

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально — науковий інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

 Г.О. Бірта
(підпис) (ініціали, прізвище)
« 28 » серпня 2024 р

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)»
освітня програма «Підприємництво, торгівля та логістика»

спеціальність 076 Підприємництво та торгівля
код назва спеціальності

галузь знань 07 Управління та адміністрування
код назва галузі знань

ступінь вищої освіти бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)»
схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні
кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи
Протокол від « 28 » серпня 2024 року № 1

Полтава 2024

Укладач Офіленко Н.О., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, к.с.-г.н., доцент

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Підприємництво, торгівля та логістика» спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» ступеня бакалавр



підпис

І.В. Юрко

« 28 » серпня 2024 р

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 - Опис навчальної дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> Теоретичні основи товарознавства, хімія, ринок і ресурси товарів <i>Постреквізити:</i> -	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни: нормативна		
Курс/семестр вивчення	2/3	
Кількість кредитів ЄКТС/кількість модулів	3/90	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: - 90.		
- лекції: 18 год.		
- практичні заняття: 20 год.		
- самостійна робота: 52 год.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 3 семестр - 90.		
- лекції: 4 год		
- практичні заняття: 6 год		
- самостійна робота: 80		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Метою вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)» є набуття спеціальних теоретичних знань та практичних навичок, що дають змогу знати вимоги до харчової продукції, формування комплексу теоретичних знань та практичних навичок з товарознавства харчових продуктів

Таблиця 2 - Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен володіти здобувач	Програмні результати навчання
К02. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях. К05. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. К17. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, логістичній діяльності. К21. Здатність до організації зовнішньоекономічної діяльності підприємницьких, торговельних структур та в сфері логістики.	ПР02. Застосовувати знання, набуті в процесі навчання, для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій та торговельній та діяльності; ПР05. Організувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування баз даних у сфері підприємництва, торгівлі та логістики; ПР011. Демонструвати базові й структуровані знання зі сфери підприємництва, торгівлі та логістики для подальшого використання на практиці; ПР012. Володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних та логістичних структур.

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни
Модуль 1. Характеристика продуктів рослинного походження

Тема 1. Борошно і крупи

Споживчі властивості борошна і крупів. Асортимент борошна і круп. Вимоги до якості та умови зберігання борошна і крупів

Тема 2. Хлібобулочні і макаронні вироби

Класифікація і асортимент хлібобулочних виробів. Класифікація, асортимент макаронних виробів. Вимоги до якості макаронних виробів

Тема 3. Свіжі плоди і овочі

Класифікація свіжих плодів. Класифікація свіжих овочів. Вимоги до якості свіжих плодів і овочів

Тема 4. Перероблені плоди і овочі

Ферментовані плоди і овочі. Сушені і заморожені плоди і овочі. Консерви плодоовочеві. Показники якості.

Тема 5. Кондитерські вироби

Класифікація і споживні властивості кондитерських виробів. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Карамель, цукерки, шоколад. Борошняні кондитерські вироби.

Тема 6. Чай, кава, прянощі і приправи

Споживні властивості чаю і кави. Асортимент та якість чаю і кави. Класифікація, асортимент прянощів та приправ

Тема 7. Алкогольні і безалкогольні напої

Класифікація безалкогольних напоїв, мінеральних вод, характеристика асортименту. Характеристика асортименту і якості виноградних вин та коньяків. Класифікація і асортимент міцних алкогольних напоїв

Тема 8. Рослинні і тваринні жири. Маргарин і майонез

Формування асортименту, харчова цінність олії. Вимоги до якості і дефекти олії. Споживні властивості і класифікація тваринних топлених жирів. Класифікація, асортимент і якість маргарину. Майонез: асортимент та вимоги до якості.

Модуль 2 «Характеристика продуктів тваринного походження»

Тема 9. Молоко і вершки. Кисломолочні продукти і масло вершкове

Харчова цінність та якість молока і вершків. Класифікація і асортимент кисломолочних продуктів. Харчова цінність, асортимент і оцінка якості вершкового масла

Тема 10. Сири і молочні консерви

Класифікація і асортимент сирів. Оцінка якості сирів. Молочні консерви: класифікація, показники якості

Тема 11. М'ясо тварин і м'ясні консерви

Класифікація і асортимент м'яса. Вимоги до якості м'яса. Класифікація і характеристика асортименту м'ясних консервів. Вимоги до якості консервів з м'яса

Тема 12. . Ковбасні вироби та м'ясні копченості

Харчова цінність, класифікація і асортимент ковбасних виробів. Класифікація і асортимент м'ясних копченостей. Показники якості.

Тема 13. Жива, охолоджена, морожена риба

Особливості хімічного складу. Морфологічний склад риби. Характеристика асортименту рибних товарів. Жива, охолоджена і морожена риба. Вимоги до якості. Ознаки свіжості і дефекти риби живої, охолодженої і мороженої риби

Тема 14. Солені і копчені рибні товари

Риба солена та копчена. Харчова цінність і класифікацію рибних консервів. Асортимент рибних пресервів

Тема 15. Яйця і яєчні товари

Харчова цінність курячих яєць. Класифікація яєць, оцінка якості, дефекти. Пакування, маркування і зберігання яєць. Продукти переробки яєць.

Тема 16. Харчові концентрати

Харчова цінність і значення харчових концентратів в харчуванні. Класифікація і асортимент харчових концентратів. Оцінка якості, пакування і зберігання харчових концентратів.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1.-Тематичний план навчальної дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)» для студентів денної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Характеристика продуктів рослинного походження					
Тема1 . Борошно і крупи 1. Споживчі властивості борошна і крупів. 2. Асортимент борошна і круп. 3. Вимоги до якості та умови зберігання борошна і крупів	-	Практичне заняття 1 Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості борошна і круп 1. Вивчення хімічного складу та енергетичної цінності зерна злакових культур, гречки та насіння зернобобових культур та крупів 2. Ознайомлення з дефектами борошна і круп та причинами їх виникнення. 3. Вивчення вимог до якості зерна, борошна і круп	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	3
Тема 2. Хлібобулочні і макаронні вироби 1. Класифікація і асортимент хлібобулочних виробів. 2. Класифікація, асортимент макаронних виробів. 3. Вимоги до якості макаронних виробів	2			Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	3
Тема 3. Свіжі плоди і овочі 1. Класифікація свіжих плодів. 2. Класифікація свіжих овочів. 3. Вимоги до якості свіжих плодів і овочів		Практичне заняття 2 Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості свіжих плодів і овочів 1. Вивчення особливостей хімічного складу свіжих плодів і ягід 2. Вивчення вимог до якості свіжих	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	3

		плодів і овочів 3. Вивчення відмінних особливостей основних представників їстівних грибів			
Тема 4. Перероблені плоди і овочі 1. Ферментовані плоди і овочі. 2. Сушені і заморожені плоди і овочі. 3. Консерви плодовоовочеві. Показники якості.	2			Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	4
Тема 5. Кондитерські вироби 1. Класифікація і споживні властивості кондитерських виробів. 2. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. 3. Карамель, цукерки, шоколад. 4. Борошняні кондитерські вироби.	2	Практичне заняття 3 Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості шоколаду, карамелі, фруктово-ягідних кондитерських виробів і цукерок 1. Ознайомлення із класифікацією: шоколаду, карамелі, фруктово-ягідних кондитерських виробів, цукерок 2. Вивчення дефектів цукеркових виробів, карамелі та фруктово-ягідних кондитерських виробів. 3. Органолептична оцінка мармеладу	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	3
Тема 6. Чай, кава, прянощі і приправи 1. Споживні властивості чаю і кави. 2. Асортимент та якість чаю і кави. 3. Класифікація, асортимент прянощів та приправ	2	Практичне заняття 4 Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості прянощів і приправ 1. Ознайомлення із класифікацією класичних прянощів 2. Ознайомлення із класифікацією та асортиментом приправ за групам 3. Визначити якість прянощів і приправ залежно від масової частки вологи	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	3
Тема 7. Алкогольні і безалкогольні напої 1. Класифікація безалкогольних напоїв, мінеральних вод, характеристика асортименту. 2. Характеристика асортименту і якості виноградних вин та коньяків 3. Класифікація і асортимент міцних алкогольних напоїв				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	4
Тема 8. Рослинні і тваринні жири. Маргарин і майонез 1. Формування асортименту, харчова цінність олій 2. Вимоги до якості і дефекти олій 3. Споживні властивості і класифікація тваринних топлених жирів. 4. Класифікація, асортимент і якість маргарину. 5. Майонез: асортимент та вимоги до якості.	2	Практичне заняття 5 Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості жирових товарів 1. Вивчення умов зберігання різних видів олій 2. Вивчення дефектів харчових жирів та майонезу. 3. Вивчення умов та термінів зберігання харчових жирів	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	3
Разом по модулю 1	10		10		26
Модуль 2 «Характеристика продуктів тваринного походження»					
Тема 9. Молоко і вершки. Кисломолочні продукти і масло вершкове. Сири 1. Харчова цінність та якість молока і вершків.	2	Практичне заняття 6 Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості молока і кисломолочних продуктів	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань,	4

<p>2. Класифікація і асортимент кисломолочних продуктів.</p> <p>3. Харчова цінність, асортимент і оцінка якості вершкового масла</p> <p>4. Класифікація і асортимент сирів.</p> <p>5. Оцінка якості сирів.</p>		<p>1. Вивчення асортименту кисломолочних продуктів</p> <p>2. Вивчення дефектів молока та кисломолочних продуктів, що виникають при обробці і зберіганні, та причини їх виникнення</p>		написання доповідей та рефератів.	
<p>Тема 10. М'ясо тварин і м'ясні консерви</p> <p>1. Класифікація і асортимент м'яса.</p> <p>2. Вимоги до якості м'яса.</p> <p>3. Класифікація і характеристика асортименту м'ясних консервів.</p> <p>4. Вимоги до якості консервів з м'яса</p>		<p>Практичне заняття 7</p> <p>Вивчення асортименту і оцінка якості м'яса</p> <p>1. Ознайомлення із класифікацією м'яса великої рогатої худоби та свиней за видом, віком, вгодваністю</p> <p>2. Вивчення дефектів м'яса, що виникають при зберіганні та причини їх виникнення</p>	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	4
<p>Тема 11. . Ковбасні виробы та м'ясні копченості</p> <p>1. Харчова цінність, класифікація і асортимент ковбасних виробів.</p> <p>2. Класифікація і асортимент м'ясних копченостей. Показники якості.</p>	2	<p>Практичне заняття 8</p> <p>Вивчення асортименту і оцінка якості м'ясних товарів</p> <p>1. Вивчення дефектів м'ясних консервів, ковбасних та копчених виробів, що виникають при зберіганні та причини їх виникнення</p> <p>2. Ознайомлення з товарознавчою характеристикою вказаних найменувань м'ясних копченостей</p>	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	3
<p>Тема 12. Жива, охолоджена, морожена риба</p> <p>1. Особливості хімічного складу. Морфологічний склад риби.</p> <p>2. Характеристика асортименту рибних товарів.</p> <p>3. Жива, охолоджена і морожена риба</p> <p>4. Вимоги до якості. Ознаки свіжості і дефекти риби живої, охолодженої і мороженої риби</p>	2			Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	4
<p>Тема 13. Солені і копчені рибні товари</p> <p>1. Риба солена та копчена.</p> <p>2. Харчова цінність і класифікацію рибних консервів.</p> <p>3. Асортимент рибних пресервів</p>		<p>Практичне заняття 17</p> <p>Вивчення асортименту і оцінка якості солоної та копченої риби</p> <p>1. Вивчення поділу на товарні сорти солених і копчених рибних товарів</p> <p>2. Вивчення дефектів рибних товарів, що виникають при зберіганні та причини їх виникнення.</p>	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	4
<p>Тема 14. Яйця і яєчні товари</p> <p>1. Харчова цінність курячих яєць.</p> <p>2. Класифікація яєць, оцінка якості, дефекти.</p> <p>3. Пакування, маркування і зберігання яєць.</p> <p>4. Продукти переробки яєць.</p>		<p>Практичне заняття 10</p> <p>Вивчення класифікації і оцінка якості яєць</p> <p>1. Зарисуйте схему розрізу курячого яйця</p> <p>2. Вивчити класифікацію яєць</p> <p>3. Вивчення дефектів яєць</p>	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	3
<p>Тема 15. Харчові концентрати</p> <p>1. Харчова цінність і значення харчових концентратів в харчуванні.</p> <p>2. Класифікація і асортимент харчових концентратів.</p> <p>3. Оцінка якості, пакування і</p>	2			Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	4

зберігання харчових концентратів.				
Разом по модулю 2	8		10	26
Всього	18		20	52

Таблиця 4.2.- Тематичний план навчальної дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)» для студентів заочної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Характеристика продуктів рослинного походження					
Тема1 . Борошно і крупи 1. Споживчі властивості борошна і крупів. 2. Асортимент борошна і круп. 3. Вимоги до якості та умови зберігання борошна і крупів				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	5
Тема 2. Хлібобулочні і макаронні вироби 1. Класифікація і асортимент хлібобулочних виробів. 2. Класифікація, асортимент макаронних виробів. 3. Вимоги до якості макаронних виробів		Практичне заняття 1 Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості хлібобулочних і макаронних виробів 1. Вивчення хімічного складу та енергетичної цінності хлібобулочних і макаронних виробів 2. Вивчення дефектів хлібобулочних і макаронних виробів та причин їх виникнення. 3. Вивчення вимог до якості хлібобулочних і макаронних виробів	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	5
Тема 3. Свіжі плоди і овочі 1. Класифікація свіжих плодів. 2. Класифікація свіжих овочів. 3. Вимоги до якості свіжих плодів і овочів				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6
Тема 4. Перероблені плоди і овочі 1. Ферментовані плоди і овочі. 2. Сушені і заморожені плоди і овочі. 3. Консерви плодоовочеві. Показники якості.				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6
Тема 5. Кондитерські вироби 1. Класифікація і споживні властивості кондитерських виробів. 2. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. 3. Карамель, цукерки, шоколад. 4. Борошняні кондитерські вироби.	2			Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	5
Тема 6. Чай, кава, прянощі і приправи 1. Споживні властивості чаю і кави. 2. Асортимент та якість чаю і кави. 3. Класифікація, асортимент прянощів та приправ				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	5
Тема 7. Алкогольні і безалкогольні напої				Самостійна робота: з навчально-методичною	5

1. Класифікація безалкогольних напоїв, мінеральних вод, характеристика асортименту. 2. Характеристика асортименту і якості виноградних вин та коньяків 3. Класифікація і асортимент міцних алкогольних напоїв				літературою: конспектування, тезування, аотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	
Тема 8. Рослинні і тваринні жири. Маргарин і майонез 1. Формування асортименту, харчова цінність олій 2. Вимоги до якості і дефекти олій 3. Споживні властивості і класифікація тваринних топлених жирів. 4. Класифікація, асортимент і якість маргарину. 5. Майонез: асортимент та вимоги до якості.				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, аотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	5
Разом по модулю 1	2		2		42
Модуль 2 «Характеристика продуктів тваринного походження»					
Тема 9. Молоко і вершки. Кисломолочні продукти і масло вершкове. Сири 1. Харчова цінність та якість молока і вершків. 2. Класифікація і асортимент кисломолочних продуктів. 3. Харчова цінність, асортимент і оцінка якості вершкового масла 4. Класифікація і асортимент сирів. 5. Оцінка якості сирів.		Практичне заняття 2 Вивчення асортименту і якості сичугових сирів та морозива 1. Вивчення класифікації і асортименту сичугових сирів 2. Вивчення впливу технології виробництва на якість морозива 3. Вивчення асортименту морозива 4. Вивчення дефектів морозива.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, аотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	5
Тема 10. М'ясо тварин і м'ясні консерви 1. Класифікація і асортимент м'яса. 2. Вимоги до якості м'яса. 3. Класифікація і характеристика асортименту м'ясних консервів. 4. Вимоги до якості консервів з м'яса				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, аотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	5
Тема 11. . Ковбасні вироби та м'ясні копченості 1. Харчова цінність, класифікація і асортимент ковбасних виробів. 2. Класифікація і асортимент м'ясних копченостей. Показники якості.	2			Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, аотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	5
Тема 12. Жива, охолоджена, морожена риба 1. Особливості хімічного складу. Морфологічний склад риби. 2. Характеристика асортименту рибних товарів. 3. Жива, охолоджена і морожена риба 4. Вимоги до якості. Ознаки свіжості і дефекти риби живої, охолодженої і мороженої риби				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, аотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	5
Тема 13. Солені і копчені рибні товари		Практичне заняття 17 Вивчення асортименту і оцінка	2	Самостійна робота: з навчально-методичною	5

1. Риба солена та копчена. 2. Харчова цінність і класифікацію рибних консервів. 3. Асортимент рибних пресервів		якості солоної та копченої риби 1. Вивчення поділу на товарні сорти солених і копчених рибних товарів 2. Вивчення дефектів рибних товарів, що виникають при зберіганні та причини їх виникнення.		літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	
Тема 14. Яйця і яєчні товари 1. Харчова цінність курячих яєць. 2. Класифікація яєць, оцінка якості, дефекти. 3. Пакування, маркування і зберігання яєць. 4. Продукти переробки яєць.				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6
Тема 15. Харчові концентрати 1. Харчова цінність і значення харчових концентратів в харчуванні. 2. Класифікація і асортимент харчових концентратів. 3. Оцінка якості, пакування і зберігання харчових концентратів.				Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	5
Разом по модулю 2	2		4		36
Всього	4		6		80

Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (1 балів); захист домашнього завдання (2 балів); обговорення матеріалу занять (2 балів); виконання навчальних завдань (2 бали); завдання самостійної роботи (2 балів); тестування (1 балів)	25
Модуль 2 (теми 5 - 8): відвідування занять (1 балів); захист домашнього завдання (2 балів); обговорення матеріалу занять (2 балів); виконання навчальних завдань (2 бали); завдання самостійної роботи (2 балів); тестування (1 балів)	25
Поточна модульна робота 1 і 2 (по 10 балів кожна)	10
Іспит	40
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1 Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	а) Участь у наукових гуртках	10
	б) Участь у наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

Таблиця 6 - Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Технологічна експертиза харчової продукції : навч.-метод. посібник / укл.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, В. В. Дійчук. – Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 182 с.
2. Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, А. Демічковський, О. Цільник, О. Бордун, О. Піхур. – Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. – стр.200.
3. Хацевич О.М., Складанюк М.Б. Хімія та аналіз харчових продуктів: Лабораторний практикум. – Навчально-методичний посібник. – Івано-Франківськ: Вид. Супрун В.П., 2019. – 105 с.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Банк тестів за курсом, які розміщені у програмній оболонці Open test.
2. Супровід лекцій за курсом з використанням Microsoft PowerPoint Presentation.
3. Офіленко Н.О. Товарні науки: харчова продукція: дистанційний курс // Н.О. Офіленко [Електронний ресурс] : Головний центр дистанційного навчання Полтавський університет економіки і торгівлі. – Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3574>