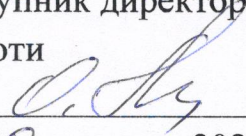


Міністерство освіти і науки України
ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з навчальної
роботи


Оксана РАТІ
« 30 » серпня 2023 р.

ТОВАРОЗНАВСТВО. ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ

РОБОЧА ПРОГРАМА

Відділення: підприємництво та торгівля

Циклова комісія: товарознавчо-комерційних дисциплін

Спеціальність: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітньо-професійна програма: «Товарознавство і логістична діяльність»

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

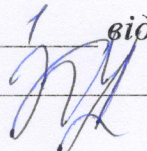
Мова викладання: українська

Ужгород 2023

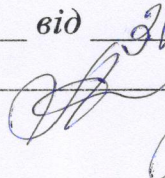
Укладач: Маріанна ДЬОЛОГ - викладач, спеціаліст вищої категорії

Рецензент: Лариса ПАВЛІШ, кандидат технічних наук, спеціаліст вищої категорії

Розглянуто та затверджено на засіданні ц/к товарознавчо-комерційних дисциплін

Протокол № 1 від 29.08.23
Голова ц/к  Катерина КУЗЬМА

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої групи з розробки, розвитку ОПІ та випуску фахівців за нею

Протокол № 1 від 29.08.2023
Керівник групи:  Ганна ДАНКО

1. Мета навчальної дисципліни «Товарознавство. Харчові продукти»

Робоча програма з дисципліни «Товарознавство. Харчові продукти» призначена для підготовки здобувачів освіти за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр», освітньо-професійною програмою «Товарознавство і логістична діяльність», спеціальність 076 «Підприємництво торгівля та біржова діяльність» та складена за навчальною програмою «Товарознавство. Харчові продукти» затвердженою педагогічною радою ВСП «УТЕФК ДТЕУ» від 31 серпня 2023р., протокол №1.

Робоча програма складається з тематичного плану, розрахованого на 225 годин (7,5 кредитів ЄКТС) для денної та заочної форм навчання, вимог до знань та умінь здобувачів освіти, критеріїв оцінювання, списку рекомендованих джерел.

Метою вивчення навчальної дисципліни є надання спеціальних теоретичних знань в системному вивченні харчових продуктів на всіх етапах життєвого циклу; вивчення закономірностей формування і розпізнавання асортименту харчових продуктів; формування навичок пізнання споживної цінності харчових продуктів; оволодіння вміннями та методами визначення якості товарів.

Основними завданнями, які мають бути вирішені у процесі викладання дисципліни є вивчення: харчової цінності, споживних властивостей та безпеки харчових продуктів; факторів, що формують якість та асортимент харчових продуктів; класифікації та асортименту; вимог до якості та факторів збереження якості харчових продуктів.

Предметом вивчення дисципліни є споживні властивості, якість та асортимент харчових продуктів.

Відповідно до навчального плану програма розрахована на вивчення дисципліни протягом двох семестрів. Передбачено поєднання лекційних, практичних та проведення семінарських занять.

Оцінювання знань здобувачів освіти здійснюється за 12 бальною шкалою: «12,11,10» - відмінно; «9,8,7» - добре; «6,5,4» - задовільно; «3,2,1» - незадовільно - в IV семестрі та за національною шкалою: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» в V семестрі.

Основні поняття дисципліни:

Харчова цінність. Споживні властивості та безпека харчових продуктів. Фактори, що формують асортимент харчових продуктів. Класифікація. Вимоги до якості та фактори збереження якості харчових продуктів. Виявлення корисних властивостей харчових продуктів. Режими зберігання, з'ясування відповідності якості харчових продуктів, вимогам

стандартів і потребам суспільства. Усвідомлення культури споживання харчових продуктів відповідно фізіологічним потребам і раціональним нормам.

Результатами вивчення дисципліни є сформована цілісна система теоретичних знань та практичних навичок, що в майбутньому може бути використана здобувачами освіти як фахівцями у практичній діяльності, пов'язаній з необхідністю самостійного вирішення питань, щодо оцінювання: закономірностей та сучасних досягнень, характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності із професійною метою за допомогою сучасних методів;

Лекційні заняття - основна форма проведення аудиторних занять, вона покликана формувати у здобувачів освіти основи знань з відповідної галузі, а також визначити напрямок, основний зміст і характер усіх інших видів навчальних занять та самостійної роботи з дисципліни, зв'язок з іншими дисциплінами, мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, використовуються мультимедійні презентації, тощо. Основне завдання лекційного заняття – викладання конкретних тем відповідно до програми навчальної дисципліни в логічній послідовності та взаємозв'язку.

Практичні заняття спрямовані на закріплення знань, набуття вмінь і формування навичок через комплекс методів, пов'язаними із застосуванням знарядь дослідної праці.

Семінарські заняття проводяться з використанням результатів науково-пошукової роботи здобувачів освіти, захисту цих результатів; поширеними є ситуаційні завдання, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів.

Самостійна робота здобувачів освіти - є основним засобом засвоєння матеріалу у вільний від аудиторних занять час на основі вивчення законодавчих актів, навчальної літератури, додаткових джерел, поточної інформації, у відповідності до Положення «Про самостійну роботу здобувача фахової передвищої освіти «УТЕФК ДТЕУ».

2. Результати вивчення дисципліни

Загальні компетентності (ЗК)	ЗК3. Здатність застосувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні компетентності (СК)	СК4. Здатність визначати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності. СК6. Здатність виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур, зокрема логістичної структури. СК8 Здатність визначати та задовольняти потреби споживачів як пріоритетних суб'єктів ринку

Результати навчання:

Результати навчання (РН)	РН2. Застосовувати знання, розуміння закономірностей та сучасних досягнень у підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності із професійною метою. РН5. Здійснювати пошук, самостійний відбір інформації з різних джерел у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності. РН7. Застосовувати всебічні спеціалізовані емпіричні й теоретичні знання у сфері підприємництва, торгівлі, біржової діяльності для подальшого використання у практичній діяльності. РН10. Визначити характеристику товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів. РН12. Виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур. РН14. Визначати потреби споживачів для формування асортименту товарів у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.
---------------------------------	--

3. Критерії оцінювання навчальних досягнень

Рівень	Бали	Критерії оцінювання
Незадовільно	1	Здобувач освіти проявив серйозні прогалини у знаннях основного навчально-програмового матеріалу; не здатний застосувати свої знання на практиці
	2	Здобувач освіти не володіє програмовим матеріалом, викладає його уривчастими реченнями, не виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.
	3	Здобувач освіти володіє програмовим матеріалом на рівні окремих фрагментів, самостійно не може дати відповідь на поставлені питання.
Задовільно	4	Здобувач освіти знає програмовий матеріал, але дає відповіді неповні та непослідовні; при виконанні практичного завдання допускає декілька помилок які показують на недостатньо засвоєний матеріал.
	5	Здобувач освіти проявив серйозні прогалини у теоретичних знаннях, допускає грубі помилки у товарознавчій характеристиці асортименту харчових продуктів, показав труднощі при виконанні практичних завдань, пояснені стандартних ситуацій, слабо володіє спеціальною термінологією, не може проаналізувати фактори збереження якості.
	6	Здобувач освіти дає правильну, але не змістовну відповідь на окремі питання, за допомогою викладача може скласти товарознавчу характеристику товарів, але проявляє незначні помилки при виконанні практичних завдань, має фрагментальні уявлення з питань, що лежать в основі майбутньої професійної діяльності.
Добре	7	Здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу з характеристики товарів та застосовує їх при виконанні практичних завдань. При вирішенні ситуацій, пов'язаних з визначенням класифікації та асортименту товарів припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, робить висновки. Виконує завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача.
	8	Здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з характеристики товарів та застосовує їх при виконанні різних завдань. Вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати класифікацію товарів під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовує її при виконанні практичних завдань, виправляє помилки і добирає аргументи на підтвердження певних

		думок.
	9	Здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, дає правильну відповідь на питання, робить порівняльну характеристику споживчих властивостей товарів, за допомогою викладача. Вільно вирішує практичні завдання, самостійно виправляє допущені помилки. товарознавчу характеристику зразків товарів.
Відмінно	10	Здобувач освіти виявив повне знання навчально-програмового матеріалу від чинників, що формують якість до факторів збереження якості; успішно виконує передбачені програмою завдання; здатний самостійно застосовувати знання в ході професійної діяльності, вміє самостійно розшифровувати товарну інформацію, працювати з нормативно-технічною документацією, аргументувати харчову та споживну цінність харчових продуктів, допускає незначні помилки.
	11	Здобувач освіти володіє глибокими міцними знаннями навчального матеріалу з характеристики товарів, здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань. Застосовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача, висловлює власні думки, вміє конкретизувати теоретичні положення прикладами із сфери підприємств торгівлі;
	12	Здобувач освіти має повні, глибокі знання навчального матеріалу з характеристики товарів та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань по розпізнаванню асортименту, що передбачені навчальною програмою та здатен використовувати їх у практичній діяльності роботи торговельних підприємств. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення.

4. Засоби оцінювання

Основними видами контролю оцінювання навчальних досягнень студентів є:

- попередній (діагностика вхідного рівня знань студентів);
- поточний(виявлення ступеня сприйняття і засвоєння матеріалу);
- тематичний (контроль знань окремих тем чи розділів);
- тестовий контроль(відкриті, закриті тести);
- підсумковий контроль- диференційований залік (4 семестр), екзамен(5 семестр)

5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Назва тем програми	Кількість годин				
	Всього	Аудиторних			СРС
		Лекційних	Практичні роботи	Семінарські заняття	
Тема 1. Свіжі овочі.	9	2	2	-	5
Тема 2. Свіжі плоди та ягоди.	10	2	2		6
Тема 3. Перероблені овочі і плоди.	4	2	-	-	2
Тема 4. Гриби свіжі і перероблені	4	2	-	-	2
Тема 5. Зерно, борошно, крупи. Макаронні вироби.	14	2	2	-	10
Тема 6. Хліб і хлібобулочні вироби.	6	2	-	-	4
Тема 7. Крохмаль, цукор, мед.	7	2		-	5
Тема 8. Цукристі кондитерські вироби.	19	4	2	-	13
Тема 9. Борошняні кондитерські вироби.	10	2	-	2	6
Всього за IV семестр	83	20	8	2	53
Тема 10. Чай, кава.	4	2	-	-	2
Тема 11. Прянощі і приправи.	6	2	2	-	2
Тема 12. Алкогольні напої.	10	2	-	-	8
Тема 13. Слабоалкогольні напої.	2	-	-	-	2
Тема 14. Безалкогольні напої.	6	2	2	-	2
Тема 15. М'ясо тварин.	8	2	2		4
Тема 16. М'ясо птиці, кролів, дичини, м'ясні напівфабрикати.	6	2	-	-	4
Тема 17. Ковбасні вироби.	10	2	2	-	6
Тема 18. М'ясні копченості і м'ясні консерви.	10	2	2	2	4
Тема 19. Загальні відомості про рибу. Риба жива, охолоджена і морожена.	8	4	2	-	2
Тема 20. Риба солена, маринувана, копчена, сушена, в'ялена.	12	4	2	-	6
Тема 21. Рибні консерви і пресерви. Ікра риб. Нерибна водна сировина. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби.	14	4	2	2	6
Тема 22. Молоко, вершки.	2	2	-	-	-
Тема 23. Кисломолочні продукти.	4	2	2	-	-
Тема 24. Молочні консерви, сухі молочні продукти. Морозиво.	5	-	-	-	5
Тема 25. Вершкове масло.	2	2	-	-	-
Тема 26. Сири.	11	4	2	2	3

Тема 27. Яйця та яєчні товари.	6	2	2	-	2
Тема 28. Жирові продукти	12	6	2	-	4
Тема 29. Харчові концентрати.	4	2	-	-	2
Всього за V семестр	142	48	24	6	64
Усього годин	225	68	32	8	117

6. Зміст дисципліни (теми програми)

Структура навчальної дисципліни

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год	Види роботи на занятті	Форми контролю
Тема 1. Свіжі овочі.		9		
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - харчову цінність та споживні властивості овочів; - товарознавчу класифікацію та характеризувати види господарсько-ботанічних сортів овочів; - умови та терміни зберігання свіжих овочів; <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розпізнавати сорти свіжих овочів; - проводити органолептичну оцінку якості свіжих овочів; - організувати зберігання овочів; 	<p><u>Заняття №1</u> Лекція №1 Свіжі овочі. План</p> <p>1.Хімічний склад, харчова цінність, споживні властивості свіжих овочів. 2.Класифікація свіжих овочів.</p> <p>Література: № 1- 4, 7, 10, 12-15, 17</p>	2	Робота з мультимедіа, розповідь з елементами бесіди	
	<p><u>С.Р.С № 1</u> Товарознавча характеристика свіжих овочів. План</p> <p>1.Вегетативні овочі: особливості будови, хімічний склад, основні господарсько - ботанічні сорти. 2.Плодові овочі: особливості будови хімічний склад, основні господарсько - ботанічні сорти. Література: № 1- 4, 7, 10, 12,14, 15</p>	3		Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p><u>С.Р.С № 2</u> Свіжі овочі. План</p> <p>1.Показники якості свіжих овочів. 2.Умови і терміни зберігання овочів. Література: № 1-4, 7, 10, 12, 14, 15</p>	2	-	Опрацювання питань плану
	<p><u>Заняття №2</u> Практична робота №1 Розпізнавання видів, господарсько-ботанічних сортів і оцінка якості свіжих овочів. Література: № 7,10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
Тема 2. Свіжі плоди.		10		
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - харчову цінність та споживні 	<p><u>Заняття № 3</u> Лекція №2 Свіжі плоди.</p>		Робота з мультимедіа,	Усне опитування

<p>властивості свіжих плодів; - товарознавчу класифікацію та характеризувати види помологічних сортів плодів та ампелографічних сортів винограду; - умови та терміни зберігання свіжих плодів; Вміти: - розпізнавати сорти свіжих плодів; - проводити органолептичну оцінку свіжих плодів; - організувати зберігання плодів та ягід;</p>	<p>План 1. Хімічний склад, харчова цінність, споживні властивості свіжих плодів. 2. Насіннячкові, кісточкові плодів та ягоди: особливості будови, хімічний склад, види, різновиди, помологічні сорти плодів та ампелографічні винограду. Література: № 1-4, 7, 10, 12, 15, 17</p>	2	випереджаючі завдання, бесіда	
	<p>С.Р.С № 3. Свіжі плоди. План 1. Субтропічні, цитрусові та тропічні плоди: особливості будови, хімічний склад, види, різновиди, помологічні сорти. Література: № 6, 7, 10, 12</p>	2	-	Опрацювання питань плану
	<p>С.Р.С № 4. Свіжі плоди. План 1. Показники якості свіжих плодів. 2. Умови і терміни зберігання плодів. Література: № 1, 3, 8</p>	2	-	Опрацювання питань плану
	<p>Заняття №4 Практична робота №2 Розпізнавання помологічних сортів і оцінка якості свіжих плодів. Література: № 6, 7, 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
	<p>С.Р.С № 5. Свіжі плоди. План 1. Горіхоплідні. Товарознавча характеристика.. 2. Умови і терміни зберігання горіхоплідних. Література: № 6, 7, 10, 12</p>	2	-	Опрацювання питань плану
Тема 3. Перероблені овочі і плоди.		4		
<p>Знати: - харчову цінність та споживні властивості перероблених овочів - суть і значення різних способів переробки овочів та плодів; - класифікація та асортимент</p>	<p>Заняття № 5 Лекція № 3 Перероблені овочі і плоди. План 1. Суть і значення різних способів переробки овочів, плодів та ягід. Класифікація перероблених овочів і плодів.</p>	2	Розповідь з елементами бесіди	Усне опитування

<p>перероблених овочів та плодів; - умови та терміни зберігання перероблених овочів та плодів. Вміти: - характеризувати споживні властивості перероблених овочів та плодів; - розпізнавати асортимент перероблених овочів та плодів; - розшифровувати маркування овочевих та плодових консервів; - проводити органолептичну оцінку якості переробних овочів та плодів;</p> <p>Знати: - хімічний склад та харчову цінність, класифікацію, категорії та види свіжих грибів; - показники якості, фактори збереження якості свіжих грибів; - асортимент перероблених грибів. Вміти: - організувати зберігання перероблених грибів; - вказати категорії та види грибів; - розшифровувати маркування грибних консервів.</p>	<p>2.Консерви овочеві та плодові. Класифікація, товарознавча характеристика асортименту. 3.Солоні, квашені овочі та мочені плоди: види, асортимент, сорти, вимоги до якості. Література: № 1-4, 7, 10, 12, 15, 17</p>			
	<p>С.Р.С № 6. Перероблені овочі і плоди. План 1.Товарознавча характеристика сушених, швидкозаморожених овочів і плодів. 2.Пакування,маркування,зберігання перероблених овочів та плодів. Література: № 7, 12,15</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	Тема 4. Гриби свіжі і перероблені 4			
	<p>Заняття № 6 Лекція № 4 Свіжі гриби. План 1. Хімічний склад, харчова цінність грибів. 2. Класифікація свіжих грибів за способом культивування, будовою. Категорії і види грибів. 3. Показники якості, фактори збереження якості. Література: № 7, 10, 12, 15</p>	2	Розповідь з елементами бесіди	Усне опитування
<p>С.Р.С.№ 7. Перероблені гриби. План 1.Сушені, солені гриби. 2.Мариновані,консервовані гриби. Література: № 7, 12, 15</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту	
Тема 5. Зерно, борошно, крупи. Макаронні вироби. 14				
<p>Знати: - особливості хімічного складу зерна, класифікація зернових культур; - споживні властивості, класифікацію і асортимент круп, борошна,</p>	<p>Заняття № 7 Лекція №5 Зернові культури. Крупи. План 1.Види зернових культур. Хімічний склад злакових, гречки та бобових культур.</p>	2	Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання	Усне опитування, індивідуальні завдання

макаронних виробів; - показники якості та фактори збереження якості круп, борошна, макаронних виробів; Вміти: - розпізнавати асортимент круп, борошна, макаронних виробів; - проводити органолептичну оцінку якості круп, борошна, макаронних виробів; - організувати зберігання круп, борошна, макаронних виробів,	1.Споживні властивості круп. 2.Класифікація та асортимент круп. Література: № 1-4, 5, 10, 12-14, 15			
	С.Р.С № 8 Крупи. План 1.Показники якості круп. 2.Пакування,маркування,зберігання круп. Література: № 5, 10, 12	2	-	Опрацювання питань плану
	С.Р.С. № 9 Борошно. План 1.Споживні властивості, способи помелу борошна. 2.Класифікація,асортимент борошна. 3.Показники якості, пакування, маркування та зберігання борошна. Література: № 5, 10, 12	4	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	С.Р.С. № 10 Макаронні вироби. План 1.Споживні властивості макаронних виробів. 2.Класифікація та асортимент макаронних виробів. 3.Показники якості, фактори збереження якості макаронних виробів. Література: № 5, 10, 12	4		Опрацювання питань плану, складання конспекту
	Заняття № 8 Практична робота № 3 Вивчення асортименту і оцінка якості круп та макаронних виробів. Література: № 4, 5, 10, 12	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
Тема 6. Хліб і хлібобулочні вироби.		6		
Знати: - споживні властивості, класифікацію і асортимент хліба та хлібобулочних виробів; - показники якості та фактори збереження якості хліба та хлібобулочних виробів. Вміти:	Заняття № 9 Лекція № 6 Хліб. Булочні вироби. Товарознавча характеристика. План 1.Споживні властивості хлібобулочних виробів. 2.Класифікація хлібобулочних виробів. 3.Товарознавча характеристика асортименту хліба. 4. Булочні вироби. Товарознавча характеристика.	2	Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання, бесіда	Усне опитування

<p>- розпізнавати асортимент хліба та хлібобулочних виробів; -проводити органолептичну оцінку якості хліба та хлібобулочних виробів; - організувати зберігання хліба та хлібобулочних виробів.</p>	<p>Література: № 1-4, 5, 10, 12,15</p>			
	<p>С.Р.С.№ 11 Хліб. Булочні вироби. План 1.Показники якості хліба та хлібобулочних виробів. 2.Пакування,транспортування,умови і терміни реалізації хліба та хлібобулочних виробів. Література: № 5, 10, 12</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p>С.Р.С.№ 12 Бубликові та сухарні вироби. План 1.Бубликові вироби. Товарознавча характеристика. 2.Сухарні та інші вироби. товарознавча характеристика. Література: № 5, 10, 12</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
Тема 7. Крохмаль, цукор, мед.		7		
<p>Знати: - асортимент крохмалю, цукру, меду; - вимоги до якості, маркування, перевезення і зберігання крохмалю, цукру, меду; Вміти: - розпізнавати асортимент цукру, крохмалю, меду; - проводити органолептичну оцінку якості за стандартами цукру, крохмалю, меду ;</p>	<p>Заняття № 10 Лекція № 7 Цукор. План 1. Хімічний склад, харчова цінність цукру. 2. Сировина, виробництво та асортимент цукру. 3. Показники якості, фактори збереження якості цукру Література: № 1-4, 10, 12, 13, 15, 17.</p>	2	Розповідь з елементами бесіди	Усне опитування
	<p>С.Р.С. № 13 Мед. План 1.Мед натуральний. Класифікація і характеристика основних видів меду. 2. Вимоги до якості меду. Зберігання меду. 3. Мед штучний. Література: № 10, 12, 15</p>	3	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p>С.Р.С. №14 Крохмаль та крохмалепродукти. План 1. Крохмаль. Товарознавча характеристика. 2. Крохмалепродукти. Література: № 10, 12, 15</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
Тема 8. Цукристі кондитерські вироби.		19		

<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - класифікацію й асортимент цукристих кондитерських виробів; - вимоги до якості, пакування, маркування, перевезення і зберігання цукристих кондитерських виробів; <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розпізнавати асортимент цукристих кондитерських виробів; - проводити органолептичну оцінку якості за стандартами цукристих кондитерських виробів; 	<p><u>Заняття № 11</u> Лекція № 8 Фруктово-ягідні кондитерські вироби План</p> <p>1.Класифікація фруктово-ягідних кондитерських виробів. 2.Мармелад, пастилові вироби. Формування споживних властивостей та асортименту, види. 3.Джем, варення, повидло, цукати та інші вироби. Товарознавча характеристика. Література: № 1-4, 10, 12, 13, 15</p>	2	Робота з мультимедіа, розповідь з елементами бесіди	Усне опитування
	<p><u>С.Р.С.№ 15</u> Фруктово-ягідні кондитерські вироби. План</p> <p>1.Показники якості фруктово-ягідних кондитерських виробів. 2.Фактори збереження якості фруктово-ягідних кондитерських виробів. Література: № 10, 12, 15</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p><u>С.Р.С.№ 16</u> Шоколад і какао-порошок. План</p> <p>1.Какао – боби, хімічний склад, первинна переробка какао - бобів. 2.Шоколад: приготування шоколадних мас та оброблення. Класифікація та асортимент шоколаду. Показники якості, фактори збереження якості. 3.Какао порошок: сировина, виробництво, асортимент. Література: № 10, 12, 15</p>	4		Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p><u>Заняття №12</u> Лекція № 9 Карамельні вироби. План</p> <p>1.Формування споживних властивостей карамелі. 2.Класифікація та асортимент. 3.Показники якості карамелі. Література: № 1-4, 10, 12, 13, 15</p>	2	Робота з мультимедіа, заслуховування залишкових знань (бесіда, пояснення нового матеріалу)	Усне опитування

	<p><u>С.Р.С.№ 17 Цукеркові вироби.</u> План</p> <p>1.Класифікація цукерок. 2.Цукерки глазуровані шоколадною глазур'ю . 3.Цукерки глазуровані жировою глазур'ю. 4.Цукерки неглазуровані та шоколадні. Література: № 10, 12, 15</p>	3		Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p><u>С.Р.С. № 18 Цукеркові вироби.</u> План</p> <p>1.Ірис.Товарознавча характеристика. 2.Драже.Виробництво,асортимент,зберігання. Література: № 10, 12, 15</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p><u>С.Р.С. № 19 Цукеркові вироби.</u> План</p> <p>1.Пакування і вимоги до якості цукерок. 2.Зберігання цукерок. Література № 10, 12, 15</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p><u>Заняття № 13</u> Практична робота № 4 Вивчення асортименту і оцінка якості карамелі та цукеркових виробів. Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
Тема 9. Борошняні кондитерські вироби.		10		
<p>Знати: - класифікацію й асортимент борошняних кондитерських виробів; - вимоги до якості, пакування, маркування, перевезення і зберігання борошняних кондитерських виробів; Вміти: - розпізнавати асортимент борошняних кондитерських виробів; - проводити органолептичну оцінку якості за стандартами борошняних кондитерських виробів.</p>	<p><u>Заняття № 14 Лекція № 10</u> Борошняні кондитерські вироби. План</p> <p>1.Класифікація, фактори, що формують якість та асортимент. 2.Печиво, крекер. Види, асортимент. 3.Пряникові вироби, вафлі, тістечка і торти. Товарознавча характеристика. Література: № 1-4,10,12-15, 17</p>	2	Робота з мультимедіа, бесіда, пояснення нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>С.Р.С.№ 20 Борошняні кондитерські вироби.</u> План</p> <p>1.Тістечка, торти : сировина, виробництво, асортимент, зберігання. 2.Кекси,рулети. Товарознавча характеристика.</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту

	Література: № 10, 12, 15			
	<p>С.Р.С.№ 21 Борошняні кондитерські вироби.</p> <p>План</p> <p>1.Показники якості борошняних кондитерських виробів.</p> <p>2.Фактори збереження якості борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Література: № 10, 12, 15</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p>С.Р.С.№ 22 Халва. Східні солодоці.</p> <p>План</p> <p>1. Сировина, виробництво, асортимент халви та східних солодоців .</p> <p>2.Фактори збереження якості халви та східних солодоців.</p> <p>Література: № 10, 12, 15</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p>Заняття № 15 Семінарське заняття № 1 Кондитерські вироби.</p> <p>План</p> <p>1. Світове виробництво і споживання цукру.</p> <p>2.Товарознавча характеристика цукру, значення для життєдіяльності людини.</p> <p>3.Характеристика фруктово-ягідних виробів.</p> <p>4.Історія виникнення шоколаду.</p> <p>5.Товарознавча характеристика шоколаду.</p> <p>6.Споживні властивості, класифікація, асортимент карамельних виробів.</p> <p>7. Товарознавча характеристика цукерок.</p> <p>8 Товарознавча характеристика борошняних кондитерських виробів.</p> <p>9. Історія виникнення крекеру.</p> <p>10.Характеристика пряників і вафель.</p> <p>11.Характеристика тортів і тістечок. 12.Товарознавча характеристика східних солодоців.</p> <p>13.Товарознавча характеристика халви.</p> <p>Література: № 1-4, 10, 12, 13, 15</p>	2	Виступи студентів на підставі виконаних завдань	Усне опитування
	Тема 10. Чай, кава.	4		
Знати	Заняття № 16 Лекція №11			

<p>- хімічний склад, споживні властивості, класифікація і асортимент чаю і чайних напоїв, кави і кавових напоїв;</p> <p>- показники якості, особливості пакування, маркування і зберігання чаю і кави;</p> <p>Вміти:</p> <p>- розпізнавати види чаю, кави та чайних і кавових напоїв;</p> <p>- робити порівняльну характеристику різних видів чаю та кави;</p> <p>- організувати зберігання чаю та кави.</p>	<p align="center">Чай. Кава натуральна.</p> <p align="center">План</p> <p>1.Хімічний склад, класифікація та асортимент чаю. 2.Формування споживних властивостей і асортименту кави, різновиди і сорти. 3.Показники якості, фактори збереження якості чаю та кави. Література: № 1-4, 8, 10, 12-15</p>	2	Робота з мультимедіа, бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>С.Р.С.№ 23</u> Чайні та кавові напої.</p> <p align="center">План</p> <p>1.Чайні напої. Товарознавча характеристика. 2.Кавові напої. Товарознавча характеристика. Література: № 8, 10, 12, 15</p>	2	-	Опрацювання питань плану
Тема 11. Прянощі і приправи		6		
<p>Знати:</p> <p>- особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікацію та асортимент прянощів та приправ;</p> <p>- показники якості, пакування, маркування і зберігання прянощів та приправ;</p> <p>Вміти:</p> <p>- класифікувати та розпізнавати асортимент прянощів;</p> <p>- організувати зберігання прянощів і приправ..</p>	<p><u>Заняття № 17</u> Лекція № 12</p> <p align="center">Прянощі і приправи.</p> <p align="center">План</p> <p>1.Прянощі. Класифікація та асортимент, особливості хімічного складу, споживні властивості, показники якості, пакування, маркування і зберігання. 2.Приправи. Кухонна сіль, хімічний склад, види і різновиди, сорти солі. Пакування, маркування, транспортування і зберігання солі 3.Соуси, кетчупи, хрін, гірчиця. Товарознавча характеристика. Література: № 1-4, 8, 10, 12-15</p>	2	Робота з мультимедіа, пояснення нового матеріалу бесіда	Фронтальне опитування
	<p><u>С.Р.С. № 24</u> Оцет та інші харчові кислоти.</p> <p align="center">План</p> <p>1. Товарознавча характеристика оцту та інших харчових кислот. Література: №_8, 10, 12,15</p>	2	-	Опрацювання питань плану

	<u>Заняття № 18</u> Практична робота № 5 Вивчення асортименту і оцінка якості прянощів та приправ. Література: № 8, 10, 12, 15	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
Тема 12. Алкогольні напої.		10		
Знати: -характеристику алкогольних напоїв та їх вплив на організм людини; -споживні властивості, класифікацію, асортимент лікero-горілчаних виробів, виноградних вин та коньяків; - фактори збереження якості алкогольних напоїв; Вміти: - характеризувати асортименту алкогольних, напоїв; - організувати зберігання алкогольних напоїв.	<u>Заняття № 19 Лекція № 13</u> Алкогольні напої. План 1.Загальна характеристика алкогольних напоїв. Вплив алкоголю на організм людини. 2.Спирт, горілка. Виготовлення та сорти спирту. Асортимент горілки, показники якості, пакування, маркування і зберігання. 3.Лікero-горілчані вироби. Сировина, особливості виготовлення лікero-горілчаних виробів, класифікація та асортимент. . Література: № 1-4, 8, 10, 12-15	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<u>С.Р.С.№ 25 Алкогольні напої.</u> План 1.Показники якості горілки та лікero-горілчаних виробів. 2.Фактори збереження якості горілки та лікero-горілчаних виробів. Література: № 8, 10, 12, 15	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<u>С.Р.С № 26</u> Виноградні вина. Коньяки. План 1.Виноградні вина. Склад, харчова та біологічна цінність виноградних вин. Формування споживних властивостей виноградних вин. Класифікація, асортимент. Визначення якості вин. 2.Коньяки. Формування споживних властивостей коньяків. Класифікація та асортимент , якість, пакування, маркування і зберігання коньяків .	6		Опрацювання питань плану, складання конспекту

	3.Різновиди брендів, товарознавча характеристика. Література: № 8, 10, 12, 15			
Тема 13. Слабоалкогольні напої. 2				
Знати: - класифікацію, асортимент слабоалкогольних напоїв; Вміти: - характеризувати асортимент слабоалкогольних, напоїв; - організувати зберігання слабоалкогольних напоїв.	<u>С.Р.С.№ 27 Слабоалкогольні напої.</u> План 1.Пиво.Сировина,технологія виготовлення, асортимент, якість. 2.Брага, хлібний квас, Медові напої. Товарознавча характеристика. Література: № 8, 10, 12, 15	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
Тема 14. Безалкогольні напої. 6				
Знати: - класифікацію, асортимент безалкогольних напоїв; Вміти: - характеризувати асортимент безалкогольних напоїв; - організувати зберігання смакових товарів.	<u>Заняття № 20 Лекція № 14</u> Безалкогольні напої. План 1.Мінеральні води, харчова цінність, класифікація, асортимент. 2.Плодово - ягідні негазовані безалкогольні напої, споживні властивості, класифікація, асортимент. 3.Газовані безалкогольні напої: споживні властивості, класифікація, асортимент. Література: № 8, 10, 12, 15	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<u>С.Р.С. № 28</u> Безалкогольні напої. План 1.Показники якості безалкогольних напоїв. 2.Фактори збереження якості безалкогольних напоїв. Література: № 8, 10, 12, 15	2	-	Опрацювання питань плану
	<u>Заняття № 21</u> Практична робота № 6 Розпізнавання асортименту і оцінка якості слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. Література: № 8,10, 12	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
Тема 15. М'ясо тварин. 8				

Знати: - морфологічний та хімічний склад м'яса, - класифікацію м'яса; - класифікацію субпродуктів; - маркування, показники якості та свіжість м'яса; Вміти: - назвати та характеризувати тканини м'яса ; - розпізнавати м'ясо за видами, термічним станом та свіжістю; - класифікувати субпродукти за видами ; - організувати зберігання м'яса та м'ясних продуктів.	<u>Заняття № 22</u> Лекція 15 М'ясо тварин. План 1.М'ясо забійних тварин. Морфологічний і хімічний склад м'яса. 2.Класифікація, товарна характеристика. 3.Маркування, показники якості та свіжості м'яса Література: № 1-4, 10, 12-14, 15	2	Робота з мультимедіа, бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<u>С.Р.С.№ 29</u> Розрубання туш забійних тварин. План 1.Розрубання свинини, яловичини. 2.Холодильна обробка та зберігання м'яса . 3.Підморожування та заморожування м'яса. Література: № 10, 12, 17	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<u>Заняття № 23</u> Практична робота № 7 Розпізнавання видів, термічного стану та свіжості м'яса . Література: № 10, 12	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань
	<u>С.Р.С. № 30</u> Субпродукти. План 1.Класифікація за видом, будовою та харчовою цінністю. 2.Холодильна обробка і зберігання субпродуктів. Література: № 10, 12, 15	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
Тема 16. М'ясо птиці, кролів, дичини, м'сні напівфабрикати.		6		
Знати: - морфологічний та хімічний склад м'яса птиці; - класифікацію м'яса птиці; - маркування, показники якості та свіжість м'яса; - класифікацію субпродуктів, м'яса птиці, пернатої дичини та м'яса кролів;	<u>Заняття № 24</u> Лекція № 16 М'ясо птиці. План 1.Морфологічний і хімічний склад м'яса птиці. 2.Класифікація м'яса птиці за різними ознаками. 3.Вимоги до якості, ознаки свіжості, пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Література: № 1-4, 10, 12-14, 15	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<u>С.Р.С.№ 31</u> М'ясо пернатої дичини та кролів.	2	-	Опрацювання

Вміти: - розпізнавати м'ясо за видами, - класифікувати м'ясо птиці за різними ознаками; - характеризувати м'ясо пернатої дичини та кролів; - організувати зберігання м'яса птиці, кролів та дичини.	План 1.Перната дичина. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація. 2.М'ясо кролів. Товарознавча характеристика. Література: № 10, 12, 15			питань плану, складання конспекту
	<u>С.Р.С. № 32 Напівфабрикати та кулінарні вироби.</u> План 1.Мясні напівфабрикати. Сировина, класифікація, зберігання. 2.Мясні кулінарні вироби. Сировина, класифікація, асортимент. Література: № 10, 12, 15	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
Тема 17. Ковбасні вироби 10				
Знати: - сировину, особливості виробництва ковбасних виробів; - класифікацію ковбасних виробів; -споживні властивості, асортимент ковбасних виробів; Вміти: - давати характеристику ковбасним виробам за різними ознаками; - організувати зберігання ковбасних виробів.	<u>Заняття № 25 Лекція № 17</u> Ковбасні вироби. План 1.Загальна характеристика ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів. 2.Варені ковбасні вироби. Формування споживних властивостей і асортименту варених ковбас. Класифікація і характеристика асортименту варених ковбас. 3.Вимоги до якості, пакування, маркування, перевезення і зберігання ковбас. Література: № 1-4, 10, 12-14,15,17	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Фронтальне опитування
	<u>С Р С № 33 Запечені ковбасні вироби.</u> План 1.Запечені ковбасні вироби. Асортимент, вимоги до якості. 2.Пакування, маркування, умови та терміни зберігання запечених ковбасних виробів. Література: № 10, 12, 15	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<u>С Р С № 34 Копчені ковбасні вироби.</u> План 1.Формування споживних властивостей напівкопчених, сирокоччених, варено-копчених та	4	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту

	<p>сиров'ялених ковбас, харчова цінність.</p> <p>2.Характеристика асортименту копчених ковбас.</p> <p>3.Вимоги до якості, пакування, маркування, перевезення і зберігання копчених ковбас.</p> <p>Література: № 10, 12, 15</p>			
	<p><u>Заняття № 26</u></p> <p>Практична робота № 8</p> <p>Розпізнавання асортименту та оцінка якості ковбасних виробів .</p> <p>Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань
Тема 18. М'ясні копченості і м'ясні консерви. 10				
	<p><u>Заняття № 27</u> Лекція № 18</p> <p>М'ясні консерви.</p> <p>План</p> <p>1.Формування споживних властивостей і асортименту м'ясних консервів.</p> <p>2.Класифікація та асортимент консервів.</p> <p>3.Вимоги до якості м'ясних консервів.</p> <p>Література: № 10, 12, 15</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>С Р С № 36</u> М'ясні консерви.</p> <p>План</p> <p>1.Пакування,маркування м'ясних консервів.</p> <p>2.Перевезення і зберігання м'ясних консервів.</p> <p>Література: № 10, 12, 15</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p><u>Заняття № 28</u></p> <p>Практична робота № 9</p> <p>Розпізнавання асортименту та органолептична оцінка якості м'ясних копченостей і м'ясних консервів.</p> <p>Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань,

	<p><u>Заняття № 29</u> Семинарське заняття № 2 Споживна цінність м'яса. План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Хімічний склад та харчова цінність м'яса. 2.Класифікація та товарна характеристика м'яса. 3.ТМ «Наша ряба» - характеристика асортименту м'яса птиці. 4.Класифікація ковбасних виробів за різними ознаками. 5.ТМ «Родинна ковбаска» -асортимент варених ковбас. 6.ТМ «Родинна ковбаска» - асортимент копчених ковбас. 7.Торговельний асортимент м'ясних консервів 8.Умови та терміни зберігання м'яса та м'ясних продуктів. 9.Асортимент м'ясних копченостей. 10. Асортимент м'ясних напівфабрикатів. <p>Література: № 1-4, 10, 12-14,15,17</p>	2	Виступи студентів на підставі виконаних завдань	Усне опитування
Тема 19. Загальні відомості про рибу. Риба жива, охолоджена і морожена.		8		
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - споживні властивості м'яса риби; - основні родини риб, роди і види; - асортимент живої товарної риби; - види розбирання риби; - способи холодильної обробки риби; - асортимент риби холодильної обробки; - умови і терміни зберігання риби. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визначати вид розбирання риби; - характеризувати відмінні ознаки основних родин риб; -розрізняти за зовнішніми ознаками 	<p><u>Заняття № 30</u> Лекція № 19 Загальні відомості про рибу. План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Будова тіла риби, тканини. 2.Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби, споживні властивості. 3.Основні родини риб, роди, види. <p>Література: № 1-4, 10, 12-14, 15-17</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>Заняття № 31</u> Практична робота № 10</p>	2	Вирішення практичних	Вибіркова перевірка

рибу охолоджену та морожену; -вміти організувати транспортування та зберігання риби холодильної обробки.	Вивчення основних родин промислових риб. Література: № 10, 12		завдань	виконаних завдань
	<u>Заняття № 32</u> Лекція № 20 Риба жива, охолоджена та морожена. План 1.Асортимент, споживні властивості, показники якості живої товарної риби. 2.Риба охолоджена та морожена. Характеристика способів холодильної обробки риби. Класифікація та асортимент риби холодильної обробки. 3. Показники якості охолодженої та мороженої риби. Література: № 10, 12-14, 16	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<u>С.Р.С.№ 37</u> Риба жива, охолоджена та морожена. План: 1.Способи розбирання риби. 2.Пакування,маркування,транспортування та зберігання риби холодильної обробки. Література: № 10, 12, 15-17	2	-	Опрацювання питань плану
Тема 20. Риба солена, маринувана, копчена, сушена, в'ялена. 12				
Знати: -способи засолювання та коптіння риби; -асортимент солених та копчених рибних товарів; -асортимент в'ялених та сушених рибних товарів; Вміти: - розрізнати за зовнішніми ознаками рибу холодного та гарячого коптіння; - характеризувати показники якості для солених, копчених, в'ялених та сушених рибних товарів.	<u>Заняття № 33</u> Лекція № 21 Солоні рибні товари. План 1.Способи засолювання риби, споживні властивості. 2.Класифікація та асортимент солоних рибних товарів. 3.Показники якості солених рибних товарів. Література: № 10, 12-14, 16	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<u>С.Р.С.№ 38</u> Солоні рибні товари. План: 1.Фактори збереження якості солоних рибних товарів. Література: № 10, 12, 15-17	2	-	Опрацювання питань плану
	<u>Заняття № 34</u> Лекція № 22 Копчені рибні товари. План	2	Розповідь з елементами бесіди	Усне опитування

	1.Способи копчення риби, споживні властивості. 2.Класифікація та асортимент копчених рибних товарів. 3. Показники якості копчених рибних товарів. Література: № 10, 12, 16, 17			
	<u>С.Р.С. № 39</u> Копчені рибні товари. План: 1.Фактори збереження якості копчених рибних товарів. Література: № 10, 12, 15-17	2	-	Опрацювання питань плану
	<u>С.Р.С. № 40</u> В'ялені і сушені рибні товари. План 1.В'ялені рибні товари: споживні властивості, асортимент, показники якості. 2.Сушені рибні товари. Товарознавча характеристика. Література: № 10, 12, 15-17	2		Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<u>Заняття № 35</u> Практична робота № 11 Вивчення асортименту та оцінка якості переробленої риби. Література: № 10, 12	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань
Тема 21. Рибні консерви і пресерви. Ікра риб. Нерибна водна сировина. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби.				14
Знати: - споживні властивості рибних консервів та пресервів; - класифікацію та асортимент рибних консервів та пресервів; - умови та терміни зберігання рибних консервів. Вміти: - розшифровувати маркувальні дані рибних консервів; - організувати транспортування та зберігання рибних консервів та пресервів.	<u>Заняття № 36</u> Лекція № 23 Рибні консерви. План 1.Споживні властивості консервів. 2.Класифікація, асортимент 3.Показники якості, пакування, маркування і зберігання рибних консервів. Література: № № 10, 12, 16, 17	2	Розповідь з елементами бесіди	Усне опитування
	<u>С.Р.С. № 41</u> Рибні пресерви. План 1.Споживні властивості пресервів. 2.Класифікація,асортимент. 3.Показники якості, пакування, маркування і зберігання рибних пресервів. Література: № 10, 12, 15-17	2		Опрацювання питань плану, складання конспекту

	<u>Заняття № 37</u> Практична робота № 12 Розпізнавання асортименту та оцінка якості рибних консервів та пресервів. Література: № 10, 12	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань
	<u>Заняття № 38. Лекція № 24</u> Ікра риб План 1.Хімічний склад, споживні властивості ікри риб. 2.Способи обробки рибної ікринки, будова, види. 3.Класифікація, асортимент ікри риб. Показники якості, пакування, маркування і зберігання ікри риб. Література: № 10, 12, 15, 16	2	Розповідь з елементами бесіди	Усне опитування
	<u>С.Р.С. № 42</u> Нерибні морепродукти. План 1.Хімічний склад ракоподібних і молюсків. 2.Товарознавча характеристика ракоподібних і молюсків. Література: № 10, 12, 15, 16	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<u>С.Р.С. № 43</u> Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. План 1.Сировина та класифікація рибних напівфабрикатів. 2.Сировина, термічна обробка, асортимент, якість, зберігання кулінарних виробів. Література: № 10, 12, 15, 16	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<u>Заняття № 39</u> Семинарське заняття №3 Споживні властивості риби і рибних товарів. План 1.Поживна цінність риби. 2.Особливості перевезення та реалізації живої риби . 3.Асортимент, споживні властивості та показники якості живої товарної риби. 4.Асортимент, споживні властивості та показники якості охолодженої та замороженої риби.	2	Виступи студентів на підставі виконаних завдань	Вибіркове опитування

	<p>5.Асортимент і харчова цінність солених рибних товарів .</p> <p>6.Виробництво, харчова цінність, класифікація та асортимент рибних консервів та пресервів.</p> <p>7.Способи коптіння риби та їх відмінні ознаки.</p> <p>Література: № 1-4, 10, 12-14, 15-17</p>			
Тема 22. Молоко, вершки.		2		
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - споживні властивості і харчову цінність питного молока; - класифікація та асортимент молока та вершків; - показники якості та фактори збереження якості питного молока та вершків. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризувати асортимент молока; - організувати транспортування та зберігання молока та вершків. 	<p><u>Заняття № 40</u> Лекція № 25 Молоко. Вершки.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1.Споживні властивості і харчова цінність, класифікація, асортимент питного молока.</p> <p>2.Споживні властивості , класифікація, асортимент вершків.</p> <p>3.Вимоги до якості, пакування, маркування, транспортування і зберігання питного молока та вершків.</p> <p>Література: № 1-4, 9, 10, 12-14</p>		Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
Тема 23. Кисломолочні продукти.		4		
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - споживні властивості і харчову цінність кисломолочних продуктів, сметани, кисломолочного сиру; - класифікацію та асортимент кисломолочних продуктів - показники якості та фактори збереження якості кисломолочних продуктів; <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризувати асортимент 	<p><u>Заняття № 41</u> Лекція № 26 Кисломолочні продукти.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1.Споживні властивості і харчова цінність кисломолочних продуктів.</p> <p>2. Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів, сметани, кисломолочного сиру.</p> <p>3.Показники якості, фактори збереження якості кисломолочних продуктів.</p> <p>Література: № 1-4, 9,10, 12-14</p>	2	Розповідь з елементами бесіди	Усне опитування

<p>кисломолочних продуктів - організувати транспортування та зберігання кисломолочних продуктів, сметани та кисломолочного сиру.</p>	<p><u>Заняття № 42</u> Практична робота №13 Вивчення асортименту та оцінка якості молока та кисломолочних продуктів. Література: № 9, 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань
Тема 24. Молочні консерви, сухі молочні продукти. Морозиво.		5		
<p>Знати: - споживні властивості і харчову цінність молочних консервів та морозива; - класифікацію та асортимент молочних консервів і морозива; - показники якості та фактори збереження якості молочних консервів та морозива.</p> <p>Вміти: -характеризувати асортимент молочних консервів та морозива; - організувати транспортування та зберігання молочних консервів та морозива;</p>	<p><u>С.Р.С. № 44</u> Молочні консерви і сухі молочні продукти. План 1.Споживні властивості молочних консервів і сухих молочних продуктів. 2.Класифікація та асортимент молочних консервів і сухих молочних продуктів. 3.Показники якості, фактори збереження якості молочних консервів і сухих молочних продуктів. Література: № 9, 10, 12</p>	3	-	Опрацювання питань плану
<p>-характеризувати асортимент молочних консервів та морозива; - організувати транспортування та зберігання молочних консервів та морозива;</p>	<p><u>С.Р.С. № 45</u> Морозиво. План 1.Споживні властивості морозива. 2.Класифікація та асортимент морозива. 3.Показники якості, пакування, маркування, зберігання морозива. Література: № 9, 10, 12</p>	2	-	Опрацювання питань плану
Тема 25. Вершкове масло.		2		
<p>Знати: - споживні властивості, асортимент вершкового масла; показники якості та фактори збереження якості масла.</p> <p>Вміти: -вміти вказати сировину для виготовлення вершкового масла -характеризувати асортимент масла; - організувати транспортування та зберігання вершкового масла;</p>	<p><u>Заняття № 43</u> Лекція № 27 Вершкове масло. План 1.Споживні властивості масла 2. Асортимент вершкового масла. 3. Показники якості, фактори збереження якості масла. Література: № 1-4, 9, 10, 12-14</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування

<p>Знати: - споживні властивості і харчову цінність та особливості виготовлення сичугових сирів; - класифікацію, асортимент твердих, м'яких, розсільних та плавлених сирів; - показники якості та фактори збереження якості сирів;</p> <p>Вміти: - вказати сировину для виготовлення твердих, м'яких, - характеризувати асортимент твердих, м'яких, розсільних та плавлених сирів; - організувати зберігання сирів.</p>	<p><u>Заняття № 44</u> Лекція № 28 Сичугові сири. План 1.Тверді сичугові сири. Споживні властивості, особливості виготовлення. 2.Класифікація, асортимент. 3.Показники якості, пакування, маркування, зберігання твердих сичугових сирів. Література: № 1-4, 9,10, 12-14</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>Заняття № 45</u> Лекція № 29 М'які сичугові сири. План 1.Споживні властивості, особливості виготовлення. 2.Класифікація, асортимент м'яких сичужних сирів. 3.Показники якості, пакування, маркування, зберігання. Література: № 1-4, 9,10,12-14</p>	2	Розповідь з елементами бесіди	Фронтальне опитування
	<p><u>С.Р.С. № 46</u> Розсільні та плавлені сири. План 1.Розсільні сири. Товарознавча характеристика. 2.Плавлені сири. Споживні властивості, Особливості виробництва, асортимент, показники якості, зберігання. Література: № 9,10,12,15,17</p>	3		
	<p><u>Заняття № 46</u> Практична робота № 14 Вивчення асортименту та оцінка якості сичугових сирів. Література: № 9,10,12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань

	<u>Заняття № 47</u> Семінарська заняття №4 Молоко та молочні продукти. План 1.ТМ «Молокія» - асортимент молока та вершків. 2.ТМ «Ферма» - асортимент кисломолочних продуктів. 3.Споживні властивості, асортимент молочних консервів і сухих молочних продуктів. 4.ТМ «Рудь» характеристика асортименту морозива. 5.Торговельний асортимент масла різних виробників. Література: № 9,10,12,15,17	2	Виступи студентів на підставі виконаних завдань	Усне опитування
Тема 27. Яйця та яєчні товари.		6		
Знати: -будову, хімічний склад, класифікацію та вимоги до якості яєць; -маркування, пакування, транспортування та зберігання яєць; -технологічний процес виробництва продуктів переробки яєць; - асортимент заморожених яєчних продуктів. Вміти: - визначити категорію яєць в залежності від маси; - розшифрувати маркування яєць; - організувати транспортування та зберігання яєць; - пояснити процес виготовлення сухих яєчних продуктів.	<u>Заняття № 48</u> Лекція № 30 Яйця. План 1.Будова яєць. 2.Хімічний склад і харчова цінність яєць. 3.Класифікація і вимоги до якості яєць, фактори збереження якості. Література: № 1-4, 9, 10,12,15,17	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<u>С.Р.С. № 47</u> Яйця. План 1.Продукти переробки яєць. Товарознавча характеристика. Література: № 9,10,12.15,17	2	-	Опрацювання питань плану
	<u>Заняття № 49</u> Практична робота № 15 Вивчення асортименту ,визначення категорій та свіжості яєць. Література: № 9,10,12	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Усне опитування
Тема 28. Жирові продукти		12		

<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - споживні властивості, харчову цінність, способи вилучення олії, види, типи; - показники якості, фактори збереження якості олії; - споживні властивості, модифікованих, кулінарних жирів та маргарину; - класифікацію асортимент модифікованих, кулінарних жирів; - асортимент тваринних топлених жирів; - класифікацію та асортимент маргарину; <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вказати види олії в залежності від глибини очищення; - назвати сировину для виготовлення тваринних топлених жирів; - характеризувати асортимент тваринних топлених жирів; - характеризувати асортимент модифікованих та кулінарних жирів; -характеризувати сировину, виробництво та асортимент маргарину; - асортимент майонезу. 	<p><u>Заняття № 50</u> Лекція №31 Олії. План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів. 2.Олії. Харчова цінність, способи вилучення олії, види, типи. 3.Показники якості, пакування, маркування, у мови і терміни зберігання. <p>Література: № 1-4,10-12,15,17</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>Заняття № 51</u> Лекція № 32 Тваринні топлени жири. План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Формування асортименту і харчова цінність тваринних топлених жирів. 2. Показники якості тваринних топлених жирів 3. Пакування і зберігання тваринних топле - них жирів. <p>Література: № 1-4,10-12,15,17</p>	2	Розповідь з елементами бесіди	Усне опитування
	<p><u>Заняття № 52</u> Практична робота № 16 Вивчення асортименту і оцінка якості харчових жирів. Література: № 10-12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань
	<p><u>Заняття № 53</u> Лекція №33 Маргарин. План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Сировина, виробництво, класифікація та асортимент маргарину. 2.Показники якості, пакування та зберігання маргарину. <p>Література: № 1-4,10-12, 15,17</p>	2	Розповідь з елементами бесіди	Усне опитування
	<p><u>С Р С № 48</u> Модифіковані та кулінарні жири. План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Модифіковані жити. Товарознавча характеристика. 2.Кулінарні жири. Класифікація, асортимент. 	4		Опрацювання питань плану, складання конспекту

	<p>3. Показники якості, фактори збереження якості кулінарних жирів.</p> <p>4. Вивчення новинок асортименту кулінарних жирів у торговельній мережі м. Ужгород.</p> <p>5. Спреди. Товарознавча характеристика.</p> <p>6. Майонези і низькокалорійні емульсійні продукти.</p> <p>Література: № 10-12</p>			
Тема 29. Харчові концентрати 4				
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - класифікацію та асортимент харчових концентратів; - характеризувати сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування; - пакування, маркування і зберігання харчових концентратів. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назвати асортимент харчових концентратів перших, других страв; - вказати відмінні особливості окремих видів концентратів солодких страв; - організувати зберігання харчових концентратів 	<p><u>Заняття № 54</u> Лекція №34</p> <p style="text-align: center;">Харчові концентрати</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Класифікація і формування асортименту харчових концентратів.</p> <p>2. Сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування, концентрати обідніх та солодких страв, сухі сніданки.</p> <p>Література: № 10-12, 15, 17</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>СРС № 49</u></p> <p style="text-align: center;">Харчові концентрати</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Визначення якості харчових концентратів.</p> <p>2. Пакування, маркування і зберігання харчових концентратів.</p> <p>Література: № 10-12, 15, 17</p>	2	-	Опрацювання питань плану
Всього 225 год. у т.ч. Лекцій -68год, практ.- 32год, сем. –8 год, СРС -117год.				

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правові акти

1. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів - Захист прав споживачів. *Головна ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА*. URL: <https://dpss.gov.ua/zahist-prav-spozhivachiv>.

2. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 р. № 2529-IX 16.08. 2022 р. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2529-20#n12>

3. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» Закон України (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 7, ст.41) {Із змінами, внесеними згідно із Законами № 1822-IX від 21.10.2021, ВВР, 2022, № 1, ст.2 № 3339-IX від 23.08.2023.

4.Товарознавство. Терміни та визначення: ДСТУ 3993-2000 – [Чинний від 2001-01-01]. – Київ: Держстандарт України, 2000. 27.

Основний

5.Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Товарознавство продовольчих товарів. Зерноборошняні товари. Підручник. Львів: «Компакт ЛВ», 2004. 304с.

6. Колтунов В.А., Романенко О.Л. Субтропічні та тропічні плоди. Підручник. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т., 2012.196 с.

7. Колтунов В.А. Харчові продукти. Фрукти, ягоди, овочі, гриби. Підручник. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т., 2012.196 с.

8.Романенко О.Л. Смакові товари. Підручник. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т., 2012. 560 с.

9. Рудацька Г.Б., Тищенко Є.В., Куш С.П. Молочні та яєчні товари. Підручник. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2013.372 с.

10.Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. Київ: «Світ Книг», 2016.713с.

11. Тищенко Є.В. Харчові жири. Підручник. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2013. 268 с.

Додатковий

12. Данко Г.М. Товарознавство продовольчих товарів. Опорний конспект. Ужгород: поліграф центр «Ліра», 2017.138с. <https://drive.google.com/file/d/1idMORH3UDZJlpj6GshSARGJQ0bAGprLG/view>

13. Павлова В.А., Титаренко Л.Д., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів, підручник, Київ: «Центр навчальної літератури», 2006р.192 с.

14.Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Посібник. Київ: « Центр учбової літератури», 2009. 544с. https://drive.google.com/file/d/0BPKdl7T8lNjODlpcWxtQkpnVHc/view?resourcekey=0-YHOwy0yqTDSR9C_DJbEkfg

Internet-ресурси:

15. studopedia.com.ua › [1_389082_prodovolchih-tovarIv](#)
16. pidru4niki.com › [tovaroznavstvo](#) › [ribni_tovari_produ...](#)
17. textbook.com.ua [tovaroznavstvo](#)