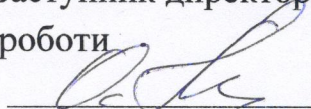


Міністерство освіти і науки України
ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з навчальної
роботи


Оксана РАТІ

« 30 » серпня 2023 р.

ТОВАРОЗНАВСТВО. ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ

РОБОЧА ПРОГРАМА

Відділення: підприємництва та торгівлі

Циклова комісія: товарознавчо-комерційних дисциплін

Спеціальність: 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітньо-професійна програма: «Товарознавство і логістична діяльність»

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Мова викладання: українська

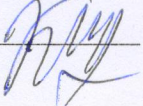
Ужгород 2023

Укладач: Маріанна ДЬОЛОГ - викладач, спеціаліст вищої категорії

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

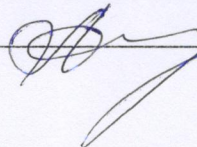
Розглянуто та затверджено на засіданні ц/к товарознавчо-комерційних дисциплін

Протокол № 1 від 29.08. 2023 р.

Голова ц/к  Катерина КУЗЬМА

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

Протокол № 1 від 30.08. 2023 р.

Керівник групи:  Ганна ДАНКО

ПЕРЕЗАТВЕРДЖЕННЯ

« » _____ 2024 р.

« » _____ 2025 р.

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 та торгівля» 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 270 годин (9 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 5 бальною шкалою: «5» - відмінно; «4» - добре; «3» - задовільно; «2» - незадовільно.

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. ЗК7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність враховувати основні закономірності та сучасні досягнення у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності. СК4. Здатність визначати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності, у тому числі в процесі товароруху. СК6. Здатність виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур. СК8. Здатність визначати та задовольняти потреби споживачів як пріоритетних суб'єктів ринку.

Програмні 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.
---------------------------------	--

3. Критерії оцінювання навчальних досягнень

Оцінка 5 («відмінно»):

Здобувач освіти засвідчив всебічні, системні і глибокі знання навчально-програмового матеріалу. знає хімічний склад харчових продуктів, їх харчову цінність; вміє правильно будувати відповідь, добирати відповідні приклади про новий асортимент в торговельній мережі та аргументувати власну думку про споживну цінність харчових продуктів; відповідь чітка, лаконічна,

послідовна; показав уміння застосовувати теоретичні знання в професійній діяльності при проходженні практики; характеризує фактори, що формують якість і асортимент товарів, знає класифікацію, вимоги до якості та фактори збереження якості харчових продуктів.

Оцінку 4 («добре»):

Здобувач освіти виявив повне знання навчально-програмового матеріалу від факторів, 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.

Оцінка 3 («задовільно»):

Здобувач освіти частково справляється з виконанням завдань середньої важкості, не може самостійно вирішувати ситуаційні завдання з товарознавства, виявляє суттєві прогалини у знаннях основного навчально-програмового матеріалу, допускає помилки у товарознавчій характеристиці, асортименті, класифікації товарів, у виконанні практичних завдань та неспроможний усунути деякі з них; не знає градацію якості харчових продуктів, не може назвати основні елементи хімічного складу.

Оцінка 2 («незадовільно»):

Здобувач освіти проявив серйозні прогалини у теоретичних знаннях, допускає грубі помилки у товарознавчій характеристиці асортименту харчових продуктів; має фрагментальні уявлення з питань, що лежать в основі майбутньої професійної діяльності; показав труднощі при виконанні практичних завдань, пояснені стандартних ситуацій, слабо володіє спеціальною термінологією, не може проаналізувати фактори збереження якості.

4.Засоби оцінювання

Основними видами контролю оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти є:

- попередній (діагностика вхідного рівня знань здобувачів освіти);
- поточний(виявлення ступеня сприйняття і засвоєння матеріалу);
- тематичний (контроль знань окремих тем чи розділів);
- тестовий контроль(відкриті, закриті тести);
- підсумковий контроль диференційований залік (2 семестр), екзамен (3семестр).

5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

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

Тема 27. Яйця та яєчні товари.	6	2	2	-	2
Тема 28. Жирові продукти.	16	6	6	-	4
Тема 29. Харчові концентрати.	8	3	2	-	3
Усього годин	270	85	86	8	91

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. 10				
<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 свіжих овочів; - організувати зберігання овочів; 	<p><u>Заняття №1</u> Лекція №1 Свіжі овочі.</p> <p align="center">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Хімічний склад, харчова цінність. 2.Споживні властивості свіжих овочів. 2.Класифікація свіжих овочів. <p>Література: № 1- 4, 7, 10, 12-15, 17</p>	2	Робота з мультимедіа, розповідь з елементами бесіди	
	<p><u>Заняття №2</u> Лекція №2 Товарознавча характеристика свіжих овочів.</p> <p align="center">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Вегетативні овочі: особливості будови, хімічний склад, основні господарсько - ботанічні сорти. 2.Плодові овочі: особливості будови хімічний склад. 3.Основні господарсько - ботанічні сорти свіжих овочів. <p>Література: № 1- 4, 7, 10, 12,14, 15</p>	2	Робота з мультимедіа, Розповідь з елементами бесіди	Усне опитування
	<p><u>С.Р.С № 1</u> Свіжі овочі.</p> <p align="center">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Показники якості свіжих овочів. 2.Умови і терміни зберігання овочів. <p>Література: № № 1-4, 7, 10, 12, 14, 15</p>	2	-	Опрацювання питань плану
	<p><u>Заняття №3</u></p> <p align="center">Практична робота №1 Розпізнавання видів, господарсько-ботанічних сортів і оцінка якості вегетативних овочів.</p> <p>Література: № 7,10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
	<p><u>Заняття №4</u></p> <p align="center">Практична робота №2 Розпізнавання видів, господарсько-ботанічних сортів і оцінка якості плодових овочів.</p> <p>Література: № 7,10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань

Тема 2. Свіжі плоди та ягоди

10

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

Тема 3. Перероблені овочі і плоди.

8

<p>Знати: - харчову цінність та споживні властивості перероблених овочів, плодів та грибів; - суть і значення різних способів переробки овочів та плодів; - класифікація та асортимент перероблених овочів та плодів; - умови та терміни зберігання перероблених овочів та плодів.</p> <p>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; - організувати зберігання перероблених овочів і плодів, грибів; - вказати категорії та види грибів; - розшифровувати маркування грибних консервів.</p>	<p>Заняття № 9 Лекція № 5 Перероблені овочі і плоди. План 1.Суть і значення різних способів переробки овочів, плодів та ягід. Класифікація перероблених овочів і плодів. 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>	2	Випереджаючі завдання, бесіда	Усне опитування
	<p>Заняття №10 Практична робота №5 Вивчення асортименту перероблених овочів. Оцінка якості. Література: № 7, 10,12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
	<p>Заняття №11 Практична робота №6 Вивчення асортименту перероблених плодів. Оцінка якості. Література: № 7, 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Фронтальне опитування
	<p>С.Р.С № 3. Перероблені овочі і плоди. План 1.Товарознавча характеристика сушених, швидкозаморожених овочів і плодів. 2.Пакування,маркування,зберігання перероблених овочів та плодів. Література: № 7, 10, 12, 15, 17</p>	2	-	Опрацювання питань плану
<p>Знати: - хімічний склад та харчову цінність,</p>	<p>Тема 4. Гриби свіжі і перероблені</p>	6		

<p>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>Заняття № 12 Лекція № 6 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, 17</p>	2	Розповідь з елементами бесіди	Усне опитування
	<p>Заняття №13 Практична робота №7 Вивчення асортименту перероблених грибів. Оцінка якості. Література: № 7, 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
	<p>С.Р.С.№ 4. Перероблені гриби. План 1. Сушені, солені гриби. 2. Мариновані, консервовані гриби. Література: № 7, 10, 12</p>	2	-	Опрацювання питань плану
Тема 5. Зерно, борошно, крупи. Макаронні вироби. 18				
<p>Знати: - особливості хімічного складу зерна, класифікація зернових культур; - споживні властивості, класифікацію і асортимент круп, борошна, макаронних виробів; - показники якості та фактори</p>	<p>Заняття № 14 Лекція №7 Зернові культури. Крупи. План 1. Види зернових культур. Хімічний склад злакових, гречки та бобових культур. 2. Споживні властивості круп. 3. Класифікація та асортимент круп. Література: № 1-4, 5, 10, 12-14, 15</p>	2	Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання	Усне опитування

	<p><u>Заняття № 20</u> Практична робота № 11 Вивчення асортименту макаронних виробів.</p> <p>Література: № 5, 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
	<p><u>С.Р.С № 6</u> Показники якості макаронних виробів. План</p> <p>1. Показники якості макаронних виробів.. 2. Пакування, маркування, зберігання макаронних виробів.</p> <p>Література: № 5, 10, 12, 14-15</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
Тема 6. Хліб і хлібобулочні вироби 8				
<p>Знати: - споживні властивості, класифікацію і асортимент хліба та хлібобулочних виробів; - показники якості та фактори збереження якості хліба та хлібобулочних виробів.</p> <p>Вміти: - розпізнавати асортимент хліба та хлібобулочних виробів; - проводити органолептичну оцінку якості хліба та хлібобулочних виробів; - організувати зберігання хліба та хлібобулочних виробів.</p>	<p><u>Заняття № 21</u> Лекція № 10 Хліб. Булочні вироби. Товарознавча характеристика. План</p> <p>1. Споживні властивості хлібобулочних виробів. 2. Класифікація хлібобулочних виробів. 3. Товарознавча характеристика асортименту хліба. 4. Булочні вироби. Товарознавча характеристика.</p> <p>Література: № 1-5, 10, 12, 14, 15</p>	2	Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання, бесіда	Усне опитування
	<p><u>Заняття № 22</u> Практична робота № 12 Вивчення асортименту і оцінка якості хліба.</p> <p>Література: № 5, 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування

	<u>С.Р.С.№ 7</u> Показники якості хліба, булочних та сухарних виробів. План 1. Показники якості хліба та хлібобулочних виробів. 2. Пакування, транспортування, умови і терміни реалізації хліба та хлібобулочних виробів 3. Сухарні та інші вироби. товарознавча характеристика. Література: № 5, 10, 12, 14	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<u>Заняття № 23</u> Практична робота № 13 Вивчення асортименту і оцінка якості булочних виробів Література: № 5, 10, 12	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
Тема 7. Крохмаль, цукор, мед. 10				
Знати: - асортимент крохмалю, цукру, меду; - вимоги до якості, пакування маркування, перевезення і зберігання крохмалю, цукру, меду; Вміти: - розпізнавати асортимент цукру, крохмалю, меду; - проводити органолептичну оцінку якості за стандартами цукру, крохмалю, меду;	<u>Заняття № 24</u> Лекція № 11 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.	2	Розповідь з елементами бесіди	Усне опитування
	<u>Заняття № 25</u> Практична робота № 14 Вивчення асортименту та оцінка якості цукру. Література: № 10, 12, 14	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань
	<u>Заняття № 26</u> Лекція № 12 Мед. План 1. Мед натуральний. Класифікація і характеристика основних видів меду. 2. Вимоги до якості меду. Зберігання меду. 3. Мед штучний.	2	Бесіда, пояснення нового матеріалу	Фронтальне опитування

	<p style="text-align: center;">План</p> <p>1.Формування споживних властивостей карамелі. 2.Класифікація та асортимент. 3.Показники якості карамелі. Література: № 1-4, 10, 12, 14</p>		випереджаючі завдання, бесіда	
	<p><u>Заняття № 30</u> Практична робота № 15 Вивчення асортименту і оцінка якості карамельних виробів.</p> <p>Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
	<p><u>Заняття №31</u> Лекція № 16 Цукеркові вироби.</p> <p style="text-align: center;">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, 14, 15, 17</p>	2	Бесіда, пояснення нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>С.Р.С. № 11</u> Цукеркові вироби.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1.Ірис.Товарознавча характеристика. 2.Драже.Виробництво,асортимент,зберігання. Література: № 10, 12, 14, 15, 17</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p><u>Заняття № 32</u></p> <p style="text-align: center;">Практична робота № 16 Вивчення асортименту і оцінка якості цукеркових виробів.</p> <p>Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
Тема 9. Борошняні кондитерські вироби.		8		
<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;</p>	<p><u>Заняття № 33</u> Лекція № 17 Борошняні кондитерські вироби.</p> <p style="text-align: center;">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, 14</p>	2	Робота з мультимедіа, бесіда, пояснення нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>Заняття № 34</u></p>	2	Вирішення	Усне

<p>- проводити органолептичну оцінку якості за стандартами борошняних кондитерських виробів.</p>	<p align="center">Практична робота № 17 Вивчення асортименту борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Література: № 10, 12</p>		<p>практичних та ситуативних завдань</p>	<p>опитування</p>
	<p><u>С.Р.С.№ 12</u> Халва. Східні солодоці.</p> <p>1. Сировина, виробництво, асортимент халви та східних солодоців . 2.Фактори збереження якості халви та східних солодоців. Література: № 10, 12, 15, 17</p>	<p align="center">2</p>	<p align="center">-</p>	<p align="center">Опрацювання питань плану</p>
	<p><u>Заняття № 35</u></p> <p align="center">Семінарське заняття № 1 Кондитерські вироби.</p> <p align="center">План</p> <p>1. Світове виробництво і споживання цукру. 2.Товарознавча характеристика цукру, значення для життєдіяльності людини. 3.Характеристика фруктово-ягідних виробів. 4.Історія виникнення шоколаду. 5.Товарознавча характеристика шоколаду. 6.Споживні властивості, класифікація, асортимент карамельних виробів. 7. Товарознавча характеристика цукерок. 8 Товарознавча характеристика борошняних кондитерських виробів. 9. Історія виникнення крєкеру. 10.Характеристика пряників і вафель. 11.Характеристика тортів і тістечок. 12.Товарознавча характеристика східних солодоців. 13.Товарознавча характеристика халви. Література: № 10, 12, 14, 15, 17</p>	<p align="center">2</p>	<p align="center">Виступи студентів на підставі виконаних завдань</p>	<p align="center">Усне опитування</p>
<p align="center">Тема 10. Чай, кава</p>		<p align="center">6</p>		

<p>Знати</p> <ul style="list-style-type: none"> - хімічний склад, споживні властивості, класифікація і асортимент чаю і чайних напоїв, кави і кавових напоїв; - показники якості, особливості пакування, маркування і зберігання чаю і кави; <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розпізнавати види чаю, кави та чайних і кавових напоїв; - робити порівняльну характеристику різних видів чаю та кави; - організувати зберігання смакових товарів. 	<p><u>Заняття № 36</u> Лекція №18 Чай. Кава натуральна. 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.№ 13</u> Чайні та кавові напої.</p> <p>1.Чайні напої. Товарознавча характеристика. 2.Кавові напої. Товарознавча характеристика. Література: № 8, 10, 12, 15</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p><u>Заняття № 37</u> Практична робота № 18 Розпізнавання асортименту чаю та кави, оцінка їх якості. Література: № 8, 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань
Тема 11. Прянощі і приправи.		6		
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікацію та асортимент прянощів та приправ; - показники якості, пакування, маркування і зберігання прянощів та приправ; <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - класифікувати та розпізнавати асортимент прянощів; - організувати зберігання прянощів і приправ.. 	<p><u>Заняття № 38</u> Лекція № 19 Прянощі і приправи. 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, випереджаючі завдання, бесіда	Усне опитування

	<p><u>С.Р.С. № 14</u> Оцет та інші харчові кислоти. План 1.Товарознавча характеристика оцту та інших харчових кислот. Література: № 8, 10, 12,15</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p><u>Заняття № 39</u> Практична робота № 19 Вивчення асортименту і оцінка якості прянощів та приправ. Література: № 8, 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
Тема 12. Алкогольні напої. 12				
<p>Знати: - характеристику алкогольних напоїв та їх вплив на організм людини; -споживні властивості, класифікацію, асортимент лікєро-горілочаних виробів, виноградних вин та коньяків; - фактори збереження якості алкогольних напоїв; Вміти: - характеризувати асортименту алкогольних напоїв; - організувати зберігання смакових товарів;</p>	<p><u>Заняття № 40</u> Лекція № 20 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.Лікєро-горілочані вироби. Сировина, особливості виготовлення лікєро-горілочаних виробів, класифікація та асортимент. Показники якості, пакування, маркування і зберігання лікєро-горілочаних виробів. Література: № 1-4, 8, 10, 12-15</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>С.Р.С.№ 15</u> Алкогольні напої. План 1.Показники якості горілки та лікєро-горілочаних виробів. 2.Фактори збереження якості горілки та лікєро-горілочаних виробів. Література: № 8, 10, 12, 15</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p><u>С.Р.С № 16-17</u> Виноградні вина. Коньяки. План 1.Виноградні вина. Склад, харчова та біологічна цінність виноградних вин. Формування споживних властивостей</p>	6	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту

	<p>виноградних вин. Класифікація, асортимент. Визначення якості вин.</p> <p>2.Коньяки. Формування споживних властивостей коньяків. Класифікація та асортимент , якість, пакування, маркування і зберігання коньяків .</p> <p>3.Різновиди брендів, товарознавча характеристика.</p> <p>Література: № 8, 10, 12, 15</p>			
	<p><u>Заняття № 41</u></p> <p style="text-align: center;">Практична робота № 20</p> <p style="text-align: center;">Вивчення асортименту виноградних вин та коньяку.</p> <p>Література: № 8, 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань
Тема 13. Слабоалкогольні напої. 2				
<p>Знати:</p> <p>- класифікацію, асортимент слабоалкогольних напоїв;</p> <p>Вміти:</p> <p>- характеризувати асортимент слабоалкогольних, напоїв;</p> <p>- організувати зберігання смакових товарів.</p>	<p><u>С.Р.С.№ 18</u> Слабоалкогольні напої.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1.Пиво.Сировина,технологія виготовлення, асортимент, якість.</p> <p>2.Брага, хлібний квас, Медові напої. Товарознавча характеристика.</p> <p>Література: № 8, 10, 12, 15</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
Тема 14. Безалкогольні напої 6				
<p>Знати:</p> <p>- класифікацію, асортимент безалкогольних напоїв;</p> <p>Вміти:</p> <p>- характеризувати асортимент безалкогольних напоїв;</p> <p>- організувати зберігання смакових товарів.</p>	<p><u>Заняття № 42</u> Лекція № 21</p> <p style="text-align: center;">Безалкогольні напої.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1.Мінеральні води, харчова цінність, класифікація, асортимент.</p> <p>2.Плодово - ягідні негазовані безалкогольні напої, споживні властивості, класифікація, асортимент.</p> <p>3.Газовані безалкогольні напої: споживні властивості, класифікація, асортимент.</p> <p>Література: № 8, 10, 12, 15</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>С.Р.С. № 19</u></p> <p style="text-align: center;">Безалкогольні напої.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1.Показники якості безалкогольних напоїв.</p> <p>2.Фактори збереження якості безалкогольних напоїв.</p> <p>Література: № 8, 10, 12, 15, 17</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту

	<u>Заняття № 43</u> Практична робота № 21 Розпізнавання асортименту і оцінка якості слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. Література: № 10, 12	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань
Тема 15 М'ясо тварин. 10				
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 № 44 Лекція 22</u> 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.№ 21</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 № 45</u> Практична робота №22 Розпізнавання видів, термічного стану та свіжості м'яса . Література: № 10, 12	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань
	<u>С.Р.С. № 22</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
	<u>Заняття № 46</u> Практична робота № 23 Розпізнавання видів субпродуктів . Література: № 10, 12	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань

Тема 16. М'ясо птиці, кролів, дичини, м'сні напівфабрикати. 8				
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p><u>Заняття № 47</u> Лекція № 23 М'ясо птиці. План</p> <p>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</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>Заняття № 48</u> Практична робота № 24 Розпізнавання видів і оцінка якості м'яса птиці. Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань
	<p><u>С.Р.С.№ 23</u> М'ясо пернатої дичини та кролів. План</p> <p>1.Перната дичина. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація. 2.М'ясо кролів. Товарознавча характеристика. Література: № 10, 12, 15, 17</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p><u>С.Р.С. № 24</u> Напівфабрикати та кулінарні вироби. План</p> <p>1.М'ясні напівфабрикати. Сировина, класифікація, зберігання. 2.М'ясні кулінарні вироби. Сировина, класифікація, асортимент. Література: № 10, 12, 15, 17</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
Тема 17. Ковбасні вироби. 14				
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сировину, особливості виробництва ковбасних виробів; - класифікацію ковбасних виробів; -споживні властивості, асортимент ковбасних виробів; <p>Вміти:</p>	<p><u>Заняття № 49</u> Лекція № 24 Ковбасні вироби. План</p> <p>1.Загальна характеристика ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів. 2.Варені ковбасні вироби. Формування споживних властивостей і асортименту варених ковбас.</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Фронтальне опитування

<p>- давати характеристику ковбасним виробам за різними ознаками; - організувати зберігання ковбасних виробів.</p>	<p>3.Класифікація і характеристика асортименту варених ковбас. Література: № 1-4, 10, 12-14,15,17</p>			
	<p><u>С.Р.С. №</u> Показники якості, фактори збереження якості варених ковбас. План. 1. Вимоги до якості варених ковбас. 2.Пакування, маркування варених ковбас. 3.Перевезення і зберігання варених ковбас. Література: № 10, 12, 15</p>	3	-	Опрацювання питань плану
	<p><u>С Р С № 2 6</u> Запечені ковбасні вироби. План 1.Запечені ковбасні вироби. Асортимент, вимоги до якості. 2.Пакування, маркування, умови та терміни зберігання запечених ковбасних виробів. Література: № 10, 12, 15</p>	3	-	Опрацювання питань плану
	<p><u>Заняття № 50</u> Практична робота № 25 Розпізнавання асортименту та оцінка якості варених ковбас. Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Усне опитування
	<p><u>Заняття № 51</u> Лекція № 25 Копчені ковбасні вироби. План 1.Формування споживних властивостей напівкопчених, сирокопчених, варено-копчених та сировялених ковбас, харчова цінність. 2.Характеристика асортименту копчених ковбас. 3.Вимоги до якості, пакування, маркування, перевезення і зберігання копчених ковбас. Література: № 10, 12, 15</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>Заняття № 52</u> Практична робота № 26 Розпізнавання асортименту та оцінка якості копчених ковбасних виробів . Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування

<p>Знати: - споживні властивості м'ясних копченостей та м'ясних консервів; - асортимент, класифікацію м'ясних копченостей та м'ясних консервів.</p> <p>Вміти: - характеризувати за різними ознаками м'ясні копченості та м'ясні консерви ; - організувати зберігання м'ясних копченостей та м'ясних консервів.</p>	Тема 18. М'ясні копченості і м'ясні консерви. 12			
	<p><u>Заняття № 53 Лекція № 26</u> М'ясні копченості. План</p> <p>1.Формування споживних властивостей і асортименту копченостей. 2.Класифікація та асортимент копченостей. 3.Вимоги до якості, пакування, маркування, перевезення і зберігання м'ясних копченостей. Література: № 1-4, 10, 12-14,15, 17</p>	2	Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання, бесіда	Усне опитування
	<p><u>Заняття № 54</u> _ Практична робота № 27 Розпізнавання асортименту та органолептична оцінка якості м'ясних копченостей. Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
	<p><u>С Р С № 27</u> М'ясні консерви. План</p> <p>1.Формування споживних властивостей і асортименту м'ясних консервів. 2.Класифікація та асортимент консервів. 3.Вимоги до якості м'ясних консервів. Література: № 10, 12, 15, 17</p>	2		Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p><u>С Р С № 28</u> М'ясні консерви. План</p> <p>1.Пакування,маркування м'ясних консервів. 2.Перевезення і зберігання м'ясних консервів. Література: № 10, 12, 15, 17</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту

	<p><u>Заняття № 55</u></p> <p>Практична робота № 28 Розпізнавання асортименту та органолептична оцінка якості м'ясних консервів.</p> <p>Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Усне опитування
	<p><u>Заняття № 56</u> Семінарське заняття № 2 Споживна цінність м'яса.</p> <p>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.			10	
<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 № 57</u> Лекція № 27 Загальні відомості про рибу.</p> <p>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 № 58</u></p> <p>Практична робота № 29 Вивчення основних родин промислових риб.</p> <p>Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань

<p>рибу охолоджену та морожену; -вміти організувати транспортування та зберігання риби холодильної обробки.</p> <p>Знати: -способи засолювання та коптіння риби; -асортимент солених та копчених рибних товарів; -асортимент в'ялених та сушених рибних товарів;</p>	<p><u>Заняття № 59</u> Лекція № 28 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.</p> <p>Література: № 10, 12-14, 16</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування	
	<p><u>С Р С 29.</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</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту	
	<p><u>Заняття № 60</u> Практична робота № 30 Розпізнавання асортименту й оцінка якості живої, охолодженої і мороженої риби. Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань	
	<p>Тема 20. Риба солена, маринована, копчена, сушена і в'ялена. 12</p>				
	<p><u>Заняття № 61</u> Лекція № 29 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</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Фронтальне опитування	

<p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розрізняти за зовнішніми ознаками рибу холодного та гарячого коптіння; - характеризувати показники якості для солених, копчених, в'ялених та сушених рибних товарів. - вміти організувати транспортування та зберігання риби соленої, маринованої, копченої, сушеної і в'яленої. <p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - споживні властивості рибних консервів та пресервів; - класифікацію та асортимент рибних консервів та пресервів; - умови та терміни зберігання рибних консервів. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розшифровувати маркувальні дані рибних консервів; 	<p><u>Заняття № 62</u></p> <p align="center">Практична робота № 31</p> <p align="center">Вивчення асортименту та оцінка якості соленої риби.</p> <p>Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	усне опитування	
	<p><u>С Р С 30</u></p> <p align="center">Копчені рибні товари.</p> <p align="center">План</p> <p>1.Способи копчення риби, споживні властивості.</p> <p>2.Класифікація та асортимент копчених рибних товарів.</p> <p>3. Показники якості копчених рибних товарів.</p> <p>Література: № 10, 12, 16, 17</p>	3	-	Опрацювання питань плану	
	<p><u>Заняття № 63</u></p> <p align="center">Практична робота № 32</p> <p align="center">Вивчення асортименту та оцінка якості копченої риби.</p> <p>Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань	
	<p><u>С.Р.С. № 31</u></p> <p align="center">В'ялені і сушені рибні товари.</p> <p align="center">План</p> <p>1.Вялені рибні товари: споживні властивості, асортимент, показники якості.</p> <p>2.Сушені рибні товари. Товарознавча характеристика.</p> <p>3.Фактори збереження якості копчених рибних товарів</p> <p>Література: № 10, 12, 15-17</p>	3	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту	
	<p align="center">Тема 21. Рибні консерви і пресерви. Ікра риб. Нерибна водна сировина. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. 12</p>				
	<p><u>Заняття № 64</u> Лекція № 30</p> <p align="center">Рибні консерви.</p> <p align="center">План</p> <p>1.Споживні властивості консервів.</p> <p>2.Класифікація, асортимент</p> <p>3.Показники якості, пакування, маркування і зберігання рибних консервів.</p> <p>Література: № 10, 12, 16, 17</p>	2	Розповідь з елементами бесіди	Усне опитування	
<p><u>С.Р.С. № 32</u></p> <p align="center">Рибні пресерви.</p>	2	-	Опрацювання питань плану,		

<p>- організувати транспортування та зберігання рибних консервів та пресервів.</p>	<p>План 1.Споживні властивості пресервів. 2.Класифікація,асортимент. 3.Показники якості, пакування, маркування і зберігання рибних пресервів. Література: № 10, 12, 15-17</p>			<p>складання конспекту</p>
	<p><u>Заняття № 65</u> Лекція № 31 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</p>	<p>2</p>	<p>Розповідь з елементами бесіди</p>	<p>Усне опитування</p>
	<p><u>С.Р.С. № 33</u> Нерибні морепродукти. План 1.Хімічний склад ракоподібних і молюсків. 2.Товарознавча характеристика ракоподібних і молюсків. Література: № 10, 12, 15, 16</p>	<p>2</p>	<p>-</p>	<p>Опрацювання питань плану, складання конспекту</p>
	<p><u>С.Р.С. № 34</u> Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. План 1.Сировина, класифікація рибних напівфабрикатів. 2.Сировина, термічна обробка, асортимент, якість, зберігання кулінарних виробів. Література: № 10, 12, 15, 16</p>	<p>2</p>	<p>-</p>	<p>Опрацювання питань плану, складання конспекту</p>
	<p><u>Заняття № 66</u> Семінарське 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.</p>	<p>2</p>	<p>Виступи студентів на підставі виконаних завдань</p>	<p>Вибіркове опитування</p>

	5.Асортимент і харчова цінність солених рибних товарів . 6.Виробництво, харчова цінність, класифікація та асортимент рибних консервів та пресервів. 7.Способи коптіння риби та їх відмінні ознаки. Література: № 1-4, 10, 12-14, 15-17			
Тема 22. Молоко, вершки. 6				
Знати: - споживні властивості і харчову цінність питного молока та вершків. - показники якості та фактори збереження якості питного молока, вершків; - показники якості та фактори збереження якості молока та вершків. Вміти: - характеризувати асортимент молока, вершків; - організувати транспортування та зберігання молока, вершків;	<u>Заняття № 67</u> Лекція № 32 Молоко. План 1.Споживні властивості і харчова цінність питного молока. 2. Класифікація, асортимент питного молока. 3.Вимоги до якості, пакування, маркування, транспортування і зберігання питного молока Література: № 1-4, 9, 10, 12-14	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<u>С.Р.С. № 35</u> Вершки. Товарознавча характеристика. План 1..Споживні властивості , класифікація, асортимент вершків. 3.Вимоги до якості, пакування, маркування, транспортування і зберігання вершків. Література: № 9, 10 12, 15, 17	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<u>Заняття № 68</u> Практична робота №33 Вивчення асортименту та оцінка якості молока . Література: № 10, 12	2	Вирішення практичних завдань	Вибіркова перевірка виконаних завдань
Тема 23. Кисломолочні продукти. 4				
Знати: - споживні властивості і харчову цінність кисломолочних продуктів, сметани, кисломолочного сиру; -класифікацію та асортимент кисломолочних продуктів - показники якості та фактори збереження якості кисломолочних продуктів; Вміти:	<u>Заняття № 69</u> Лекція № 33 Кисломолочні продукти. План 1.Споживні властивості і харчова цінність кисломолочних продуктів. 2. Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів, сметани, кисломолочного сиру. 3.Показники якості, фактори збереження якості кисломолочних продуктів. Література: № 1-4, 9,10, 12-14	2	Розповідь з елементами бесіди	Усне опитування

<p>- характеризувати асортимент кисломолочних продуктів - організувати транспортування та зберігання кисломолочних продуктів, сметани та кисломолочного сиру.</p>	<p><u>Заняття № 70</u> Практична робота №34 Вивчення асортименту та оцінка якості кисломолочних продуктів. Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	усне опитування
Тема 24. Молочні консерви, сухі молочні продукти. Морозиво.		7		
<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. Вміти: -характеризувати асортимент молочних консервів та морозива; - організувати транспортування та зберігання молочних консервів та морозива;</p>	<p><u>Заняття № 71</u> Лекція № 34 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>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>С.Р.С. № 36</u> Сухі молочні продукти. Товарознавча характеристика. План 1. Споживні властивості сухих молочних продуктів. 2.Класифікація та асортимент сухих молочних продуктів. 3.Показники якості, фактори збереження якості сухих молочних продуктів. Література: №9, 10, 12, 15, 17</p>	2	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p><u>С.Р.С. № 37</u> Морозиво. План 1.Споживні властивості морозива. 2.Класифікація та асортимент морозива. 3.Показники якості, пакування, маркування, зберігання морозива. Література: № 9, 10, 12, 15, 17</p>	3	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
Тема 25. Вершкове масло.		4		

<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>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 № 72</u> Лекція № 35 Вершкове масло. План 1.Споживні властивості масла та спредів 2. Асортимент вершкового масла та спредів. 3. Показники якості, фактори збереження якості масла та спредів. Література: № 1-4, 9, 10, 12-14</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування	
	<p><u>Заняття № 73</u> Практична робота № 35 Вивчення асортименту та оцінка якості масла вершкового. Література: № 9, 10, 12</p>	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Усне опитування	
	<p>Тема 26. Сири. 15</p>				
	<p><u>Заняття № 74</u> Лекція № 36 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 № 75</u> Практична робота № 36 Вивчення асортименту та оцінка якості сичугових сирів. Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних тзавдань	Усне опитування	

	<p><u>Заняття № 76</u> Лекція № 37 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	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>С,Р,С, № 38</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	-	Опрацювання питань плану, складання конспекту
	<p><u>Заняття № 77</u> Практична робота № 37 Вивчення асортименту та оцінка якості м'яких сичугових сирів. Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
	<p><u>Заняття № 78</u> Практична робота № 38 Вивчення асортименту та оцінка якості розсільних та плавлених сирів. Література: № 10, 12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування

	<u>Заняття № 79</u> Семинарська 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 № 80</u> Лекція № 38 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. № 39</u> Яйця. План 1.Продукти переробки яєць. Товарознавча характеристика. Література: № 9,10,12,15,17	2	-	Опрацювання питань плану
	<u>Заняття № 81</u> Практична робота № 39 Вивчення асортименту ,визначення категорій та свіжості яєць. Література: № 10, 12	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
Тема 28. Жирові продукти 16				
Знати: - споживні властивості, харчову цінність, способи вилучення олії, види,	<u>Заняття № 82</u> Лекція №39 Олії. План	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування

<p>типи;</p> <p>- показники якості, фактори збереження якості олії;</p> <p>- споживні властивості, модифікованих, кулінарних жирів та маргарину;</p> <p>- класифікацію асортимент модифікованих, кулінарних жирів;</p> <p>жирів;</p> <p>- асортимент тваринних топлених жирів;</p> <p>- класифікацію та асортимент маргарину;</p> <p>Вміти:</p> <p>- вказати види олії в залежності від глибини очищення;</p> <p>- назвати сировину для виготовлення тваринних топлених жирів;</p> <p>- характеризувати асортимент тваринних топлених жирів;</p> <p>- характеризувати асортимент модифікованих та кулінарних жирів;</p> <p>-характеризувати сировину, виробництво та асортимент маргарину;</p> <p>- асортимент майонезу.</p>	<p>1.Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.</p> <p>2.Олії. Харчова цінність, способи вилучення олії, види, типи.</p> <p>3.Показники якості, пакування, маркування, у мови і терміни зберігання.</p> <p>Література: № 1-4,10-12,15,17</p>			
	<p><u>Заняття № 83</u></p> <p>Практична робота № 40.Тема: Вивчення асортименту та оцінка якості олії.</p> <p>Література: № 10-12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
	<p><u>Заняття № 84</u> Лекція № 40</p> <p>Тваринні топлени жири.</p> <p>План</p> <p>1.Формування асортименту і харчова цінність тваринних топлених жирів.</p> <p>2. Показники якості тваринних топлених жирів</p> <p>3. Пакування і зберігання тваринних топле - них жирів.</p> <p>Література: № 1-4,10-12,15,17</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування, індивідуальні завдання
	<p><u>Заняття № 85</u> Лекція №41</p> <p>Маргарин.</p> <p>План</p> <p>1.Сировина, виробництво маргарину.</p> <p>2. Класифікація та асортимент маргарину.</p> <p>3.Показники якості, пакування та зберігання маргарину.</p> <p>Література: № 1-4,10-12, 15,17</p>	2	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>С Р С № 40</u> Модифіковані та кулінарні жири.</p> <p>План</p> <p>1.Модифіковані жити. Товарознавча характеристика.</p> <p>2.Кулінарні жири. Класифікація, асортимент.</p> <p>3.Показники якості, фактори збереження якості кулінарних жирів.</p>	4		Опрацювання питань плану

	<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>			
	<p><u>Заняття № 86</u></p> <p>Практична робота № 41</p> <p>Вивчення асортименту і оцінка якості харчових жирів.</p> <p>Література: № 10-12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
	<p><u>Заняття № 87</u></p> <p>Практична робота № 42</p> <p>Вивчення оновленого асортименту харчових жирів у супермаркетах м. Ужгород.</p> <p>Література: № 10-12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування
	Тема 29. Харчові концентрати 8			
<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 № 88</u> Лекція №42</p> <p>Харчові концентрати</p> <p>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>	3	Бесіда-розповідь з поясненням нового матеріалу	Усне опитування
	<p><u>Заняття № 89</u></p> <p>Практична робота № 43</p> <p>Вивчення асортименту і оцінка якості харчових концентратів.</p> <p>Література: № 10-12</p>	2	Вирішення практичних завдань	Усне опитування

	<p><u>СРС № 42</u></p> <p>Харчові концентрати. План</p> <p>1.Визначення якості харчових концентратів. 2.Пакування, маркування і зберігання харчових концентратів. Література: № 10-12, 15,17</p>	3	-	Опрацювання питань плану
<p><i>Всього 270 год. у т.ч. лекцій -85 год, практичні заняття - 86год, семінарські заняття – 8 год, СРС -91год.</i></p>				

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-spozhyvachiv>.
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 ячні 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/0BPKdl7T8lNjODlpcWxtQkpnVHnc/view?resourcekey=0-YHOwy0yqTDSR9C_DJbEkfg

Інтернет-ресурси

15. studopedia.com.ua > 1_389082_prodoVOLchih-tovarlv

16. [pidru4niki.com](#) › [tovaroznavstvo](#) › [ribni_tovari_produ...](#)

17. [textbook.com.ua](#) [tovaroznavstvo](#)