

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ НАЦІОНАЛЬНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»»

Циклова комісія маркетингу та торгівлі

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з навчальної
роботи



Людмила ІЛЛЯШЕНКО

« 26 » серпня 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ТОВАРОЗНАВСТВО
ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**

**підготовки фахового молодшого бакалавра
освітньо-професійна програма «МАРКЕТИНГ»
з галузі знань 07 УПРАВЛІННЯ ТА АДМІНІСТРУВАННЯ
спеціальності 075 МАРКЕТИНГ**

мова навчання: українська
статус дисципліни: вибіркова

2024 рік

Робоча програма з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» складена на основі освітньо-професійної програми Маркетинг спеціальності 075 Маркетинг – 24 серпня 2024 р. –20 с.

Розробник: **Наталія БЄЛЯНКІНА**
викладач вищої кваліфікаційної категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії маркетингу та торгівлі
Протокол № 1 від 26 серпня 2024р.

Голова циклової комісії


Тетяна ПРИМАЧЕНКО

Схвалено методичною радою коледжу.
Протокол № від. 26 серпня 2024 р.

Голова


Людмила ІЛЛЯШЕНКО

1.Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів –4,5	Галузь знань 07 Управління та адміністрування	Вибіркова	
Змістових модулів – 5	Спеціальність (професійне спрямування): 075 Маркетинг	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин - 135		3-й	
		Семестр	
		5-й	
		Лекції	
Тижневих годин: аудиторних - 2; самостійної роботи студента –5,642	Освітньо- професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	28 год.	
		Практичні, семінарські	
		28 год.	
		Самостійна робота всього 79 год. 3 них	
		Вид контролю: залік	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни: підготувати фахівця із знаннями теоретичних питань товарознавства продоварів і практичними навичками, щодо визначення споживної цінності, асортименту та якості продовольчих товарів..

Завдання дисципліни: вивчення основ товарознавства з питань формування споживних властивостей продовольчих товарів, асортименту, вимог до якості, пакування, маркування та зберігання; формування у здобувачів освіти навичок визначення якості продуктів та застосування цих навичок у практичній діяльності.

На основі вивчення дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» у здобувачів освіти формуються наступні *компетентності*:

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

СК 12. Здатність до оцінки споживчих властивостей товару.

3. Очікувані результати навчання

Під час вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти мають досягти або удосконалити наступні програмні результати навчання:

РН 14. Виконувати професійну діяльність у командній роботі

У підсумку здобувачі фахової передвищої освіти повинні

знати:

- особливості формування споживних властивостей окремих продовольчих товарів;
- класифікацію, асортимент, цінність продуктів, зміни їх властивостей під впливом різноманітних факторів;
- показники, норми і градації якості продовольчих товарів;
- принципи маркування, умови та терміни зберігання товарів.

вміти:

- виявляти потребу та формувати асортимент продовольчих товарів;
- визначати споживні властивості і надавати консультації щодо споживних властивостей окремих продуктів;
- володіти прийомами приймання за якістю, визначати вид і якість продуктів, користуючись стандартами та іншими нормативними документами;
- попереджати виникнення дефектів, створювати та контролювати умови і терміни зберігання продовольчих товарів.

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Теоретичні основи товарознавства

Тема 1. Предмет і завдання товарознавства

Товарознавство як наукова дисципліна. Розвиток товарознавства, зв'язок з іншими науковими дисциплінами. Предмет товарознавства. Характеристика складових споживної цінності. Задачі товарознавства. Тенденції розвитку на сучасному рівні.

Поняття якості, стандартних та нестандартних товарів. Методи визначення якості. Вимоги до якості. Фактори, що формують та зберігають

якість. Характеристика зовнішніх та внутрішніх чинників, що впливають на зміни споживних властивостей товарів при товаропросуванні. Режим зберігання. Класифікація продтоварів по термінам зберігання.

Тема 2. Хімічний склад продтоварів

Класифікація хімічних речовин, що містяться в продтоварах: неорганічні (вода та мінеральні речовини), органічні речовини (жири, вуглеводи, азотисті речовини, вітаміни, органічні кислоти, дубильні, барвні та ароматичні речовини, алкалоїди, ферменти, глікозиди). Значення для організму людини, вміст в продуктах, зміни при виробництві і зберіганні продтоварів.

Змістовий модуль 2. Зерноборошняні та плодоовочеві продукти

Тема 3. Зерноборошняні товари

Класифікація та характеристика зернових культур. Будова, споживні властивості зерна, особливості хімічного складу. Товарознавча характеристика: крупів – особливості хімічного складу, харчова цінність, крупи підвищеної поживної цінності, їх виробництво, види, сорти, вимоги та показники якості, дефекти та причини виникнення, особливість пакування, маркування, зберігання;

борошна – формування споживних властивостей, способи помелу та їх вплив на склад і якість борошна; класифікація та асортимент; показники та норми якості, дефекти, зберігання.

Макаронні вироби – роль сировини у формуванні споживних властивостей, особливості виробництва, класифікація залежно від виду та сорту борошна, від виду збагачувачів або смакових добавок, за призначенням та залежно від форми, асортимент, вимоги до якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання.

Хліб та хлібобулочні вироби – сировина, вплив виробництва на споживні властивості та якість виробів; класифікація та асортимент хліба, булочних, бубличних та сухарних виробів, хлібобулочні вироби дитячого та дієтичного харчування, показники якості, дефекти та хвороби хлібобулочних виробів, особливості зберігання та транспортування.

Тема 4. Плодоовочеві товари

Значення у харчуванні, раціональні норми споживання. Вплив мінеральних і органічних добрив, отрутохімікатів на біологічну цінність і нешкідливість плодів та овочів. Лікувальні та дієтичні властивості свіжих плодів та овочів. Райони вирощування. Харчова цінність.

Класифікація як основа формування асортименту плодоовочевих товарів. Поняття про торговельну класифікацію, господарсько-ботанічні сорти овочів та помологічні та ампелографічні сорти плодів. Розподіл за видами, різновидами і сортами. Товарознавча характеристика плодів та овочів; контроль за їх якістю, відбір проб, упакування, зберігання.

Класифікація та товарознавча характеристика перероблених плодів і овочів. Дефекти, вимоги до якості. Відбір проб і оцінка якості. Вимоги до умов та термінів зберігання.

Свіжі та перероблені гриби: класифікація, характеристика харчової цінності свіжих грибів, основні способи переробки, вимоги до пакування, якості, зберігання.

Змістовий модуль 3. Кондитерські та смакові продукти

Тема 5. Кондитерські товари

Фруктово-ягідні вироби: мармелад, пастильні вироби, варення, джем, повидло, особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості, зберігання, пакування.

Борошняні кондитерські товари: особливості виробництва, рецептури, харчової цінності. Чинники, що формують якість. Показники якості загальні та специфічні. Упакування, зберігання.

Цукерки, карамель, шоколад: сировина, виробництво, класифікація та асортимент. Види загортки. Пакування і вимоги до якості та зберігання. Дефекти, причини їх виникнення.

Тема 6. Смакові товари

Значення смакових продуктів у харчуванні. Вплив фізіологічно-активних речовин на організм людини. Класифікація та асортимент. Чинники, що

формують якість. Чай та чайні напої, кава та кавові напої: характеристика сировини, вплив процесів виробництва на формування асортименту, поживність та якість продуктів, вимоги до якості, пакування та зберігання.

Алкогільні напої: вплив на організм людини, культура споживання, сировина, що використовується у виробництві етилового спирту, ректифікований спирт, формування асортименту горілки; класифікація та асортимент лікєро-горілочаних виробів, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання. Класифікація, виробництво, асортимент, показники та норми якості слабоалкогольних та безалкогольних напоїв, умови зберігання, терміни придатності.

Прянощі і приправи: класифікація, місця вирощування, особливості хімічного складу, виробництва та вимоги до якості, пакування і зберігання.

Змістовий модуль 4. М'ясні, рибні та молочні продукти

Тема 7. М'ясо та м'ясні товари

Морфологічний та хімічний склад м'яса забійних тварин, післязабійні зміни. Рациональні норми вживання м'яса та м'ясних продуктів. Класифікація м'яса за видом, віком, статтю, термічним станом та вгодованістю, таврування, вимоги до якості, ознаки свіжості, зберігання. М'ясні субпродукти: види, цінність, якість, зберігання. Морфологічний та хімічний склад м'яса птиці, класифікація, маркування, вимоги до якості та зберігання.

Ковбасні вироби: класифікація, характеристика сировини та вплив процесів виробництва на якість ковбасних виробів; особливості виробництва, рецептурного складу, вимоги до якості та зберігання варених, напівкопчених, копчених та сиров'ялених ковбасних виробів. М'ясні копченості та напівфабрикати.

Тема 8. Риба та рибні товари

Будова тіла риб. Класифікація та характеристика основних родин риб.

Жива товарна риба: класифікація, асортимент, харчова цінність, рациональні норми вживання, співвідношення їстівних та неїстівних частин, способи промислового розбирання, показники якості, особливість перевезення та зберігання.

Охолоджена і морожена риба: способи холодильної обробки, характеристика асортименту, вимоги до якості, пакування, транспортування та зберігання.

Риба солена та копчена: сутність, способи посолу і копчення, формування асортименту, показники якості та їх норми, причини виникнення дефектів та можливість усунення, пакування, маркування, зберігання.

Сировина, технологія виготовлення, класифікація, асортимент рибних консервів та пресервів. Нерибні продукти моря та ікра риб: види, харчова цінність, асортимент, вимоги до якості, дефекти, пакування, зберігання.

Тема 9. Молоко та молочні товари

Споживні властивості молока коров'ячого та вершків вплив технологічних операцій на формування асортименту, поживність та органолептичні показники. Визначення якості, пакування, маркування, транспортування і зберігання питного молока та вершків.

Переваги харчової цінності кисломолочних товарів у порівнянні з молоком. Класифікація та товарознавча характеристика окремих видів кисломолочних товарів (кисломолочних напоїв, сметани, кисломолочних сирів). Класифікація, асортимент, вимоги до якості вершкового масла, причини виникнення дефектів, пакування та зберігання.

Значення у харчуванні, класифікація, особливості виробництва, зберігання, показники якості та їх норми, дефекти сичугових сирів.

Товарознавча характеристика сухих молочних продуктів, молочних консервів та морозива.

Змістовий модуль 5. Харчові жири. Яйця та яєчні продукти

Тема 10. Харчові жири.

Класифікація жирових продуктів, роль жирів у харчуванні, харчова цінність, шляхи підвищення біологічної цінності, раціональні норми вживання.

Формування асортименту, класифікація, виробництво, властивості рослинних жирів. Характеристика сировини, основні процеси вилучення та очищення соняшникової олії; види олії залежно від ступеня очистки,

визначення якості, дефекти, упакування, маркування, особливості зберігання у транспортній та споживчій тарі.

Маргарин: основи виробництва, класифікація та характеристика асортименту, показники якості, дефекти, пакування, маркування, умови та терміни зберігання.

Товарознавча характеристика тваринних топлених жирів: класифікація, способи отримання, види, зберігання, якість.

Майонези та кулінарні жири: формування асортименту, якість зберігання.

Тема 11. Яйця та яєчні товари

Будова, характеристика харчової цінності, раціональні норми вживання курячих яєць. Класифікація яєць, особливості маркування, вимоги до пакування та маркування транспортної тари умови та терміни зберігання, маркування, особливості пакування.

Дефекти яєць. Процеси, що відбуваються під час зберігання яєць. Характеристика споживної цінності, використання яєчних продуктів, умови та терміни зберігання.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин для денної форми навчання				
	Всього	У тому числі			
		Лекції	Практичні	Семінарські	с.р
5 семестр					
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи товарознавства					
1. Предмет і завдання товарознавства	8	2			6
2. Хімічний склад продтоварів	14	2 0	2	2	8
Разом за змістовим модулем 1	22	4	2	2	14
Змістовий модуль 2. Зерноборошняні та плодоовочеві продукти					
3. Зерноборошняні товари	10	2	2		6
4. Плодоовочеві товари	14	2	2	2	8
Разом за змістовим модулем 2	24	4	4	2	14
Змістовий модуль 3. Кондитерські та смакові продукти					
5.Кондитерські товари	10	2	2		6
6.Смакові товари	16	4 2	2	2	8
Разом за змістовим модулем 4	26	6	4	2	14
Змістовий модуль 4. М'ясні, рибні та молочні продукти					
7. М'ясо та м'ясні товари	13	2	2		9
8. Риба та рибні товари	14	4 2	2	2	6
9.Молоко та молочні товари	14	4 2	2	2	6
Разом за змістовим модулем 5	41	10	6	4	21
Змістовий модуль 5. Харчові жири. Яйця та яєчні продукти					
10.Харчові жири	10	2			8
11.Яйця та яєчні товари	12	2		2	8
Разом за змістовим модулем 1	22	4		2	16
Усього годин за дисципліну	135	28	16	12	79

6. Темі семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Теоретичні основи товарознавства	2
2	Зерноборошняні та плодоовочеві товари	2
3	Кондитерські та смакові товари	2
4	М'ясні рибні та молочні товари	4
5	Харчові жири. Яйця та яєчні товари	2
	Разом	12

7. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вивчення штрих-коду і складу продуктів харчування	2
2	Ознайомлення з асортиментом крупів та борошна	2
3	Ознайомлення з сортами, та визначення якості плодів та овочів.	2
4	Розпізнання асортименту карамелі та цукерок, оцінка їх якості.	2
5	Ознайомлення з сортами чаю та кави	2
6	Визначення якості копчених ковбас	2
7	Вивчення будови риби та визначення родин промислових риб	2
8	Ознайомлення з нормативними документами та асортиментом молока та молочних товарів	2
	Разом	16

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основи раціонального харчування	4
2	Якість харчової продукції	4
3	Споживча цінність зернових культур	4
4	Дефекти крупів та борошна	4
5	Хлібобулочні та макаронні вироби	4
6	Свіжі та перероблені гриби	4
7	Продукти переробки плодів та овочів	4
8	Борошняні кондитерські вироби	3
9	Прянощі	3
10	Приправи	3
11	М'ясо птиці	3
12	Субпродукти	3
13	Ковбасні вироби	4
14	Ікра риб	3
15	Нерибні продукти моря	3
16	Рибні консерви та пресерви	3
17	Сухі молочні продукти	3
18	Кисломолочні продукти	3
19	Сичужні сири	3
20	Вершкове масло	3
21	Морозиво	3
22	Тваринні топлени жири	4
23	Маргарин	4
	Разом	79

9. Перелік питань до заліку

1. Охарактеризуйте складові споживчої вартості харчових продуктів
2. Охарактеризуйте вплив неорганічних речовин на харчову цінність продуктів та їх здатність до зберігання.
3. Поясніть значення вітамінів для організму людини. Класифікація вітамінів, вміст у продуктах. Наведіть приклади вітамінізації продуктів.
4. Проаналізуйте вплив різних факторів на якість харчової продукції.
5. Методи визначення якості продуктів. Доведіть необхідність використання різних методів при дослідженні якості.
6. Охарактеризуйте мету та сутність різних способів консервування продуктів.
7. Зробіть висновки, щодо позитивних і негативних наслідків консервування
8. Охарактеризуйте зміни, які проходять у продуктах при зберіганні. Наведіть приклади покращення їх якості при зберіганні.
9. Охарактеризуйте споживні властивості круп, види, асортимент, вимоги до якості.
10. Проаналізуйте, як впливають різні процеси виробництва на формування асортименту крупів.
11. Види і сорти борошна. Вимоги до якості, умови зберігання.
12. Проаналізуйте, як впливають різні процеси виробництва на формування асортименту борошна.
13. Поясніть, за якими ознаками відбувається класифікація хлібобулочних виробів
14. Доведіть вплив процесів виробництва на формування асортименту та якість хлібобулочних виробів.
15. Охарактеризуйте продукти переробки плодів та овочів. Доведіть переваги та недоліки вживання продуктів переробки у порівнянні зі свіжими плодами та овочами.
16. Охарактеризуйте хімічний склад свіжих плодів та овочів. Роль дубильних та пектинових речовин
17. Дайте характеристику харчової цінності кондитерських виробів. Класифікація кондитерських виробів.
18. Поясніть, в чому схожість і чим відрізняються варення, джем і повидло.

19. Охарактеризуйте сировину, виробництво та асортимент пастильних виробів. Назвіть їх умови та терміни зберігання.
20. Дайте характеристику борошняним кондитерським виробам за схемою: види, асортимент, харчова цінність, терміни зберігання на підприємстві.
21. Формування асортименту фруктово-ягідних кондитерських виробів на сучасному рівні. Доведіть, що харчова цінність фруктово-ягідного мармеладу більш висока ніж желейного?
22. Класифікація смакових товарів. Доведіть необхідність вживання у їжу прянощів та приправ.
23. Проаналізуйте вплив процесів виробництва чаю на його харчову цінність, якість та формування асортименту.
24. Класифікація чаю. На підставі знань хімічного складу доведіть поживність чаю.
25. Дайте характеристику споживчої цінності кави та кавових напоїв. Проконсультуйте відвідувача, щодо харчової цінності напою «Цикорій».
26. Охарактеризуйте харчову цінність м'яса тварин. Дайте порівняльну характеристику харчової цінності різних тканин м'яса.
27. Класифікація м'яса тварин. Дайте порівняльну характеристику охолодженому та розмороженому м'ясу.
28. Доведіть, що м'ясо птиць є дієтичним м'ясом. Класифікація, харчова цінність, вимоги до якості м'яса птиці.
29. Дайте порівняльну характеристику харчової цінності м'ясних субпродуктів, класифікація, умови зберігання.
30. Охарактеризуйте ознаки, за якими відбувається класифікація ковбасних виробів.
31. Поясніть, як формується асортимент ковбас. Дайте характеристику основної та допоміжної сировини, що використовується в ковбасному виробництві.
32. Проаналізуйте вплив процесів виробництва ковбас на якість виробів. Назвіть умови та терміни зберігання ковбасних виробів

33. Доведіть, що м'ясо риби засвоюється організмом людини краще та швидше м'яса тварин, спираючись на особливості морфологічного та хімічного складу м'яса.
34. Асортимент, харчова цінність та показники якості живої товарної риби. Поясніть, якими повинні бути умови та терміни зберігання живої риби.
35. Назвіть недоліки та переваги різних способів обробки риби холодом. Як процеси холодильної обробки впливають на харчову цінність та асортимент риби.
36. Рибні консерви та пресерви: класифікація, асортимент, дефекти, маркування та зберігання.
37. Проаналізуйте формування асортименту соленої риби, використовуючи знання різних способів засолу.
38. Формування асортименту копченої риби. Умови та терміни зберігання.
39. Охарактеризуйте харчову цінність питного коров'ячого молока.
40. Дайте порівняльну характеристику харчової цінності кисломолочних продуктів та молока.
41. Наведіть класифікацію та дайте характеристику асортименту вершкового масла.
42. Зробіть аналіз харчової та енергетичної цінності різних видів морозива, формування асортименту та зберігання морозива.
43. Охарактеризуйте споживчі властивості сирів. Надайте класифікацію твердих та м'яких сирів.
44. Доведіть, що кисломолочні продукти мають вищу поживність, ніж молоко.
45. Класифікація харчових жирів, їх властивості. Обґрунтуйте роль жирів у харчуванні людини.
46. Дайте характеристику основним етапам виробництва соняшникової олії. Рафінована чи нерафінована олія містить більше корисних речовин?
47. Проаналізуйте вплив різних ступеней очистки олії на її харчову цінність. Як за зовнішніми ознаками можна відрізнити рафіновану олію від нерафінованої?
48. Дослідіть зміну харчової цінності та зовнішніх ознак соняшникової олії залежно від способу вилучення та очистки. Вимоги до якості та зберігання олії.

49.Класифікація, будова та харчова цінність курячих яєць.

50.Охарактеризуйте дефекти курячих яєць за схемою: назва дефекту-причина виникнення-можливість реалізації.

10. Методи навчання

1.Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: лекції, бесіди, пояснення, розповідь, робота з підручником, ілюстрація, демонстрація, розгляд ситуативних задач.

2.Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: навчальна дискусія, створення ситуації у процесі викладання, опора на життєвий досвід.

3.Методи контролю, самоконтролю у навчанні: усний, письмовий, тестовий, програмований, самоконтроль, самооцінка.

4. Інноваційні методи навчання робота в малих групах, публічний виступ, метод інтерв'ю, займи позицію, ділова (рольова) гра.

11. Засоби діагностики результатів навчання

Поточний: усний контроль (фронтальне, групове, індивідуальне, комбіноване, репродуктивне, реконструктивне)

Письмовий контроль (контрольна робота, питання-диктант)

Тестовий контроль

Самоконтроль і самооцінка

Підсумковий контроль: залік.

Задля реалізації принципу диференціації та індивідуалізації навчання контроль проводиться з використанням різнорівневих завдань.

12. Критерії оцінювання результатів навчання

12. Критерії оцінювання знань здобувачів освіти

Навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти II року навчання на основі базової середньої освіти оцінюються за 12-бальною шкалою.

Навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти I року навчання на основі повної загальної середньої освіти оцінюються за 4-бальною шкалою.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти на базі БСО

Рівень навчальних досягнень здобувачів освіти	Бал	Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти
<i>I початковий</i>	1	Здобувач освіти має нечіткі уявлення щодо предмету вивчення товарознавства.
	2	Здобувач освіти за допомогою викладача відтворює деякі поняття на елементарному рівні, засвоює окремі терміни товарознавства, без зв'язку між ними.
	3	Здобувач освіти дає нечіткі характеристики харчовим продуктам, за допомогою викладача виконує елементарні завдання.
<i>II середній</i>	4	Здобувач освіти частково відтворює текст підручника, дає нечітке визначення основних понять і термінів, може повторити за зразком певну операцію, дію.
	5	Здобувач освіти відтворює частину навчального матеріалу з помилками. Намагається робити висновки без підтвердження їх прикладами. Не повністю володіє обов'язковими товарознавчими термінами.
	6	Здобувач освіти виявляє знання й розуміння основних положень навчального матеріалу, самостійно дає більшість визначень. Доповнює відповіді інших.
<i>III достатній</i>	7	Здобувач освіти має достатні товарознавчі знання і застосовує їх для вирішення стандартних ситуацій. З допомогою викладача проводить аналіз якості продуктів, користуючись нормативними документами.
	8	Знання студента є достатніми, застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагається аналізувати, робити висновки. Відповіді логічні, хоч і мають неточності.
	9	Здобувач освіти добре володіє вивченим матеріалом, застосовує його у практичній діяльності, уміє аналізувати й систематизувати інформацію. Майже безпомилково ідентифікує якість продуктів за допомогою нормативних документів.
<i>IV високий</i>	10	Здобувач освіти має повні, глибокі теоретичні знання з товарознавства, здатний використовувати їх у практичній діяльності. Самостійно аналізує, робить логічні висновки, узагальнення. Вільно володіє матеріалом. Пояснює приклади використання товарознавчих знань, самостійно знаходить джерела інформації та вміє використовувати її.

	11	Здобувач освіти має системні знання, в межах вимог навчальної програми, аргументовано використовують їх у різних ситуаціях. Користується науковою термінологією, аргументує свої твердження і висновки, систематично працює з додатковою інформацією, поглиблює набуті знання.
	12	Здобувач освіти має системні, міцні знання з товарознавства та усвідомлено використовують їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Вміє самостійно узагальнювати опанований матеріал, аналізувати, оцінювати, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення. Вільно використовує теоретичні знання для вирішення практичних ситуацій. Безпомилково ідентифікує якість харчових продуктів за допомогою нормативних документів. Може самостійно змодельовати ситуацію, здатен передбачати, прогнозувати і розв'язувати проблемні завдання.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти на базі ПЗСО

Рівень навч-х досягнень здобувачів освіти	Бали	Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти
I початковий	2 «Незадовільно»	Здобувачі фахової передвищої освіти мають нечіткі уявлення про об'єкт вивчення, відтворюють частину навчального матеріалу, за допомогою викладача виконують елементарні завдання.
II середній	3 «Задовільно»	Здобувачі фахової передвищої освіти відтворюють основний навчальний матеріал, здатні з помилками й неточностями дати визначення понять, сформулювати правило. Вміють застосовувати знання при виконанні завдань
III достатній	4 «Добре»	Знання здобувачів фахової передвищої освіти є достатніми. Здобувачі фахової передвищої освіти застосовують вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагаються аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежності між явищами, фактами, робити висновки. Відповіді їх логічні, хоч і мають неточності та незначні помилки.
IV високий	5 «Відмінно»	Здобувачі фахової передвищої освіти мають повні, глибокі знання в обсязі та в межах вимог навчальних програм, усвідомлено використовують їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміють самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення

--	--	--

Під час проведення заліку навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти оцінюються:

«відмінно» - якщо здобувач фахової передвищої освіти має глибокі і системні знання, вміє аналізувати та узагальнювати теоретичний матеріал, співвідносити загальні знання з конкретними ситуаціями; оволодів навичками критично оцінювати ситуацію; обізнаний з основною та додатковою літературою в даній області; матеріал викладає логічно, послідовно, переконливо.

«добре» - якщо здобувач фахової передвищої освіти виявив достатньо повні знання з дисципліни; дає правильні, хоча і не завжди повні визначення та відповіді на питання; оволодів навичками співвідносити теоретичні знання з конкретними ситуаціями; допускає незначні неточності в розкритті окремих теоретичних положень.

«задовільно» – якщо здобувач фахової передвищої освіти засвоїв програмний матеріал дисципліни в передбаченому обсязі з деякими неточностями; значну частину навчального матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; відтворення матеріалу непослідовне, неточне.

«незадовільно» – здобувач фахової передвищої освіти виявив слабкі знання теоретичного програмного матеріалу; не зміг дати визначення основних понять; відтворення матеріалу непослідовне, нелогічне, фрагментарне.

Робота здобувачів освіти може контролюватися шляхом тестування та оцінюється:

«5» (відмінно) – 93% - 100% вірних відповідей

«4» (добре) – 76% - 92%

«3» (задовільно) – 60% - 75%

«2» (незадовільно) – 59% - та менше вірних відповідей

13. Методичне забезпечення

1. Конспект лекцій з дисципліни. Укл.: Н.Белянкін. Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка».

2. Методичні вказівки до практичних занять. Укл.: Н.Белянкіна. Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка».
3. Опорні конспекти лекцій з дисципліни. Укл.: Н. Белянкіна. Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка».
4. Мультимедійна презентація лекцій.
5. Пакет завдань для поточного оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології.

14. Рекомендована література

Базова

1. Про захист прав споживачів: Закон України станом на 15 черв. 2007 р. / Верховна Рада України. – Х.: ПП «ІГВІНІ», 2007. 48 с.
2. Закон України № 2809 – IV: «Про безпечність та якість харчових продуктів», Верховна Рада України. – офіц.вид. К.: Парлам. вид-во, 2006. 56 с.
3. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни і визначення. К.: Держкомстат України. 2000.
4. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко, В. В. Дятлов. – К.:Кондор, 2010. – 730 с.
5. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів /І. В. Сирохман. Харків, «Світ Книг», 2016. – 713 с.
6. . Сегеда І. В Товарознавство: продовольчі товари навч. посібник /; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 224 с.
7. Малигіна В. Д. Мікробіологія та фізіологія харчування. – К.: Кондор, 2014. – 242 с. Стандарти на харчові продукти.

Допоміжна

8. Сирохман І. В., В. Т. Лебединець. Асортимент і якість кондитерських виробів Київ «Центр учбової літератури». 2009.
9. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. – К.: Центр учбової літератури. 2009.

10. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство смакових товарів: Львів. 2009.
11. Коробкіна З.В. Товарознавство смакових товарів: 2003.
12. Руданська А.Б., Сирохман І.В., Тищенко Є.В. Товарознавство молочних та яєчних продуктів. – К.: Київ нац. торг.-екон. ун-т. 2010.

14. Інформаційні ресурси

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів від 20.09.2015. – режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
2. Продукти харчування. Зроблено в Україні. – режим доступу: <https://madeinua.org/>
3. Виробники продуктів харчування. – режим доступу: <https://madeinua.org//produkti-harchuvanny>