні м'ясні вироби і швидкозаморожені готові страви. Загальна характеристика. Хімічний склад і харчова цінність, класифікація кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених готових страв за видом м'яса, способом теплової і холодильної обробки та іншими ознаками.

### **Тема 9. Товарознавчі характеристики риби та рибних товарів**

Сучасний стан світового рибальства. Важливі райони промислу, штучне розведення гідробіонтів. Сучасний стан та перспективи розвитку рибної промисловості України. Класифікація промислових риб. Загальна характеристика солоних, маринованих, сушених, в'ялених та копчених гідробіонтів, консервів і пресервів з гідробіонтів, напівфабрикатів і кулінарних виробів з гідробіонтів, ікорних товарів: побудова асортименту; дефекти продукції; зберігання.

Водні нерибні об'єкти харчового використання. Класифікація. Загальна біологічна характеристика.

Особливості анатомічної будови риб, характеристика основних тканин та внутрішніх органів. Масовий склад риби. Біологічна та товарна характеристика головних промислових родин риб: тріскових, оселедцевих, ставридових, скумбрієвих, коропових, окуневих, камбалових, кефалевих, лососєвих, осетрових.

### **Тема 10. Товарознавчі характеристики харчових жирів**

Стан і перспективи виробництва, споживання і торгівля жировими товарами. Значення жирів у харчуванні. Науково обґрунтовані норми їх споживання.

Рослинні олії. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність.

Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очистки на харчову цінність, стійкість олій при зберіганні. Побічні продукти виробництва рослинних олій і рафінації, їх характеристика і використання. Характеристика асортименту. Нові види рослинних олій залежно від способу обробки, хімічного складу.

Оцінка якості. Дефекти. Зміни якості олій під час зберігання. Порівняльна характеристика асортименту і якості рослинних олій вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Жири тваринні топлені. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва, їх характеристика. Розфасовка, упаковка, маркування. Оцінка якості. Торгові сорти. Зміни якості тваринних топлених жирів у процесі зберігання. Умови і терміни транспортування, зберігання і реалізації. Заходи щодо збереження якості, продовження термінів зберігання і скорочення тваринних топлених жирів при зберіганні.

Маргарин. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова сировина), процес виробництва. Розфасовка, упаковка, маркування.

Характеристика традиційних і нових (наливних дієтичних, низькокалорійних) видів маргаринів. Оцінка якості. Дефекти. Зміни якості у процесі зберігання. Умови і терміни зберігання, транспортування і реалізації.

Кулінарні, кондитерські, хлібопекарні жири. Загальні уявлення. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Значення у харчуванні.

Фактори, що формують якість: сировина, процес виробництва. Розфасовка, упаковка, маркування. Характеристика основних видів кулінарних жирів. Оцінка якості. Умови транспортування, зберігання і реалізації. Дефекти.

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

Характеристика традиційних (сметаноподібних) і нових пастоподібних (гострих і солодких) видів майонезу. Показники якості. Дефекти. Заходи щодо збереження якості під час транспортування, зберігання і реалізації майонезу. Порівняльна характеристика асортименту майонезів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

## **Тема 11. Товарознавчі характеристики молока та молочних продуктів**

Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання. Перспективні напрямки розвитку виробництва, споживання і торгівля молоком та молочними продуктами. Ринок молока і молочних продуктів України.

Хімічний склад та харчова цінність молока різних сільськогосподарських тварин. Характеристика основних речовин, що входять до складу молока. Їх властивості, значення у харчуванні, зміни під час зберігання та переробки молока. Властивості молока (фізичні, хімічні) і процеси (фізичні, хімічні, біохімічні), що відбуваються у молоці під впливом різних факторів.

Молоко та вершки. Фактори, що формують якість молока та вершків. Сировина, процеси виробництва, види пакувальних матеріалів. Упаковка, тара та маркування. Характеристика основних видів пастеризованого та стерилізованого молока і вершків. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання, транспортування та реалізації. Дефекти.

Кисломолочні продукти. Класифікація. Хімічний склад, харчове та дієтичне значення. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва. Характеристика традиційних видів кисломолочних продуктів.



Оцінка якості. Умови та терміни зберігання і реалізації. Дефекти та їх попередження.

Молочні консерви. Класифікація молочних консервів. Хімічний склад та харчова цінність. Фактори, що формують якість та стійкість у зберіганні молочних консервів. Характеристика стерилізованих та згущених молочних консервів, сухих молочних продуктів та сухих молочних продуктів дитячого харчування. Оцінка якості. Умови зберігання. Дефекти. Зміна якості молочних консервів у процесі транспортування, зберігання і реалізації.

Морозиво. Хімічний склад та харчова цінність. Класифікація та асортимент морозива. Ринок морозива. Фактори, що формують якість морозива. Розфасовка, пакування та маркування морозива. Оцінка якості. Умови транспортування, зберігання та реалізації. Дефекти. Терміни зберігання та реалізації, що забезпечують збереження якості морозива.

Масло вершкове. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Фактори формування споживчих властивостей масла: вид вершків (солодкі, кислі), якість вершків та наповнювачів, технологія виготовлення. Способи виготовлення масла. Фактори формування асортименту вершкового масла. Класифікація і характеристика асортименту масла. Вимоги до якості масла. Бальна система визначення якості масла. Пакування, маркування, умови і строки зберігання масла. Зміна якості масла у процесі транспортування, зберігання та реалізації. Дефекти. Заходи щодо збереження якості.

Сири. Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна і енергетична цінність. Фактори формування споживних властивостей сирів. Асортимент твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних кисломолочних і переробних сирів. Вимоги до якості сирів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання сирів.

Зміни якості сирів у процесі зберігання та реалізації. Дефекти. Причини їх виникнення і попередження. Втрати, їх види і причини. Заходи щодо збереження якості та скорочення втрат сирів під час зберігання та реалізації.





Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5850>

## **5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

### **РОЗДІЛ 1**

#### **Тема 1. Товарознавчі характеристики зерноборошняних товарів**

Теоретичні питання:

1. Особливості будови зерна і бобових культур. Дефекти зерна [1].
2. Фактори, що формують якість крупи, борошна, хліба та хлібобулочних виробів, сухарних та бубличних виробів, макаронних виробів [1].

#### **Тема 2. Товарознавчі характеристики крохмалю, цукру, меду**

Теоретичне питання: Чинники, що формують якість крохмалю, цукру, меду [2].

#### **Тема 3. Товарознавчі характеристики кондитерських виробів**

Теоретичне питання: Чинники, що формують якість цукристих та борошняних кондитерських виробів [2].

#### **Тема 4. Товарознавча характеристика плодоовочевих товарів**

Теоретичне питання: Зберігання плодів і овочів. Методи зберігання плодів і овочів. [3].

#### **Тема 5. Товарознавча характеристика плодоовочевої переробної продукції**

Теоретичне питання: Фактори формування якості плодоовочевої переробної продукції, [3].

#### **Тема 6. Товарознавчі характеристики смакових товарів**

Теоретичні питання:

1. Класифікація і асортимент виноградних вин. Технологія виробництва виноградних вин. Якість та зберігання виноградних вин. Чинники, що впливають на якість вин. Оцінка якості, система балової оцінки. Характеристика ординарних марочних і колекційних вин, умови та терміни зберігання [4].

2. Коньяки. Класифікація та характеристика асортименту. Технології виробництва, характеристика сировини. Хвороби, види і недоліки коньяків. Маркування коньяків. Оцінка якості. Умови та термін зберігання [4].

### **РОЗДІЛ 2**

#### **Тема 7. Товарознавчі характеристики пташиних яєць та продуктів їх переробки**

Теоретичне питання: Морожені та сухі яєчні продукти: види, оцінка якості, дефекти, умови і терміни зберігання та реалізації [5].

#### **Тема 8. Товарознавчі характеристики м'яса та м'ясних товарів**

Теоретичні питання:

1. Морфологічний склад м'яса. Будова м'язової, з'єднувальної, жирової та кісткової тканин м'яса [6].

2. М'ясо хворих тварин [6].

3. Загальна характеристика м'ясних субпродуктів. Асортимент і характеристика окремих видів субпродуктів, їх використання. Холодильна обробка субпродуктів. Оцінка якості. Дефекти і втрати, що з'являються під час зберігання субпродуктів [6].

4. М'ясо пернатої дичини. Класифікація дичини. Вимоги до якості, дефекти. Зберігання і реалізація м'яса пернатої дичини [6].

5. Кулінарні м'ясні вироби і швидкозаморожені готові страви. Загальна характеристика. Хімічний склад і харчова цінність, класифікація кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених готових страв за видом м'яса, способом теплової і холодильної обробки та іншими ознаками [6].

### **Тема 9. Товарознавчі характеристики риби та рибних товарів**

Теоретичне питання: Особливості анатомічної будови риб, характеристика основних тканин та внутрішніх органів. Масовий склад риби. Біологічна та товарна характеристика головних промислових родин риб: тріскових, оселедцевих, ставридових, скумбрієвих, корошових, окуневих, камбалових, кефалевих, лососевих, осетрових [7].

### **Тема 10. Товарознавчі характеристики харчових жирів**

Теоретичні питання:

1. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очистки на харчову цінність, стійкість олій при зберіганні. Побічні продукти виробництва рослинних олій і рафінації, їх характеристика і використання. Характеристика асортименту [8].

2. Жири тваринні топлени. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва, їх характеристика. Розфасовка, упаковка, маркування. Оцінка якості. Торгові сорти. Зміни якості тваринних топлених жирів у процесі зберігання. Умови і терміни транспортування, зберігання і реалізації. Заходи щодо збереження якості, продовження термінів зберігання і скорочення тваринних топлених жирів при зберіганні [8].

3. Кулінарні, кондитерські, хлібопекарні жири. Загальні уявлення. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Значення у харчуванні. Фактори, що формують якість: сировина, процес виробництва. Розфасовка, упаковка, маркування. Характеристика основних видів кулінарних жирів. Оцінка якості. Умови транспортування, зберігання і реалізації. Дефекти [8].

### **Тема 11. Товарознавчі характеристики молока та молочних продуктів**

Теоретичні питання:

1. Хімічний склад та харчова цінність молока різних сільськогосподарських тварин. Характеристика основних речовин, що входять до складу молока. Їх властивості, значення у харчуванні, зміни під час зберігання та переробки молока. Властивості молока (фізичні, хімічні) і процеси (фізичні, хімічні, біохімічні), що відбуваються у молоці під впливом різних факторів [5].

2. Морозиво. Хімічний склад та харчова цінність. Класифікація та асортимент морозива. Ринок морозива. Фактори, що формують якість морозива. Розфасовка, пакування та маркування морозива. Оцінка якості. Умови транспортування, зберігання та реалізації. Дефекти. Терміни зберігання та реалізації, що забезпечують збереження якості морозива [5].

3. Зміни якості сирів у процесі зберігання та реалізації. Дефекти. Причини їх виникнення і попередження. Втрати, їх види і причини. Заходи щодо збереження якості та скорочення втрат сирів під час зберігання та реалізації [5].

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5850>

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

## **6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ**

Не передбачено навчальним планом.

## 7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Осінь 2021/2022 н. р.

| №        | Рейтингові оцінки        | Макс. бали за формами навчання |        |
|----------|--------------------------|--------------------------------|--------|
|          |                          | денна                          | заочна |
| <b>1</b> | <b>Поточний контроль</b> | <b>60</b>                      |        |
| 1.1      | <i>Тема 1</i>            |                                |        |
|          | Лекція 1                 | 2                              |        |
|          | Лекція 2                 | 2                              |        |
|          | Лекція 3                 | 2                              |        |
|          | Лекція 4                 | 2                              |        |
|          | Лабораторне заняття 1    | 1                              |        |
|          | Лабораторне заняття 2    | 1                              |        |
|          | Лабораторне заняття 3    | 1                              |        |
|          | Лабораторне заняття 4    | 1                              |        |
|          | Тестування на Порталі    | 3                              |        |
| 1.2      | <i>Тема 2</i>            |                                |        |
|          | Лекція 5                 | 2                              |        |
|          | Лабораторне заняття 5    | 1                              |        |
|          | Тестування на Порталі    | 3                              |        |
| 1.3      | <i>Тема 3</i>            |                                |        |
|          | Лекція 6                 | 2                              |        |
|          | Лекція 7                 | 2                              |        |
|          | Лекція 8                 | 2                              |        |
|          | Лабораторне заняття 6    | 1                              |        |
|          | Лабораторне заняття 7    | 1                              |        |
|          | Лабораторне заняття 8    | 1                              |        |
|          | Тестування на Порталі    | 3                              |        |
| 1.4      | <i>Тема 4</i>            |                                |        |
|          | Лекція 9                 | 2                              |        |
|          | Лекція 10                | 2                              |        |
|          | Лабораторне заняття 9    | 1                              |        |
|          | Тестування на Порталі    | 3                              |        |
| 1.5      | <i>Тема 5</i>            |                                |        |
|          | Лекція 11                | 2                              |        |
|          | Лабораторне заняття 10   | 1                              |        |
|          | Тестування на Порталі    | 3                              |        |
| 1.6      | <i>Тема 6</i>            |                                |        |
|          | Лекція 12                | 2                              |        |
|          | Лекція 13                | 2                              |        |
|          | Лекція 14                | 2                              |        |
|          | Лабораторне заняття 11   | 1                              |        |
|          | Лабораторне заняття 12   | 1                              |        |
|          | Лабораторне заняття 13   | 1                              |        |
|          | Лабораторне заняття 14   | 1                              |        |
|          | Тестування на Порталі    | 3                              |        |

| №                    | Рейтингові оцінки                                                                                      | Макс. бали за формами навчання |        |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------|
|                      |                                                                                                        | денна                          | заочна |
| <b>2</b>             | <b>Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)</b>                                | <b>40</b>                      |        |
| 2.1                  | Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)                                      | 20                             |        |
| 2.2                  | Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)            | 10                             |        |
| 2.3                  | Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання) | 10                             |        |
| <b>3</b>             | <b>Оцінка з дисципліни</b>                                                                             | <b>100</b>                     |        |
| Весна 2021/2022 н. р |                                                                                                        |                                |        |
| <b>1</b>             | <b>Поточний контроль</b>                                                                               | <b>60</b>                      |        |
| 1.7                  | <i>Тема 7</i>                                                                                          |                                |        |
|                      | Лекція 15                                                                                              | 2                              |        |
|                      | Лабораторне заняття 15                                                                                 | 1                              |        |
|                      | Тестування на Порталі                                                                                  | 1                              |        |
| 1.8                  | <i>Тема 8</i>                                                                                          |                                |        |
|                      | Лекція 16                                                                                              | 4                              |        |
|                      | Лекція 17                                                                                              | 2                              |        |
|                      | Лекція 18                                                                                              | 2                              |        |
|                      | Лекція 19                                                                                              | 2                              |        |
|                      | Лабораторне заняття 16                                                                                 | 1                              |        |
|                      | Лабораторне заняття 17                                                                                 | 1                              |        |
|                      | Лабораторне заняття 18                                                                                 | 1                              |        |
|                      | Лабораторне заняття 19                                                                                 | 1                              |        |
|                      | Лабораторне заняття 20                                                                                 | 1                              |        |
|                      | Тестування на Порталі                                                                                  | 1                              |        |
| 1.9                  | <i>Тема 9</i>                                                                                          |                                |        |
|                      | Лекція 20                                                                                              | 2                              |        |
|                      | Лекція 21                                                                                              | 4                              |        |
|                      | Лекція 22                                                                                              | 2                              |        |
|                      | Лекція 23                                                                                              | 2                              |        |
|                      | Лабораторне заняття 21                                                                                 | 1                              |        |
|                      | Лабораторне заняття 22                                                                                 | 2                              |        |
|                      | Тестування на Порталі                                                                                  | 1                              |        |
| 1.10                 | <i>Тема 10</i>                                                                                         |                                |        |
|                      | Лекція 24                                                                                              | 4                              |        |
|                      | Лабораторне заняття 23                                                                                 | 2                              |        |
|                      | Тестування на Порталі                                                                                  | 1                              |        |
| 1.11                 | <i>Тема 11</i>                                                                                         |                                |        |
|                      | Лекція 25                                                                                              | 4                              |        |
|                      | Лекція 26                                                                                              | 2                              |        |
|                      | Лекція 27                                                                                              | 2                              |        |
|                      | Лабораторне заняття 24                                                                                 | 1                              |        |
|                      | Лабораторне заняття 25                                                                                 | 2                              |        |
|                      | Лабораторне заняття 26                                                                                 | 1                              |        |
|                      | Лабораторне заняття 27                                                                                 | 2                              |        |
|                      | Тестування на Порталі                                                                                  | 1                              |        |



| №        | Рейтингові оцінки                                                                                      | Макс. бали за формами навчання |        |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------|
|          |                                                                                                        | денна                          | заочна |
| 1.11     | <i>Додаткові бали</i>                                                                                  | 4                              |        |
|          | Написання наукової статті, тез , підготовка доповідей, участь у конкурсах                              | 4                              |        |
| <b>2</b> | <b>Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)</b>                                | <b>40</b>                      |        |
| 2.1      | Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)                                      | 20                             |        |
| 2.2      | Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)            | 10                             |        |
| 2.3      | Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання) | 10                             |        |
| <b>3</b> | <b>Оцінка з дисципліни</b>                                                                             | <b>100</b>                     |        |

Під час організації освітнього процесу на Порталі використовуються наступні елементи:

- опрацювання теоретичного матеріалу: елемент «Урок»;
- опрацювання лабораторного заняття: елемент «Завдання»;
- тестування: елемент «Тест»;

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

## 8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### 8.1. Основні джерела інформації

1. Салухіна Н. Г. Товарознавство зерноборошняних товарів : підручник / Н. Г. Салухіна, А. А. Самойленко, В. В. Ващенко. – Київ : Київський національний торговельно–економічний університет, 2015. – 357 с.
2. Сирохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – Київ : Центр учбової літератури, 2018. – 616 с.
3. Орлова Н. Я. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н. Я. Орлова, П. Х. Пономарьов. – Київ : Київський національний торговельно–економічний університет, 2015. – 470 с.
4. Сирохман, І. В. Товарознавство смакових товарів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк. – Львів : Львівська комерційна академія, 2015. – 428 с.
5. Рудавська Г. Б. Молочні та яєчні товари : підручник / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко. – Київ : Книга, 2017. – 392 с.
6. Сирохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник. / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк – Київ : Центр навчальної літератури. 2015. – 384 с.
7. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних продуктів / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М. О. Янчева. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 336 с.
8. Тищенко Є. В. Харчові жири : підручник. / Є. В. Тищенко, П. Х. Пономарьов – [2-е вид., доп. і переробл.] – Київ : Київський національний торговельно–економічний університет, 2015. – 227 с.
9. Тищенко Є. В. Товарознавство продовольчих товарів : лабораторний практикум / Є. В. Тищенко, Г. Б. Рудавська, М. П. Орлов. – Київ : Київський національний торговельно–економічний університет, 2015. – 411 с.

### 8.2. Додаткові джерела інформації

10. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : підручник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – Київ : Центр навчальної літератури, 2017. – 544 с.
11. Науково-інформаційний центр «Леонорм» [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.leonorm.com> – Назва з екрана.
12. Сайт для товароведов [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.tovaroved.ucoz.ru> – Назва з екрана.
13. Справочник потребителя [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.test.org.ua> – Назва з екрана.
14. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.potrebitel.org.ua> – Назва з екрана.

15. М'ясний бізнес : міжнар. наук.-вироб. журн. / засновник ТОВ «Біопром». – Київ : ТОВ «Біопром». – Щоміс.
16. Мясное дело: произв.-практ. журн. / засновник ПП «Корсар». – 2001. – Київ : ПП «Корсар». – Щоміс.
17. Мир продуктів : інформ.-анал. журн. / засновник РВА «Марко Пак». – Київ : РВА «Марко Пак». – Щомісяця.
18. Харчова і переробна промисловість : наук.-вироб. журн. / засновник «Харчова промисловість». – Київ : «Харчова промисловість». – Щомісяця.
19. Харчові жири [Електронний ресурс] // Основи експертизи продовольчих товарів : офіційний веб-портал. – Режим доступу: [https://pidruchniki.com/12590605/ekonomika/harchovi\\_zhiri](https://pidruchniki.com/12590605/ekonomika/harchovi_zhiri). – Назва з екрана.
20. Молоко та молочні продукти [Електронний ресурс] // Основи експертизи продовольчих товарів : офіційний веб-портал. – Режим доступу: [https://pidruchniki.com/15100827/ekonomika/moloko\\_molochni\\_produkti](https://pidruchniki.com/15100827/ekonomika/moloko_molochni_produkti). – Назва з екрана.
21. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97 // Верховна Рада України : офіційний веб-портал. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80/ed19971223>. – Назва з екрана.
22. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів : офіційний веб-портал. – Режим доступу: <https://dpss.gov.ua/>. – Назва з екрана.