



Навчальна дисципліна:

## **Товарознавство харчових продуктів тваринного 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](mailto:t.yaroshevych@lntu.edu.ua)

## Опис дисципліни

Як навчальна дисципліна, «Товарознавство харчових продуктів тваринного 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 тваринного походження широкого асортименту.

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

- аналізувати чинники, які впливають на формування асортименту харчової продукції;
- формувати асортимент харчових продуктів тваринного 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 «Яєчні та молочні твари»;
- навчального модуля № 2 «М'ясо та м'ясні продукти. Риба та рибні продукти».

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
2/2	Яйця курячі харчові	Орієнтуватися в принципах класифікації яєць; володіти методиками оцінки якості яєць руйнівними та неруйнівними методами. Надавати практичні рекомендації щодо режимів зберігання зберігання яєць.	Тести, лабораторні завдання
-/-	Продукти переробки яєць	Володіти знаннями для адекватної оцінки товарного вигляду та споживних властивостей продуктів переробки яєць; орієнтуватися у особливостях технології виготовлення; вміти надавати практичні рекомендації щодо умов зберігання сухих яєчних продуктів. Володіти методиками оцінки органолептичних та фізико-хімічних показників якості яєчного порошку.	Тести, усне опитування
2/4	Молоко та вершки	Володіти знаннями для адекватної оцінки товарного вигляду та органолептичних показників якості молока та вершків. Надавати практичні рекомендації щодо структури асортименту. Володіти методиками оцінки фізико-хімічних показників якості даних продуктів з використанням лабораторного обладнання.	Тести, лабораторні завдання

1	2	3	4
-/4	Молочні консерви	Володіти знаннями для адекватної оцінки товарного вигляду та органолептичних показників якості згущеного молока. Володіти методиками оцінки фізико-хімічних показників якості згущеного молока з цукром з використанням лабораторного обладнання.	Тести, лабораторні завдання
-/2	Масло вершкове	Вміти візуально оцінювати товарний вигляд масла вершкового, володіти органолептичними методами оцінки його якості під час приймання; надавати практичні рекомендації щодо формування асортименту. Володіти методиками оцінки фізико-хімічних показників якості з використанням лабораторного обладнання.	Тести, лабораторні завдання
2/-	Сичужні сири	Володіти знаннями для адекватної оцінки товарного вигляду сирів. 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 сичужних сирів	Тести, усне опитування
-/-	Вимоги до якості та дефекти сирів	Володіти знаннями основ виробництва різних класифікаційних груп сичужних сирів, чинників, які впливають на формування їх асортименту. Орієнтуватися у причинах виникнення дефектів сичужних сирів	Тести, лабораторні завдання
2/4	М'ясо птиці	Вміти візуально оцінювати товарний вигляд охолодженого та замороженого м'яса птиці під час приймання. Володіти практичними навичками для оцінки свіжості м'яса птиці за органолептичними показниками.	Тести, лабораторні завдання
1/-	М'ясні субпродукти	Володіти знаннями для адекватної оцінки товарного вигляду субпродуктів. Надавати практичні рекомендації щодо складання асортименту. Володіти практичними навичками для оцінки свіжості субпродуктів. Надавати практичні рекомендації щодо організації належних умов зберігання	Тести, усне опитування
1/2	Ковбасні вироби	Розуміти особливості технології різних груп ковбасних виробів та її вплив на формування споживних властивостей продукції. Володіти теоретичними знаннями та практичними навичками для оцінки якості ковбасних виробів з використанням лабораторного обладнання. Надавати практичні рекомендації щодо формування асортименту. Надавати практичні рекомендації щодо організації належних умов зберігання товарів даної групи	Тести, лабораторні завдання
-/2	Тваринні топлени жири	Володіти знанням специфічних ознак та відмінних особливостей жирів тваринних топлених. На належному рівні орієнтуватися в особливостях впливу сировини і технологи на формування якості жирів. Надавати практичні рекомендації щодо організації належних умов їх зберігання.	Тести, лабораторні завдання
1/4	Загальна характеристика риби	Володіти знаннями в галузі класифікації риби; знаннями основних ідентифікаційних ознак окремих родин промислової риби. Орієнтуватися в технологічних особливостях та харчовій цінності окремих родин.	Тести, лабораторні завдання

1/-	Хімічний склад і харчова цінність риби	Застосовувати теоретичні знання для надання практичних рекомендацій щодо особливостей споживної цінності риби.	Тести, усне опитування
2/2	Жива товарна риба	Володіти теоретичними знаннями факторів, які впливають на зміну якості живої риби під час її транспортування та зберігання до реалізації. Надавати практичні рекомендації щодо якісних ознак живої риби під час приймання. Володіти теоретичними та практичними знаннями для здійснення оцінки якості живої риби органолептичним методом.	Тести, лабораторні завдання, усне опитування
-/2	Холодильна обробка риби та морепродуктів	Орієнтуватися у застосовуваних в промисловості способах холодильної обробки риби і морепродуктів та їх впливі на формування споживної цінності готової продукції. Володіти теоретичними знаннями та практичними навичками для адекватної оцінки якості товарів даної групи. Надавати практичні рекомендації щодо організації належних умов зберігання.	Тести, лабораторні завдання,
-/-	Солона риба	Знати класифікацію солоної риби залежно від особливостей технології. Вміти візуально оцінювати її товарний вигляд під час приймання та у ході реалізації. Володіти органолептичними методами оцінки якості солоної риби. Надавати практичні рекомендації щодо особливостей її зберігання.	Тести, усне опитування
-/-	Сушена, в'ялена та копчена риба	Розуміти споживні властивості сушеної, в'яленої та копченої риби залежно від особливостей технології. Вміти візуально оцінювати її товарний вигляд під час приймання та у ході реалізації. Володіти органолептичними методами оцінки якості риби даних видів технологічного обробітку. Надавати практичні рекомендації щодо формування асортименту та особливостей її зберігання.	Тести, лабораторні завдання
1/2	Водні нерибні об'єкти харчового використання	Володіти теоретичними знаннями щодо класифікації, особливостей хімічного складу та технологічного використання морепродуктів. Надавати практичні рекомендації щодо факторів, які впливають на зміну якості морепродуктів під час зберігання до реалізації. Надавати практичні рекомендації щодо якісних ознак молюсків та ракоподібних під час приймання. Володіти теоретичними та практичними знаннями для здійснення оцінки якості морепродуктів органолептичним методом.	

## Літературні джерела

1. [Рудавська Г.Б.](#), [Тищенко Є.В.](#), [Куш С.П.](#) Молочні та яєчні товари : підручник для студентів ВНЗ [ра заг. ред. [Рудавської Г.Б.](#)]. Вид. 3-є, переробл. та доп. К. : [КНТЕУ](#), 2013. 371 с.
2. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2016. 710 с.

3. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. Підручник. [Центр учбової літератури](#), 2017. 378 с.
4. Тищенко Є.В. Харчові жири: Підручн. Для студ. вищ. навч. закл. -3-тє вид., допов. і переробл. Київ. КНТЕУ. 2013. 268 с.
5. Ярошевич Т.С. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження: Навч. посібник. - Луцьк: РВВ ЛДТУ, 2015. –280 с.
6. Ярошевич Т.С. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Луцьк: Луцький НТУ, 2018. 28 с.
7. ДСТУ 5028:2008 «Яйця курячі харчові. Технічні умови» Національний стандарт України [Чинний від 2008-06-12]. 16с.
8. ДСТУ 3143-2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови». Національний стандарт України. [Дата введення 1985-02-12]. 28 с.
9. ДСТУ 2284:2010. Риба жива. Технічні умови. Національний стандарт України [Чинний від 11 жовтня 2010.] 12с.
10. ГОСТ 25292-82. Жиры животные топленые пищевые. Технические условия (с изменениями). Межгосударственный стандарт [Введен в действие 01.01.198]. 10 с.
11. Ярошевич Т.С. Товарознавство харчових продуктів. Розділ «М'ясо та м'ясні товари». Методичні вказівки до лабораторних занять для студентів напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво». - Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – 32 с.

## Політика оцінювання

### – Політика щодо дедлайнів та перескладання:

Роботи, які здаються із порушення 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:

<b>ECTS</b>	<b>Бали</b>	<b>Зміст</b>
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