ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету управління,
адміністрування та туризму
_____ Євгеній РУДНІЧЕНКО
«29» грудня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТОВАРОЗНАВСТВО В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ
Назва дисципліни

Галузь знань J – Транспорт та послуги
Спеціальність J2 – Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Рівень вищої освіти – Перший бакалаврський
Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа
Обсяг дисципліни – 4 кредитів ЄКТС,
Шифр дисципліни – ОФП.**04.**
Мова навчання – українська
Статус дисципліни: обов'язкова (цикл фахової підготовки)
Факультет – Управління, адміністрування та туризму
Кафедра –Туризму та готельно-ресторанної справи

Форма навчання	Курс	Семестр	Загальне навантаження		Кількість годин					Курсова робота	Курсовий проект	Вид семестрового контролю	
					Аудиторні заняття				Самостійна робота, в т.ч. ІРС				
			Кредити ЄКТС	Години	Всього	Лекції	Лабораторні роботи	Практичні заняття				Залік	Екзамен
Д	1	1	4	120	50	32	-	18	70	-	-	-	+
З	1	1	4	120	12	8	-	4	108	-	-	-	+

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Програма складена _____ к.е.н., доц. Наталія ПРИЛЕПА
Підпис(и) Ініціали, прізвище викладача(ів)

Схвалена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол від «17».12. 2025 № 6 Зав. кафедри _____ Ігор ЖУРБА
Підпис Ініціали, прізвище

Робоча програма розглянута та схвалена вченою радою факультету управління, адміністрування та туризму
Голова вченої ради _____ Євгеній РУДНІЧЕНКО
Підпис Ініціали, прізвище

Хмельницький 2026

2 ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Посада	Назва факультету	Підпис	Ініціали, прізвище
Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, докт. екон. наук, професор	Факультет управління, адміністрування та туризму		Ігор ЖУРБА
Гарант освітньо-професійної програми, канд. екон. наук, доц.	Факультет управління, адміністрування та туризму		Тетяна ТОМАЛЯ
Декан	Факультет управління, адміністрування та туризму		Євгеній РУДНІЧЕНКО

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету управління,
адміністрування та туризму
_____Євгеній РУДНІЧЕНКО

_____
«_____» _____ 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТОВАРОЗНАВСТВО В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ
Назва дисципліни

Галузь знань J – Транспорт та послуги
Спеціальність J2 – Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Рівень вищої освіти – Перший бакалаврський
Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа
Обсяг дисципліни – 4 кредитів ЄКТС, ***Шифр дисципліни*** – ОФП.**04.**
Мова навчання – українська
Статус дисципліни: обов'язкова (цикл фахової підготовки)
Факультет – Управління, адміністрування та туризму
Кафедра –Туризму та готельно-ресторанної справи

Форма навчання	Курс	Семестр	Загальне навантаження		Кількість годин					Курсова робота	Курсовий проект	Вид семестрового контролю	
					Аудиторні заняття				Самостійна робота, в т.ч. ІРС				
			Кредити ЄКТС	Години	Всього	Лекції	Лабораторні роботи	Практичні заняття				Залік	Екзамен
Д	1	1	4	120	50	32	-	18	70	-	-	-	+
З	1	1	4	120	12	8	-	4	108	-	-	-	+

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Програма складена _____ к.е.н., доц. Наталія ПРИЛЕПА
Підпис(и) Ініціали, прізвище викладача(ів)

Схвалена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол від «17».12. 2025 № 6 Зав. кафедри _____ Ігор ЖУРБА
Підпис Ініціали, прізвище

Робоча програма розглянута та схвалена вченою радою факультету управління, адміністрування та туризму
Голова вченої ради _____ ____Євгеній РУДНІЧЕНКО___
Підпис Ініціали, прізвище

Хмельницький 2026

ТОВАРОЗНАВСТВО В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Тип дисципліни	Обов'язкова
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Семестр	**Другий**
Кредити ЄКТС	4,0
Форми навчання, для яких викладається дисципліна	Очна (денна)/заочна

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, має: досконало володіти професійною термінологією та основними поняттями з товарознавства в готельно-ресторанному господарстві; знати споживчі властивості окремих груп харчових продуктів та господарських товарів; вміти розпізнавати види, сорти, якісні показники та можливі дефекти харчових і господарських товарів; вміти визначати якість за органолептичними і фізико-хімічними показниками; оцінювати умови зберігання та транспортування товарів у заклади готельно-ресторанного господарства.

Зміст навчальної дисципліни: Теоретичні основи товарознавства в готельно-ресторанному господарстві. Товарознавча характеристика зерноборошняних товарів. Товарознавча характеристика фруктово-овочевих товарів. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів. Товарознавча характеристика смакових товарів. Товарознавча характеристика харчових жирів. Товарознавча характеристика молока і молочних продуктів. Товарознавча характеристика яєць та яєчної продукції. Товарознавча характеристика м'яса і м'ясної продукції. Товарознавча характеристика м'яса і м'ясної продукції. Товарознавча характеристика риби та рибної продукції. Товарознавча характеристика харчових концентратів. Товарознавча характеристика господарських товарів. Товарознавча характеристика текстильних товарів.

Пререквізити – ОЗП.05 Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологічна безпека, ОФП.02 Харчова хімія.

Постреквізити – ОФП. 08 Технологія продукції ресторанного господарства, ОФП. 09 Ресторанна справа, ОФП. 10 Ресторанна справа (курсова робота); ОФП. 11 Готельна справа, ОФП. 12 Готельна справа (курсова робота); ОФП. 13 Кейтеринг, ОФП. 14 Барна справа та організація роботи сомельє, ОФП.20 Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.

Запланована навчальна діяльність: Мінімальний обсяг навчальних занять в одному кредиті ЄКТС навчальної дисципліни для ***першого*** (бакалаврського) рівня вищої освіти за денною формою здобуття освіти становить 10 годин; для заочної форми – 2–3 години на 1 кредит ЄКТС.

Форми (методи) навчання: лекції (з використанням методів проблемного навчання і візуалізації); практичні заняття (з використанням практикумів); контрольна робота, самостійна робота (індивідуальні завдання).

Форми оцінювання результатів навчання: виконання практичних завдань, письмове та усне опитування (тестування), контрольна робота.

Вид семестрового контролю: іспит – 2 семестр.

Навчальні ресурси:

1. Теоретичні основи товарознавства / Т. М. Чорна. – Ірпінь: Університет ДФС України, 2021. – 598 с.
2. Сегеда І. В. Товарознавство: продовольчі товари: навчальний посібник. – Харків. нац. ун-т. госп-ва ім. О.Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. - 224с.
3. Довідник товарознавця і споживача продовольчих товарів: навч. посібник / С. В. Князь, А. Г. Загородній, М. В. Римар та ін.; за ред. д-ра екон. наук, проф. С. В. Князя. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2021. – 796 с.
4. Наконечна В.І., Ротань Н.В., Арбузова Ю.В. Комерційне товарознавство: навчальний посібник. –Київ: Олді+, 2022. – 422с.
5. Товарознавство та комерційна діяльність: Підручник / В. Л. Дикань, А. О. Каграманян, Н. Є. Каличева та ін.; за ред. В. Л. Диканя. – Харків: УкрДУЗТ, 2018. – 362 с.
6. Модульне середовище для навчання. Доступ до ресурсу: https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=6779

Викладач: кандидат економічних наук, доц. Наталія ПРИЛЕПА.

3. Пояснювальна записка

Дисципліна «Товарознавство в готельно-ресторанному господарстві» є обов'язковою дисципліною фахової підготовки і займає провідне місце у підготовці здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» в межах спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Пререквізити – ОЗП.05 Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологічна безпека, ОФП.02 Харчова хімія.

Постреквізити – ОФП. 08 Технологія продукції ресторанного господарства, ОФП. 09 Ресторанна справа, ОФП. 10 Ресторанна справа (курсова робота); ОФП. 11 Готельна справа, ОФП. 12 Готельна справа (курсова робота); ОФП. 13 Кейтеринг, ОФП. 14 Барна справа та організація роботи сомельє, ОФП.20 Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.

Відповідно до освітньої програми дисципліна має забезпечити:

- ***компетентності:*** ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
- ***програмні результати навчання:*** ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН 12.Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Мета дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти знань про теоретичні основи товарознавства, класифікацію, асортимент, споживчі властивості та якісні показники продовольчих і непродовольчих товарів, що використовуються в готельно-ресторанному господарстві, а також умінь розпізнавати, контролювати й оцінювати їх якість і безпечність відповідно до вимог чинних стандартів та вміти застосовувати набуті знання у професійній діяльності.

Предметом дисципліни є основні теоретичні і практичні аспекти товарознавства в готельно-ресторанному господарстві.

Завдання дисципліни полягають у засвоєнні знань з основ товарознавства в готельно-ресторанному господарстві, вивченні особливостей асортименту та споживчих властивостей основних груп продовольчих і непродовольчих товарів, а також розвитку навичок розпізнавання, контролю й оцінювання їх якості у готельно-ресторанному господарстві.

Результати навчання Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, має: досконало *володіти* професійною термінологією та основними поняттями з товарознавства в готельно-ресторанному господарстві; *знати* споживчі властивості окремих груп харчових продуктів та господарських товарів; *вміти* розпізнавати види, сорти, якісні показники та можливі дефекти харчових і господарських товарів; вміти *визначати* якість за органолептичними і фізико-хімічними показниками; *оцінювати* умови зберігання та транспортування товарів у заклади готельно-ресторанного господарства.

4. Структура залікових кредитів дисципліни

<table>
<tr><th rowspan="3">Назва розділу (теми)</th><th colspan="6">Кількість годин, відведених на:</th></tr>
<tr><th colspan="3">Денна форма</th><th colspan="3">Заочна форма</th></tr>
<tr><th>Лекції</th><th>Прак.</th><th>СРС</th><th>Лекції</th><th>Прак.</th><th>СРС</th></tr>
<tr><td>Тема 1. Теоретичні основи товарознавства в готельно-ресторанному господарстві</td><td>4</td><td>2</td><td>6</td><td rowspan="5">2</td><td rowspan="8">2</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Тема 2. Товарознавча характеристика зерноборошняних товарів</td><td>4</td><td>2</td><td>6</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Тема 3. Товарознавча характеристика фруктово-овочевих товарів</td><td>2</td><td>2</td><td>6</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів</td><td>2</td><td>1</td><td>6</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів</td><td>2</td><td>1</td><td>6</td><td rowspan="3">2</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів</td><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних продуктів</td><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчної продукції</td><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td rowspan="7">2</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Тема 9. Товарознавча характеристика м’яса і м’ясної продукції</td><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td rowspan="3">2</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Тема 10. Товарознавча характеристика риби та рибної продукції</td><td>2</td><td>1</td><td>6</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів</td><td>2</td><td>1</td><td>6</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Тема 12. Товарознавча характеристика господарських товарів</td><td>2</td><td>2</td><td>6</td><td rowspan="2">2</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Тема 13. Товарознавча характеристика текстильних товарів</td><td>4</td><td>2</td><td>6</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Разом за семестр</td><td>32</td><td>18</td><td>70</td><td>8</td><td>4</td><td>108</td></tr>
</table>

5 Програма навчальної дисципліни

5.1 Зміст лекційного курсу*

Номер лекції	Перелік тем лекцій, їх анотації	Кількість годин
	Другий семестр	
1	**Тема 1. Теоретичні основи товарознавства в готельно-ресторанному господарстві.** Лекція 1.1. Предмет, зміст і завдання. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів. Хімічний склад продовольчих товарів. Класифікація харчових продуктів. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 10, 3, с. 4-7, 5, с. 6] додаткова [33]	2
2	**Тема 1. Теоретичні основи товарознавства в готельно-ресторанному господарстві.** Лекція 1.2. Якість харчових продуктів. Основи зберігання і транспортування товарів. Наукові основи консервування харчових продуктів. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 10, 3, с. 4-7, 5, с. 6] додаткова [33]	2
3	**Тема 2. Товарознавча характеристика зерноборошняних товарів.** Лекція 2.1. Зерно. Крупа. Борошно. Хліб та хлібобулочні вироби. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 3, с. 23-25, 5, с. 32] додаткова [1-3]	2
4	**Тема 2. Товарознавча характеристика зерноборошняних товарів.** Лекція 2.2. Макаронні вироби. Сухарні та бубликові вироби. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 3, с. 23-25, 5, с. 32] додаткова [1-3]	2
5	**Тема 3. Товарознавча характеристика фруктово-овочевої продукції.** Харчова цінність та класифікація плодів та овочів. Свіжі плоди та овочі. Продукти переробки плодів і овочів. Гриби свіжі та перероблені. ЛІТЕРАТУРА: Основна [2, с. 28-33, 4, с. 36-38, 5, с. 44] додаткова [4-5]	2
6	**Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.** Крохмаль і крохмалепродукти. Цукор і мед. Кондитерські вироби. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 66-69, 3, с. 34-35, 5, с. 62] додаткова [21]	2
7	**Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів.** Чай, кава, чайні і кавові напої. Прянощі і приправи. Алкогольні напої. Вина виноградні. Слабоалкогольні напої. Безалкогольні напої і мінеральна вода. Тютюнові вироби. ЛІТЕРАТУРА: Основна [3, с. 44-46, 5, с. 67-70] додаткова [4-5]	2
8	**Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів.** Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів і жирових продуктів. Олії. Тваринні топлені жири. Модифіковані жири. Спреди та суміші жирів. Маргарин. Жири кулінарні, кондитерські, хлібопекарські. Майонези і низькокалорійні емульсійні продукти. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 43-76, 5, с. 56-75] додаткова [19-20]	2
9	**Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних продуктів.** Молоко. Питне коров'яче молоко. Кисломолочні продукти. Молочні консерви і сухі молочні продукти. Вершкове масло. Сичужні сири. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 81-86, 3, с. 104-153] додаткова [24-25]	2
10	**Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчної продукції.** Значення яєчних товарів у харчуванні. Харчова цінність, будова,	2

	класифікація, оцінка якості курячих яєць. Способи та умови зберігання курячих яєць. Продукти переробки яєць. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 92-103, 3, с. 207-222] додаткова [41-43]	
11	**Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса і м'ясної продукції.** Характеристика товарних якостей забійних тварин. Первинна переробка худоби. Морфологічний і хімічний склад м'яса. Зміни в м'ясі після забою. Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса. Розрубування туш забійних тварин. Субпродукти. М'ясо птиці. М'ясні копченості. Ковбасні вироби. М'ясні консерви. М'ясні напівфабрикати. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 129-133, 4, с. 79] додаткова [26-29]	2
12	**Тема 10. Товарознавча характеристика риби та рибної продукції.** Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби. Жива товарна риба. Охолоджена та морожена товарна риба. Солоні та мариновані рибні товари. В'ялені, сушені та копчені рибні товари. Рибні консерви та пресерви. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікорні товари. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 339-378, 2, с. 92] додаткова [34-35]	2
13	**Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів.** Асортимент харчових концентратів. Обідні страви. Для дитячого і дієтичного харчування. Сухі сніданки і картоплепродукти. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 449, 4, с. 87] додаткова [33]	2
14	**Тема 12. Товарознавча характеристика господарських товарів.** Вироби з пластмас: асортимент, дефекти, вимоги до якості. Товари побутової хімії. Силікатні товари. Металогосподарські товари. Меблеві товари. Будівельні матеріали. ЛІТЕРАТУРА: Основна [3, с. 583-592, 5, с. 271] додаткова [33]	2
15	**Тема 13. Товарознавча характеристика текстильних товарів.** Лекція 13.1. Нитки, їх асортимент і призначення. Види тканин та їх класифікація. Класифікація швейних товарів. Ознаки і види трикотажних полотен. ЛІТЕРАТУРА: Основна [2, с. 129-133, 4, с. 79] додаткова [33]	2
16	**Тема 13. Товарознавча характеристика текстильних товарів.** Лекція 13.2. Класифікація швейних товарів. Ознаки і види трикотажних полотен. ЛІТЕРАТУРА: Основна [2, с. 129-133, 4, с. 79] додаткова [33]	2
	Разом:	32

Перелік оглядових лекцій для здобувачів *заочної* форми здобуття освіти

Номер лекції	**Теми лекцій, їх анотації** ***Другий семестр***	**Кількість год.**
1	***2***	***3***
1	Теоретичні основи та класифікація товарів у готельно-ресторанному господарстві (Тема 1) ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 10, 3, с. 4-7, 5, с. 6] додаткова [33]	2
2	Товарознавча характеристика сировини рослинного походження (Тема 2-5) ЛІТЕРАТУРА: Основна [3, с. 44-46, 5, с. 67-70] додаткова [4-5]	2
3	Товарознавча характеристика продуктів тваринного походження та харчових жирів (Тема 6-10) ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 129-133, 4, с. 79] додаткова [26-29]	2

4	Товарознавча характеристика харчових концентратів та непродовольчих товарів (Тема 11-13) ЛІТЕРАТУРА: Основна [3, с. 583-592, 5, с. 271] додаткова [33]	2
	Разом за семестр:	8

5.2 Зміст практичних занять для здобувачів *денної* форми здобуття освіти

№ практичного заняття	Зміст практичного заняття	Кількість годин
	Другий семестр	
1	Предмет, зміст і завдання. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів. Хімічний склад продовольчих товарів. Класифікація харчових продуктів. Якість харчових продуктів. Основи зберігання і транспортування товарів. Наукові основи консервування харчових продуктів. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 10, 3, с. 4-7, 5, с. 6] додаткова [33]	2
2	Зерно. Крупа. Борошно. Хліб та хлібобулочні вироби. Макаронні вироби. Сухарні та бубликові вироби. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 3, с. 23-25, 5, с. 32] додаткова [1-3]	2
3	Харчова цінність та класифікація плодів та овочів. Свіжі плоди та овочі. Продукти переробки плодів і овочів. Гриби свіжі та перероблені. ЛІТЕРАТУРА: Основна [2, с. 28-33, 4, с. 36-38, 5, с. 44] додаткова [4-5]	2
4-5	Крохмаль і крохмалепродукти. Цукор і мед. Кондитерські вироби. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 66-69, 3, с. 34-35, 5, с. 62] додаткова [21] Чай, кава, чайні і кавові напої. Прянощі і приправи. Алкогольні напої. Вина виноградні. Слабоалкогольні напої. Безалкогольні напої і мінеральна вода. Тютюнові вироби. ЛІТЕРАТУРА: Основна [3, с. 44-46, 5, с. 67-70] додаткова [4-5]	2
6-7	Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів і жирових продуктів. Олії. Тваринні топлені жири. Модифіковані жири. Спреди та суміші жирів. Маргарин. Жири кулінарні, кондитерські, хлібопекарські. Майонези і низькокалорійні емульсійні продукти. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 43-76, 5, с. 56-75] додаткова [19-20] Молоко. Питне коров'яче молоко. Кисломолочні продукти. Молочні консерви і сухі молочні продукти. Вершкове масло. Сичужні сири. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 81-86, 3, с. 104-153] додаткова [24-25]	2
8-9	Значення яєчних товарів у харчуванні. Харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць. Способи та умови зберігання курячих яєць. Продукти переробки яєць. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 92-103, 3, с. 207-222] додаткова [41-43] Характеристика товарних якостей забійних тварин. Первинна переробка худоби. Морфологічний і хімічний склад м'яса. Зміни в м'ясі після забою. Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса. Розрубування туш забійних тварин. Субпродукти. М'ясо птиці. М'ясні копченості. Ковбасні вироби. М'ясні консерви. М'ясні напівфабрикати. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 129-133, 4, с. 79] додаткова [26-29]	2

10-11	Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби. Жива товарна риба. Охолоджена та морожена товарна риба. Солоні та мариновані рибні товари. В'ялені, сушені та копчені рибні товари. Рибні консерви та пресерви. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікорні товари. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 339-378, 2, с. 92] додаткова [34-35] Асортимент харчових концентратів. Обідні страви. Для дитячого і дієтичного харчування. Сухі сніданки і картоплепродукти. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 449, 4, с. 87] додаткова [33]	2
12	Вироби з пластмас: асортимент, дефекти, вимоги до якості. Товари побутової хімії. Силікатні товари. Металогосподарські товари. Меблеві товари. Будівельні матеріали. ЛІТЕРАТУРА: Основна [3, с. 583-592, 5, с. 271] додаткова [33]	2
13	Нитки, їх асортимент і призначення. Види тканин та їх класифікація. Класифікація швейних товарів. Ознаки і види трикотажних полотен. ЛІТЕРАТУРА: Основна [2, с. 129-133, 4, с. 79] додаткова [33]	2
	Разом:	18

Перелік практичних занять для здобувачів *заочної* форми здобуття освіти

№	Тема заняття	Кількість годин
	Другий семестр	
1	Товарознавча характеристика продовольчих товарів. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, 2, 3, с. 44-46, 5, с. 67-70] додаткова [4-5]	2
2	Тема 8. Товарознавча характеристика непродовольчих товарів. ЛІТЕРАТУРА: Основна [3, с. 583-592, 5, с. 271] додаткова [33]	2
	Разом:	4

5.3 Зміст самостійної (у т.ч. індивідуальної) роботи

Самостійна робота здобувачів усіх форм здобуття освіти полягає у систематичному опрацюванні програмного матеріалу з відповідних джерел інформації, підготовці до практичних занять, тестування з теоретичного матеріалу тощо. Студенти заочної форми здобуття освіти виконують ще й контрольну роботу. Вимоги до її виконання та варіанти визначаються методичними рекомендаціями до виконання контрольних робіт, які кожний здобувач вищої освіти отримує у викладача у період настановної сесії. Крім цього до послуг здобувачів сторінка навчальної дисципліни у Модульному середовищі для навчання, де розміщені Робоча програма дисципліни та необхідні документи з її навчально-методичного забезпечення.

Зміст самостійної роботи здобувачів *денної* форми навчання

№ тижня	Вид самостійної роботи	Кількість годин
	2 семестр	
1	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т1, підготовка до практичного заняття.	2
2	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т1-2, підготовка до практичного заняття.	2
3	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т2, підготовка до практичного заняття.	4
4	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т2-2, підготовка до	4

	практичного заняття.	
5	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т3, підготовка до практичного заняття.	4
6	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т4, підготовка до практичного заняття. Підготовка до тестового контролю з тем 1-6	4
7	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т4, підготовка до практичного заняття. Підготовка до тестового контролю з тем 1-6.	4
8	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т5, підготовка до практичного заняття. Підготовка до тестового контролю з тем 1-6.	4
9	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т6, підготовка до практичного заняття.	4
10	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т7, підготовка до практичного заняття.	4
11	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т8, підготовка до практичного заняття.	4
12	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т9, підготовка до практичного заняття.	5
13	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т10, підготовка до практичного заняття.	5
14	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т11, підготовка до практичного заняття.	5
15	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т12, підготовка до практичного заняття. Підготовка до тестового контролю з тем 7-13.	5
16	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т13-1, підготовка до практичного заняття. Підготовка до тестового контролю з тем 7-13.	5
17	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т13-2, підготовка до практичного заняття. Підготовка до тестового контролю з тем 7-13.	5
	Разом за семестр:	70

На самостійне опрацювання здобувачів виносяться визначені у методичних рекомендаціях до практичних занять та самостійної роботи питання з кожної теми. Керівництво самостійною роботою здійснюється викладачем згідно з розкладом консультацій у позаурочний час.

Вимоги до виконання контрольної роботи (для студентів заочної форми здобуття освіти) викладені в Модульному середовищі для навчання на сторінці навчальної дисципліни.

6 Технології та методи навчання

Процес навчання з дисципліни ґрунтується на використанні традиційних та сучасних технологій, зокрема: лекції (з використанням методів проблемного навчання і візуалізації); практичні заняття (бесіда, демонстрування, спостереження, з використанням кейсів, презентацій), самостійна робота (опрацювання теоретичного матеріалу).

Процес навчання з дисципліни ґрунтується на використанні традиційних та сучасних технологій та методів навчання, зокрема: методи навчання за джерелом передачі і сприймання інформації (словесні (пояснення, дискусія, консультування), практичні (інструктування, розв’язування ситуаційних задач), наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження); за логікою передачі і сприймання навчальної інформації; за рівнем самостійності пізнавальної діяльності (методи проблемного викладу, частково пошукові, дослідницькі); методи з використанням технологій візуалізації, інформаційно-комунікаційних та технології дистанційного навчання (сервіс для проведення онлайн конференцій Zoom, Модульне середовище для навчання тощо).

7 Методи контролю

Поточний контроль здійснюється під час практичних занять, а також у дні проведення контрольних заходів, встановлених робочою програмою і графіком освітнього процесу.

При цьому використовуються такі методи поточного контролю:

– усне опитування;

– тестовий контроль теоретичного матеріалу;

– оцінювання результатів роботи на практичних заняттях (участь у обговоренні ситуацій, самостійні роботи).

При виведенні підсумкової семестрової оцінки враховуються результати як поточного контролю, так і підсумкового контролю, який проводиться з усього матеріалу дисципліни за білетами, попередньо розробленими і затвердженими на засіданні кафедри. Здобувач вищої освіти, який набрав з будь-якого виду навчальної роботи, суму балів нижчу за 60 відсотків від максимального балу, не допускається до семестрового контролю, поки не виконає обсяг роботи, передбачений Робочою програмою. Здобувач вищої освіти, який набрав позитивний середньозважений бал (60 відсотків і більше від максимального балу) з усіх видів поточного контролю і не склав іспит, вважається таким, який має академічну заборгованість. Ліквідація академічної заборгованості із семестрового контролю здійснюється у період екзаменаційної сесії або за графіком, встановленим деканатом відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ».

8 Політика дисципліни

Політика навчальної дисципліни загалом визначається системою вимог до здобувача вищої освіти, що передбачені чинними положеннями Університету про організацію і навчально-методичне забезпечення освітнього процесу. Зокрема, проходження інструктажу з техніки безпеки; відвідування занять з дисципліни є обов'язковим. За об'єктивних причин (підтверджених документально) теоретичне навчання за погодженням із лектором може відбуватись в індивідуальному режимі. Успішне опанування дисципліни і формування фахових компетентностей і програмних результатів навчання передбачає необхідність підготовки до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу з теми, активно працювати на занятті, брати участь у дискусіях щодо прийнятих рішень при виконанні здобувачами задач).

Здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт у встановлені терміни, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. Пропущене практичне заняття здобувач зобов'язаний відпрацювати у встановлений викладачем термін, але не пізніше, ніж за два тижні до кінця теоретичних занять у семестрі.

Засвоєння студентом теоретичного матеріалу з дисципліни оцінюється за результатами опитування під час практичних занять, тестування.

Здобувач вищої освіти, виконуючи самостійну роботу з дисципліни, має дотримуватися політики доброчесності (заборонені списування, підказки, плагіат, використання штучного інтелекту (без вірного цитування)). У разі порушення політики академічної доброчесності в будь-яких видах навчальної роботи здобувач вищої освіти отримує незадовільну оцінку і має повторно виконати завдання з відповідної теми (виду роботи), що передбачені робочою програмою. Будь-які форми порушення академічної доброчесності під час вивчення навчальної дисципліни не допускаються та не толеруються.

У межах вивчення навчальної дисципліни здобувачам вищої освіти передбачено визнання і зарахування результатів навчання, набутих шляхом неформальної освіти, що розміщені на доступних платформах (https://7eminar.ua/, https://seminar.expertus.com.ua/, https://sys2biz.com.ua/seminars/, https://finacademy.net/ua/webinars), які сприяють формування компетентностей і поглибленню результатів навчання, визначених робочою

програмою дисципліни, або забезпечують вивчення відповідної теми та/або виду робіт з програми навчальної дисципліни (детальніше у Положенні про порядок визнання та зарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ).

9 Оцінювання результатів навчання студентів у семестрі

Оцінювання академічних досягнень здобувача вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ». При поточному оцінюванні виконаної здобувачем роботи з кожної структурної одиниці і отриманих ним результатів викладач виставляє йому певну кількість балів із призначених робочою програмою для цього виду роботи. При цьому кожна структурна одиниця (робота) може бути зарахована, якщо здобувач набрав не менше 60 відсотків (мінімальний рівень для позитивної оцінки) від максимально можливої суми балів, призначеної структурній одиниці.

Будь-які форми порушення академічної доброчесності не допускаються та не толеруються.

Отриманий здобувачем бал за зарахований вид навчальної роботи (структурну одиницю) після її оцінювання викладач виставляє в електронному журналі обліку успішності здобувачів вищої освіти. За умови виконання усіх видів навчальної роботи за результатами поточного контролю протягом вивчення навчальної дисципліни, встановлених її Робочою програмою, здобувач денної форми здобуття освіти з навчальної дисципліни, підсумковим контролем для якої є іспит, може набрати до 60 балів (здобувач заочної форми – до 50 балів). Позитивну підсумкову оцінку здобувач може отримати, якщо за результатами поточного та підсумкового контролів набере від 60 до 100 балів. Семестрова підсумкова оцінка розраховується в автоматизованому режимі в інформаційній підсистемі «Електронний журнал» (ІС «Електронний університет») і відповідно до накопиченої суми балів визначається оцінка за інституційною шкалою та шкалою ЄКТС (див. таблицю Співвідношення…), яка заноситься в екзаменаційну відомість, а також до Індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти.

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання здобувачів денної форми здобуття освіти у семестрі

<table>
<tr><th colspan="8">Аудиторна робота</th><th colspan="2">Самостійна робота</th><th>Семестровий контроль</th><th>Разом</th></tr>
<tr><td colspan="11">Другий семестр</td><td rowspan="3">Сума балів</td></tr>
<tr><td colspan="8">Практичні заняття
(Мінімум 8 контрольних точки)</td><td colspan="2">Тестовий контроль:</td><td rowspan="2">Іспит</td></tr>
<tr><td>Т.1 -</td><td>Т.2</td><td>Т.3</td><td>Т.4 -5</td><td>Т.6-7</td><td>Т.8-9</td><td>Т.10-11</td><td>Т.12-13</td><td>Т1-Т6</td><td>Т7-Т13</td></tr>
<tr><td colspan="11">Кількість балів за вид навчальної роботи (мінімум-максимум)</td></tr>
<tr><td>3-5</td><td>3-5</td><td>3-5</td><td>3-5</td><td>3-5</td><td>3-5</td><td>3-5</td><td>3-5</td><td>6-10</td><td>6-10</td><td>24-40</td><td rowspan="2">60-100**</td></tr>
<tr><td colspan="8">24-40</td><td colspan="2">12-20</td><td>24-40</td></tr>
</table>

Примітка : **Т*** – тема навчальної дисципліни;

За набрану з будь-якого виду навчальної роботи з дисципліни кількість балів, нижче встановленого мінімуму, здобувач отримує незадовільну оцінку і має її перездати у встановлений викладачем (деканом) термін. Інституційна оцінка встановлюється відповідно до таблиці «Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС**».

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання здобувачів заочної форми здобуття освіти

Аудиторна робота		**Самостійна, індивідуальна робота**			**Семестровий контроль**	**Разом**
Другий семестр						
Практичне заняття		Контрольна робота		Тестовий контроль	Іспит	Сума балів
1-2	3-4	Якість виконання	Захист роботи	Т1-Т13		
Кількість балів за кожний вид навчальної роботи (мінімум-максимум)						
3-5	3-5	12-20	6-10	6-10	30-50	**60-100**
6-10		**18-30**		**6-10**	**30-50**	

Оцінювання контрольної роботи здобувачів, які навчаються за заочною формою здобуття освіти

Контрольна робота передбачає виконання трьох завдань – два теоретичних і одне – практичне завдання. При оцінюванні контрольної роботи враховуються: повнота відповіді на теоретичні питання;, якість виконання практичного завдання; захист. Кожне з теоретичних питань оцінюється від 6 до 10 балів, та практичне 6-10 балами, загальна сума балів на позитивну оцінку становить від 18 до 30.

Таблиця – Розподіл балів між завданнями контрольної роботи здобувача вищої освіти

Види завдань	**Для кожного окремого виду завдань**		
	Мінімальний (достатній) бал	**Потенційні позитивні бали (середній) бал**	**Максимальний (високий) бал**
Теоретичне питання № 1	6	7-9	10
Теоретичне питання № 2	6	7-9	10
Практичне завдання	6	7-9	10
Всього балів	18	19-29	30

Примітка. **Позитивний бал за контрольну роботу, відмінний від мінімального (18 балів) та максимального (30 балів), знаходиться в межах 19-29 балів та розраховується як сума балів за усі структурні елементи (завдання) контрольної роботи.*

Кожне завдання контрольної роботи здобувача вищої освіти оцінюється з використанням нижченаведених у таблиці критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти (щодо визначення достатнього, середнього та високого рівня досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей).

Оцінювання на практичних заняттях

Оцінка, яка виставляється за практичне заняття, складається з таких елементів: усне опитування студентів на знання теоретичного матеріалу з теми; вільне володіння студентом спеціальною термінологією і уміння професійно обґрунтувати прийняті рішення; результати самостійних робіт.

При оцінюванні результатів навчання здобувачів вищої освіти на практичних заняттях викладач користується наведеними нижче критеріями:

Таблиця – Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти

Оцінка та рівень досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей	**Узагальнений зміст критерія оцінювання**
Відмінно (високий)	Здобувач вищої освіти глибоко і у повному обсязі опанував зміст навчального матеріалу, легко в ньому орієнтується і вміло використовує понятійний апарат; уміє пов'язувати теорію з практикою, вирішувати практичні завдання, впевнено висловлювати і обґрунтовувати свої судження. Відмінна оцінка передбачає логічний виклад відповіді мовою викладання (в усній або у письмовій формі), демонструє якісне оформлення завдань, вміє заповнювати форми звітності, аналізувати їх на помилки та виправляти їх, шукати взаємозв'язки між формами. Здобувач не вагається при видозміні запитання, вміє робити детальні та узагальнюючі висновки, демонструє практичні навички з вирішення фахових завдань. При відповіді допустив дві–три несуттєві ***похибки***.
Добре (середній)	Здобувач вищої освіти виявив повне засвоєння навчального матеріалу, володіє понятійним апаратом, орієнтується у вивченому матеріалі; свідомо використовує теоретичні знання для вирішення практичних задач; виклад відповіді грамотний, але у змісті і формі відповіді можуть мати місце окремі неточності, нечіткі формулювання правил, закономірностей тощо. Відповідь здобувача вищої освіти будується на основі самостійного мислення. Здобувач вищої освіти у відповіді допустив дві–три ***несуттєві помилки***.
Задовільно (достатній)	Здобувач вищої освіти виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та практичної діяльності за професією, справляється з виконанням практичних завдань, передбачених програмою. Як правило, відповідь здобувача вищої освіти будується на рівні репродуктивного мислення, здобувач вищої освіти має слабкі знання структури навчальної дисципліни, допускає неточності і ***суттєві помилки*** у відповіді, вагається при відповіді на видозмінене запитання. Разом з тим, набув навичок, необхідних для виконання нескладних практичних завдань, які відповідають мінімальним критеріям оцінювання і володіє знаннями, що дозволяють йому під керівництвом викладача усунути неточності у відповіді.
Незадовільно (недостатній)	Здобувач вищої освіти виявив розрізнені, безсистемні знання, не вміє виділяти головне і другорядне, допускається помилок у визначенні понять, перекручує їх зміст, хаотично і невпевнено викладає матеріал, не може використовувати знання при вирішенні практичних завдань. Як правило, оцінка «незадовільно» виставляється здобувачеві вищої освіти, який не може продовжити навчання без додаткової роботи з вивчення навчальної дисципліни.

Оцінювання результатів тестового контролю

Кожен з двох тестів, передбачених робочою програмою, складається із 25 тестових завдань. Максимальна сума балів, яку може набрати студент за результатами тестування, складає 5.

Відповідно до таблиці структурування видів робіт за тематичний контроль здобувач залежно від кількості правильних відповідей може отримати від 3 до 5 балів:

Таблиця – Розподіл балів в залежності від наданих правильних відповідей на тестові завдання

Кількість правильних відповідей	1–13	14–16	17–22	23–25
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-74	75-89	90-100
Кількість балів	-	3	4	5

На тестування відводиться 25 хвилин. Правильні відповіді студент записує у талоні відповідей. Студент може також пройти тестування і в онлайн режимі у Модульному середовищі для навчання на сторінці навчальної дисципліни. Тестування здобувачів вищої освіти у Модульному середовищі для навчання автоматично оцінюються за критеріями, наведеними у таблиці вище.

При отриманні негативної оцінки тест слід перездати до терміну наступного контролю.

Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю (іспит)

Освітня програма передбачає підсумковий семестровий контроль з дисципліни у формі іспиту, завданням якого є системне й об'єктивне оцінювання як теоретичної, так і практичної підготовки здобувача з навчальної дисципліни. Складання іспиту відбувається за попередньо розробленими і затвердженими на засіданні кафедри білетами. Відповідно до цього в екзаменаційному білеті пропонується поєднання питань як теоретичного (в т.ч. у тестовій формі), так і практичного характеру.

Таблиця – Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю здобувачів денної форми навчання (40 балів для підсумкового контролю)

Види завдань	**Для кожного окремого виду завдань**		
	Мінімальний (достатній) бал (задовільно)	**Потенційні позитивні бали* (середній бал) (добре)**	**Максимальний (високий) бал (відмінно)**
Теоретичне питання № 1	6	8	10
Теоретичне питання № 2	6	8	10
Практичне завдання	12	16	20
Разом:	**24**	**32**	**40**

***Примітка**. *Позитивний бал за іспит, відмінний від мінімального (24 бали) та максимального (40 балів), знаходиться в межах 25-39 балів та розраховується як сума балів за усі структурні елементи (завдання) іспиту.*

Таблиця – Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю здобувачів заочної форми навчання (50 балів для підсумкового контролю)

Види завдань	**Для кожного окремого виду завдань**		
	Мінімальний (достатній) бал (задовільно)	**Потенційні позитивні бали* (середній бал) (добре)**	**Максимальний (високий) бал (відмінно)**
Теоретичне питання № 1	6	10	15
Теоретичне питання № 2	6	10	15
Практичне завдання	8	14	20
Разом:	**30**	**34**	**50**

***Примітка**. *Позитивний бал за іспит, відмінний від мінімального (30 балів) та максимального (50 балів), знаходиться в межах 31-49 балів та розраховується як сума балів за усі структурні елементи (завдання) іспиту.*

Для кожного окремого виду завдань підсумкового семестрового контролю застосовуються критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти, наведені вище (**Таблиця – Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти)**.

Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС

Оцінка ЄКТС	**Інституційна інтервальна шкала балів**	**Інституційна оцінка, критерії оцінювання**	
A	90-100	Зараховано	***Відмінно/Excellent*** – високий рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни, що свідчить про безумовну готовність здобувача до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
B	83-89		***Добре/Good*** – середній (максимально достатній) рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни та готовності до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
C	73-82		
D	66-72		***Задовільно/Satisfactory*** **–** Наявні мінімально достатні для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом результати навчання з навчальної дисципліни
E	60-65		
FX	40-59	Незараховано	***Незадовільно/Fail*** **–** Низка запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни відсутня. Рівень набутих результатів навчання є недостатнім для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
F	0-39		***Незадовільно/Fail*** **–** Результати навчання відсутні

Підсумкова семестрова оцінка за інституційною шкалою і шкалою ЄКТС визначається в автоматизованому режимі після внесення викладачем результатів оцінювання з усіх видів робіт до електронного журналу. Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС у наведеній нижче таблиці.

Семестровий іспит виставляється, якщо загальна сума балів, яку набрав студент з дисципліни за результатами поточного та підсумкового контролю, знаходиться в межах від 60 до 100 балів. При цьому за інституційною шкалою ставиться оцінка «відмінно/добре/задовільно», а за шкалою ЄКТС – буквене позначення оцінки, що відповідає набраній студентом сумі балів відповідно до таблиці Співвідношення.

11 Питання для самоконтролю результатів навчання

1. Основи зберігання товарів. Втрати продовольчих товарів при зберіганні.
2. Харчова цінність плодів та овочів, їх хімічний склад та норми щоденного споживання.
3. Хлібобулочні вироби: класифікація, асортимент, показники якості та дефекти.
4. Борошно: показники якості, умови пакування, маркування, транспортування, зберігання та дефекти.
5. Характеристика м’яса за видом, за віком, угодованістю, термічним станом і якістю. Оцінка якості свіжого м’яса.

6. Характеристика асортименту хліба. Технологія виробництва хліба. Характеристика показників якості хліба. Методи пакування та зберігання хліба.

7. Способи зберігання свіжих плодів та овочів. Процеси, що відбуваються при зберіганні. Поняття про оптимальні умови зберігання.

8. Борошняні кондитерські вироби. Асортимент, якість умови зберігання.

9. Господарські товари: асортимент, класифікація та показники якості.

10. Кисломолочні продукти. Асортимент, виробництво, показники якості, дефекти, види пакування.

11. Копчені рибні продукти: способи копчення, асортимент, якість, зберігання.

12. Поняття про вуглеводи, дубильні та пектинові речовини, їх властивості та вплив на організм людини. Вміст в харчових продуктах.

13. Види і сорти, якість круп із риса, пшениці і проса. Умови та терміни зберігання.

14. Вимоги до якості свіжого, охолодженого та мороженого м'яса. Маркування м'яса.

15. Текстильні товари. Їх класифікація, характеристика сировини для виробництва. Основні види дефектів текстильних товарів.

16. Характеристика яєць по категоріям. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Вимоги до якості, дефекти. Умови зберігання та пакування яєць.

17. Хімічний склад та харчова цінність молока і кисломолочних продуктів. Процеси: стерилізація і пастеризація молока.

18. Характеристика показників якості свіжої риби. Умови зберігання. Зміни, що відбуваються у свіжої риби.

19. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць.

20. Класифікація овочів. Хімічний склад і харчова цінність. Хвороби овочів.

21. М'ясні субпродукти, їх використання, види, терміни зберігання, якість.

22. Склад харчових продуктів. Вміст води та мінеральних речовин (зольних елементів) в харчових продуктах. Їх роль для організму людини.

23. Коротка технологічна схема виробництва круп. Види, сорти, якість круп із пшениці та гречки. Умови та терміни зберігання.

24. Тваринні жири, їх види, склад і загальні властивості. Значення жирів і харчуванні людини.

25. Класифікація кисломолочних продуктів. Основні відмінні ознаки у виробництві кефіру та йогуртів. Дефекти кисломолочних продуктів. Вимоги до пакування та зберігання.

26. Асортимент і показники якості молока коров'ячого. Дефекти молока. Характеристика видів пакування та умов зберігання.

27. Характеристика асортименту товарів із пластмас. Методи визначення виду пластмас. Вимоги до якості.

28. Харчове та дієтичне значення кисломолочних продуктів. Асортимент, показники якості, умови та строки зберігання кисломолочних продуктів.

29. Умови та терміни зберігання хліба. Зміни якості при зберіганні. Міри по зниженню втрат хліба.

30. Асортимент, показники якості, умови та терміни зберігання м'ясних консервів.

31. Харчова цінність. Види, сорти і якість кісточкових плодів. Використання в харчуванні.

32. Вершки, сметана, кисломолочний сир. Асортимент, якість. Умови та терміни зберігання.

33. Вина: характеристика сировини для виробництва. Особливості виробництва та органолептичні показники кагору, мадери, хересу, портвейну. Умови зберігання.

34. Сорти і показники якості житнього і пшеничного борошна. Зберігання.

35. Рибні консерви і пресерви. Відмінність, асортимент і показники якості, харчова цінність. Маркування.

12 Навчально-методичне забезпечення

Навчальний процес з дисципліни «Товарознавство в готельно-ресторанному господарстві» в достатній кількості забезпечений необхідною навчально-методичною літературою.

Зокрема, викладачами кафедри підготовлені і видані такі роботи: Модульне середовище для навчання MOODLE. Доступ до ресурсу: https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=6779

13 Матеріально-технічне та програмне забезпечення дисципліни (за потреби)

Інформаційна та комп'ютерна підтримка: ПК, планшет, смартфон або інший мобільний пристрій, проєктор. Програмне забезпечення: програми Microsoft Office або аналогічні, доступ до мережі Інтернет, робота з презентаціями.

Вивчення навчальної дисципліни не потребує використання спеціального програмного прикладного забезпечення, крім загальновживаних програм і операційних систем.

14 Рекомендована література

Основна

1. Теоретичні основи товарознавства / Т. М. Чорна. – Ірпінь: Університет ДФС України, 2021. – 598 с.
2. Сегеда І. В. Товарознавство: продовольчі товари: навчальний посібник. – Харків. нац. ун-т. госп-ва ім. О.Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. - 224с.
3. Довідник товарознавця і споживача продовольчих товарів: навч. посібник / С. В. Князь, А. Г. Загородній, М. В. Римар та ін.; за ред. д-ра екон. наук, проф. С. В. Князя. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2021. – 796 с.
4. Наконечна В.І., Ротань Н.В., Арбузова Ю.В. Комерційне товарознавство: навчальний посібник. –Київ: Олді+, 2022. – 422с.
5. Товарознавство та комерційна діяльність: Підручник / В. Л. Дикань, А. О. Каграманян, Н. Є. Каличева та ін.; за ред. В. Л. Диканя. – Харків: УкрДУЗТ, 2018. – 362 с.

Додаткова

1. Борошно пшеничне : ГСТУ 46.004-99. – Чинний від 1999–08–15. – Київ : Держспоживстандарт України, 1999. – 9 с.
2. Вироби макаронні : ДСТУ 7043:2009. – Чинний від 2009–06–25. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – 14 с.
3. Вироби хлібобулочні правила приймання, методи відбирання проб, методи визначання органолептичних показників і маси виробів : ДСТУ 7044:2009. – Чинний від 2009–06–25. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – 9 с.
4. Виробництво ординарних столових сухих вин : ТІ У 00011050-15.93.12- 1:2008. – Чинний від 2008–12–30. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – 19 с.
5. Виробництво та розлив коньяків : ТІ У 00011050-15.91.10-4:2008. – Чинний від 2008–06–01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – 22 с.
6. Вода питна : ДСТУ 7525:2014. – Чинний від 2014–10–23. – Київ : Держспоживстандарт України, 2014. – 25 с.
7. Горілки і горілки особливі : ДСТУ 4165:2003. – Чинний від 2003–04–07. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 18 с.
8. Кава натуральна розчинна : ДСТУ 4394:2005. – Чинний від 2005–04–28. – Київ : Держспоживстандарт України, 2005. – 22 с.

9. Ковбаси варені з м’яса птиці та м’яса кролів : ДСТУ 4529:2006. – Чинний від 2006–03–29. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 19 с.

10. Ковбаси напівкопчені : ДСТУ 4435:2005. – Чинний від 2005–07–15. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 92 с.

11. Консерви молочні молоко згущене стерилізоване в банках : ДСТУ 4404:2005. – Чинний від 2005–05–30. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 12 с.

12. Консерви м’ясні. М’ясо тушковане : ДСТУ 4450:2005. – Чинний від 2005–09–16. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 11 с.

13. Консерви м’ясні фаршеві : ДСТУ 4606:2006. – Чинний від 2006–06–09. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 13 с.

14. Концентрати харчові. Напівфабрикати виробів з борошна. Загальні технічні умови : ДСТУ 2900:2006. – Чинний від 2006–07–04. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 18 с.

15. Концентрати харчові. Сніданки сухі. Загальні технічні умови : ДСТУ 2903:2005. – Чинний від 2005–04–28. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 18 с.

16. Крохмаль модифікований : ДСТУ 4380:2005. – Чинний від 2005–02–28. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 16 с

17. Крупи, що швидко розварюються : ДСТУ 1055:2006. – Чинний від 2007–07–01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 12 с.

18. Майонези : ДСТУ 4487:2005. – Чинний від 2005–11–25. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 17 с. 222

19. Масло вершкове : ДСТУ 4399:2005. – Чинний від 2005–04–28. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 12 с.

20. Маргарини м’які : ДСТУ 4330:2004. – Чинний від 2004–09–17. – Київ : Держспоживстандарт України, 2005. – 22 с.

21. Мед натуральний : ДСТУ 4497:2005. – Чинний від 2005–12–28. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 25 с.

22. Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування : ДСП 4.4.5.078-2001 : затв. М-ом охорони здоров’я України. – Чинний з 07.11.2001. – Київ, 2001. – 16 с.

23. Мінарини : ДСТУ 4564:2006. – Чинний від 2006–04–27. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 18 с.

24. Молочна промисловість. Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять : ДСТУ 2212-2003. – Чинний від 2003–12–26. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 22 с.

25. Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови : ДСТУ 4733:2007. – Чинний від 2008–01–01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – 36 с.

26. Напівфабрикати м’ясні натуральні від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням : ДСТУ 4590:2006. – Чинний від 2006–06–09. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – 12 с.

27. Напівфабрикати м’ясні. Фарш. Технічні умови : ГСТУ 46.020-2002. – Чинний від 2003–01–01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2003. – 11 с.

28 Олії. Методи відбирання проб : ДСТУ 4349:2004. – Чинний від 2005–10–01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2005. – 22 с.

29 Продукти делікатесні з м’яса поросят і телят : ДСТУ 4431:2005. – Чинний від 2005–07–15. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 17 с.

30. Продукти рибні. Пакування : ДСТУ 2641:2007. – Чинний від 2007–11–05. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – 8 с.

31. Продукти харчові споживче маркування. Загальні правила : ДСТУ-П 4518:2006. – Чинний від 2007–06–01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 39 с.

32. Про захист прав споживачів : Закон України від 12 травня 1991 р. № 1023-XII // Відомості Верховної Ради УРСР. – 1991. – № 30. – С. 379.

33. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 24 жовтня 2002 р. № 191-IV // Відомості Верховної Ради України. – 2002. – № 48. – С. 359.
34. Риба жива : ДСТУ 2284:2010. – Чинний від 2010–10–11. – Київ : Держспоживстандарт України, 2012. – 12 с.
35. Риба заморожена : ДСТУ 4868:2007. – Чинний від 2009–01–01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – 19 с.
36. Сири тверді : ДСТУ 6003:2008. – Чинний від 2008–12–22. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – 18 с.
37. Суміші овочеві зимові : ДСТУ 4636:2006. – Чинний від 2006–07–04. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 10 с.
38. Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна : ДСТУ-П 4583:2006. – Чинний від 2007–07–01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 12 с.
39. Цукор білий : ДСТУ 4623:2006. – Чинний від 2006–06–29. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 14 с.
40. Чай чорний байховий фасований : ДСТУ 7174:2010. – Чинний від 2010–11–30. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – 8 с.
41. Яйця курячі харчові : ДСТУ 5028:2008. – Чинний від 2010–01–01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – 17 с.
42. Яйця перепелині харчові та інкубаційні : ДСТУ 4656:2006. – Чинний від 2006–08–01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 12 с.
43. Яйця харчові, продукти яєчні. Методи визначення мікробіологічних показників : ДСТУ 8104:2015. – Чинний від 2017–01–01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2017. – 18 с.

15 Інформаційні ресурси

1. Модульне середовище для навчання. Доступ до ресурсу: https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=6779
2. Електронна бібліотека університету Доступ до ресурсу: https://lib.khmnu.edu.ua/
3. Репозитарій ХНУ. Доступ до ресурсу: https://elar.khmnu.edu.ua/home