



Навчальна дисципліна:

Товарознавство харчових продуктів рослинного походження

Вид навчально-методичного забезпечення:

Силабус курсу

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
освітньо-професійної програми:
«Товарознавство і торговельне підприємництво»

Галузь знань: 07 Управління та адміністрування

Спеціальність:

076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

Дні занять та консультацій: за поточним розкладом

Кількість кредитів: 4

Мова викладання: українська

Керівник курсу

к.т.н., доцент кафедри товарознавства та експертизи в митній справі
Луцького національного технічного університету

Ярошевич Тетяна Серафимівна

Контактна інформація: t.yaroshevych@lntu.edu.ua

Опис дисципліни

Як навчальна дисципліна, «Товарознавство харчових продуктів рослинного походження» забезпечує формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вирішення основних завдань підприємницької діяльності, які пов'язані з організацією роботи підприємств торгівлі, закупівлею, реалізацією та зберіганням харчових продуктів рослинного походження широкого асортименту.

По завершенню вивчення дисципліни «Товарознавство харчових продуктів рослинного походження» студенти зможуть:

- аналізувати чинники, які впливають на формування асортименту харчової продукції;
- формувати асортимент харчових продуктів рослинного походження з врахуванням факторів, які впливають на зміну якості продукції під час її зберігання, транспортування та реалізації;
- аналізувати споживні властивості харчових продуктів;
- застосовувати сучасні методики оцінки якості харчових продуктів з використанням навичок експлуатації лабораторного обладнання;
- використовувати НТД для контролю якості харчових продуктів.

Навчальний матеріал дисципліни структурований за модульним принципом і складається з двох навчальних модулів, а саме:

- навчального модуля № 1 «Зерноборошняні товари. Плодоовочеві товари. Кондитерські вироби цукристі».
- навчального модуля № 2 «Кондитерські вироби борошняні. Смакові товари. Харчові жири».

Кожен з модулів є логічно завершеною, відносно самостійною, цілісною частиною навчального плану, засвоєння якого передбачає проведення модульної контрольної роботи та аналіз результатів її виконання.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
1	2	3	4
1/2	Зернові культури	Орієнтуватися в принципах класифікації зернових культур за цільовим призначенням та технологічними властивостями; володіти методиками оцінки якості зернової маси за загальними та спеціальними показниками. Надавати практичні рекомендації щодо режимів зберігання зберігання зерна.	Тести, лабораторні завдання
2/4	Хліб і хлібобулочні вироби	Володіти знаннями для адекватної оцінки товарного вигляду та споживних властивостей хлібобулочних виробів; орієнтуватися у особливостях технології виготовлення виробів; вміти надавати практичні рекомендації щодо умов зберігання хлібобулочних виробів. Володіти методиками оцінки органолептичних та фізико-хімічних показників якості хліба з використанням сучасного лабораторного обладнання	Тести, лабораторні завдання
1/2	Сухарні та бубликові вироби	Володіти знаннями для адекватної оцінки товарного вигляду та споживних властивостей сухарних та бубликових виробів; хлібної соломки та хлібних паличок; орієнтуватися у особливостях технології виготовлення	Тести, лабораторні завдання

		виробів даної групи; вміти надавати практичні рекомендації щодо умов зберігання сухарних та бубликових виробів. Володіти методиками оцінки органолептичних та фізико-хімічних показників якості сухарних виробів з використанням лабораторного обладнання.	
--	--	--	--

1	2	3	4
2/2	Овочеві та плодові консерви в герметичній тарі	Вміти візуально оцінювати товарний вигляд плодоовочевих консервів, володіти органолептичними методами оцінки їх якості під час приймання; надавати практичні рекомендації щодо формування асортименту. Володіти методиками оцінки органолептичних та фізико-хімічних показників якості консервів з використанням лабораторного обладнання.	Тести, лабораторні завдання
2/4	Швидкозаморожена, сушена та ферментована продукція	Вміти візуально оцінювати товарний вигляд швидкозамороженої, сушеної та ферментованої продукції, володіти органолептичними методами оцінки їх якості під час приймання; надавати практичні рекомендації щодо формування асортименту. Володіти методиками оцінки органолептичних та фізико-хімічних показників якості швидкозамороженої, сушеної та ферментованої плодової та овочевої продукції з використанням лабораторного обладнання.	Тести, лабораторні завдання
2/2	Мармелад. Пастильні вироби	Володіти знаннями для адекватної оцінки товарного вигляду мармеладу та пастильних виробів. Орієнтуватися в особливостях технології виготовлення товарів даної групи; розуміти особливості формування асортименту товарів даної групи. Володіти практичними навичками з оцінки органолептичних та фізико-хімічних показників якості мармеладу та пастильних виробів з використанням лабораторного обладнання.	Тести, лабораторні завдання
2/2	Карамельні вироби	Володіти знаннями основ виробництва різних класифікаційних груп карамельних виробів, чинників, які впливають на формування їх асортименту. Вміти візуально оцінювати товарний вигляд карамельних виробів оцінки їх якості під час приймання. Володіти практичними навичками для оцінки якості карамелі за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Орієнтуватися у причинах виникнення дефектів карамельних виробів та надавати практичні рекомендації щодо їх уникнення	Тести, лабораторні завдання
1/-	Цукерки	Володіти знанням чинників, які впливають на формування асортимент цукеркових виробів. Вміти візуально оцінювати товарний вигляд цукерок під час приймання. Володіти практичними навичками для оцінки якості цукерок за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Орієнтуватися у причинах виникнення дефектів цукерок та організації належних умов їх зберігання	Тести, ситуаційні задачі
1/2	Шоколад	Володіти знаннями для адекватної оцінки товарного вигляду шоколаду. Орієнтуватися у чинниках, які формують його асортимент та надавати практичні рекомендації щодо складання асортименту. Володіти	Тести, лабораторні завдання

		практичними навичками для оцінки якості шоколаду. Надавати практичні рекомендації щодо організації належних умов його зберігання для запобігання виникненню дефектів.	
2/2	Печиво, вафлі, пряникові вироби	Володіти теоретичними знаннями та практичними навичками для адекватної оцінки якості кондитерських виробів даної групи з використанням лабораторного обладнання. Розуміти та аналізувати чинники, які формують їх асортимент; надавати практичні рекомендації щодо складання асортименту. Надавати практичні рекомендації щодо організації належних умов зберігання товарів даної групи	Тести, лабораторні завдання
2/0	Торти, тістечка	Володіти знанням специфічних ознак та відмінних особливостей тортів і тістечок від інших борошняних кондитерських виробів. Надавати практичні рекомендації щодо формування асортименту та його удосконалення. На належному рівні орієнтуватися в особливостях впливу сировини і технології на формування якості виробів та здатності їх до зберігання. Надавати практичні рекомендації щодо організації належних умов зберігання тортів і тістечок	Тести, ситуаційні задачі
2/2	Чай і чайні напої	Володіти теоретичними знаннями та практичними навичками для оцінки якості чаїв з використанням лабораторного обладнання. Розуміти та аналізувати чинники, які формують їх асортимент; надавати практичні рекомендації щодо складання асортименту та організації належних умов зберігання товарів даної групи.	Тести, лабораторні завдання
2/-	Кава та кавові напої	Застосовувати теоретичні знання та практичні навички для органолептичної оцінки якості кави натуральної, розчинної та кавових напоїв з використанням НТД. Розуміти чинники, які формують їх асортимент, надавати практичні рекомендації щодо складання асортименту. Надавати практичні рекомендації щодо організації належних умов зберігання товарів даної групи.	Тести, усне опитування
2/2	Прянощі	Знати загальну характеристику найбільш поширених видів класичних прянощів. Орієнтуватися у цільовому призначенні прянощів. Володіти теоретичними знаннями та практичними навичками для адекватної оцінки якості товарів даної групи з використанням лабораторного обладнання та без нього (органолептично).	Тести, лабораторні завдання, усне опитування
2/2	Безалкогольні напої	Знати класифікацію та загальну характеристику безалкогольних напоїв: мінеральних вод, напоїв на основі пряно-ароматичної, зернової та лікувальної сировини. Володіти теоретичними знаннями та практичними навичками для адекватної оцінки якості товарів даної групи. Надавати практичні рекомендації щодо організації належних умов зберігання товарів даної групи.	Тести, лабораторні завдання,

2/-	Слабоалкогольні напої (пиво)	Знати класифікацію пива залежно від особливостей технології. Вміти візуально оцінювати товарний вигляд пива, володіти органолептичними методами оцінки його якості. Надавати практичні рекомендації щодо формування асортименту. Володіти методиками оцінки фізико-хімічних показників якості пива з використанням лабораторного обладнання.	Тести, усне опитування
2/2	Рослинні олії	Володіти знанням специфічних ознак та відмінних особливостей рослинних олій залежно від сировини та способів очистки. Надавати практичні рекомендації щодо формування асортименту. Володіти теоретичними знаннями та практичними навичками для адекватної оцінки якості олій. На належному рівні орієнтуватися в особливостях зберігання олій.	Тести, лабораторні завдання

Літературні джерела

1. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Харків. Світ Книг. 2016. 710 с.
2. Бровко [О.Г.](#), Гордієнко [Г.С.](#), Дятлов [В.В.](#) [та ін.]. Товарознавство. Харчові продукти рослинного походження: навч. посібник. Львів : Магнолія, 2013. 320с.
3. Осика В.А. Товарознавство. Харчові продукти. Розділ Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: О.К.Л. Київ: КНТЕ. 2013. 100 с.
4. Тищенко Є.В. Харчові жири: Підручн. для студ. вищ. навч. закл. 3-тє вид., доповн. і переробл. Київ. КНТЕУ. 2013.268 с.

Політика оцінювання

– Політика щодо дедлайнів та перескладання:

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

– Політика щодо академічної добросесності:

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т. ч. із використанням мобільних пристроїв).

– Політика щодо відвідування:

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Опитування під час занять – усно	40
Модуль 1 (теми 1-9) – модульна контрольна робота	30
Модуль 2 (теми 10-18) – модульна контрольна робота	30
Екзамен (теми 2-18) – теоретичні питання, задача	60

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	82-89	добре
C	74-81	добре
D	64-73	задовільно
E	60-63	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом