

**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**

**Навчально-науковий інститут денної освіти**

Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

  
підпис

Г.О. Бірта

ініціали, прізвище

«\_26\_» \_\_ червня\_\_ 2025\_ р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни\_\_ «Товарні аспекти якості продукції»\_

освітня програма/спеціалізація \_\_\_\_ «Експертиза та митна справа» \_\_\_\_

\_\_ «Товарознавство і торговельне підприємництво»\_

спеціальність \_D7\_ «Торгівля» \_\_\_\_

(код) (назва спеціальності)

галузь знань \_\_D\_\_ Бізнес, адміністрування та право \_\_\_\_

(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти \_\_\_\_\_ бакалавр \_\_\_\_\_

(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарні аспекти якості продукції» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

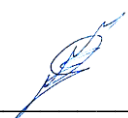
Протокол від «\_26\_» \_\_ червня\_\_ 2025\_\_ року № \_12\_

**Полтава \_2025\_\_**

Укладач: Рачинська З. П., старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

**ПОГОДЖЕНО:**

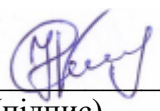
Гарант освітньої програми «Експертиза та митна справа», спеціальності D 7 «Торгівля» ступеня бакалавр

  
\_\_\_\_\_  
(підпис) \_\_\_\_\_ О. О. Горячова \_\_\_\_\_  
(ініціали, прізвище)

«\_\_26\_\_»\_\_06\_\_2025\_ року

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Товарознавство і торговельне підприємництво», спеціальності D 7 «Торгівля» ступеня бакалавр

  
\_\_\_\_\_  
(підпис) \_\_\_\_\_ Н. О. Офіленко \_\_\_\_\_  
(ініціали, прізвище)

«\_\_26\_\_»\_\_06\_\_2025\_ року

## **ЗМІСТ**

|                                                                                                            |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Розділ 1. Опис навчальної дисципліни                                                                       | 4  |
| Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання | 4  |
| Розділ 3. Програма навчальної дисципліни                                                                   | 5  |
| Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни                                                            | 7  |
| Розділ 5. Система оцінювання знань студентів                                                               | 11 |
| Розділ 6. Інформаційні джерела                                                                             | 12 |
| Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни                                                     | 13 |

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни Товарні аспекти якості продукції\_

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |  |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| Місце у структурно-логічній схемі підготовки                            | <i>Пререквізити:</i> Основи товарної політики, технології зберігання товарів, Основи нутриціології, Методи хімічного аналізу, Хімія<br><i>Постреквізити:</i> Основи споживання товарів та здоров'я людини, Матеріалознавство та основи технологій виробництва товарів, Харчова сировина, Технології упакування товарів і тара. |                     |  |
| Мова викладання                                                         | Українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |  |
| Статус дисципліни: обов'язкова                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |  |
| Курс/семестр вивчення                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1 курс, 1 семестр   |  |
| Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5 кредитів/2 модуля |  |
| Денна форма навчання:                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |  |
| Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр <u>150</u> __.         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |  |
| - лекції: 1 семестр <u>20</u> __.                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |  |
| - практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр <u>40</u> __. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |  |
| - самостійна робота: 1 семестр <u>90</u> __.                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |  |
| - вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр ПМК (залік).      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |  |
| Заочна форма навчання                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |  |
| Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр <u>150</u> __.         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |  |
| - лекції: 1 семестр <u>8</u> __.                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |  |
| - практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр <u>4</u> __.  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |  |
| - самостійна робота: 1 семестр <u>138</u> __.                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |  |
| - вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр ПМК (залік).      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |  |

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

*Мета* вивчення навчальної дисципліни – це формування у здобувачів вищої освіти цілісної системи знань і умінь з питань формування товарних аспектів якості продукції, що є основою забезпечення і підвищення конкурентоспроможності та управління поліпшенням їх товарних характеристик, глибоке вивчення чинників, що формують якість харчової продукції, оцінювання споживних властивостей продукції, планування комерційних операцій, контролю якості у процесі товаропросування.

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

| Програмні результати навчання                                                            | Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПР11. Мати концептуальні наукові і практичні знання у сфері підприємництва, торгівлі для | СК05. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій та |

|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| подальшого використання на практиці.<br>ПР15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності за допомогою сучасних методів. | торговельній діяльності.<br>СК06. Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно -правових документів у сфері підприємницької та торговельної діяльності |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни**

#### **Модуль 1. Товарні аспекти якості продукції рослинного походження**

Тема 1. Чинники формування якості продукції та основні процеси виробництва

Основні фактори формування якості харчової продукції. Значення сировини як чинника формування якості. Вплив різних видів сировини на споживні властивості харчових продуктів. Категорії якості готової продукції залежно від якості сировини. Роль технологічних процесів у формуванні товарних властивостей. Значення пакування, способів пакування, видів пакувальних матеріалів для формування якості продукції.

Тема 2. Товарні аспекти якості зерноборошняних товарів

Основні товарні аспекти якості зерноборошняної продукції. Вплив сировини на формування якості зерноборошняної продукції. Технології виробництва зерноборошняних товарів. Сучасні пакувальні матеріали та їх вплив на формування якості зерноборошняних товарів. Зміни, що відбуваються в зерноборошняній продукції у процесі виготовлення. Поліпшення товарних характеристик зерноборошняної продукції.

Тема 3. Товарні аспекти якості продуктів переробки фруктів та овочів

Основні товарні аспекти якості продуктів переробки фруктів та овочів. Чинники, що формують якість. Вплив сировини на якість готової продукції. Технології виробництва. Зміни, що відбуваються в плодах та овочах у процесі їх переробки. Сучасні способи переробки плодоовочевої сировини. Основні процеси, що забезпечують формування якості готової продукції. Пакування плодоовочевих товарів, його вплив на якість продукції. Поліпшення товарних характеристик продуктів переробки фруктів та овочів.

Тема 4. Товарні аспекти якості кондитерських товарів

Основні товарні аспекти якості кондитерських товарів. Особливості сировини, що використовується для виробництва фруктово-ягідних, борошняних кондитерських товарів та шоколадних виробів. Технології виробництва як чинник формування якості. Основні технологічні операції під час виробництва різних видів кондитерських товарів. Процеси, що відбуваються під час виготовлення продукції, їх вплив на формування якості. Особливості пакування кондитерських товарів у сучасних умовах. Поліпшення товарних характеристик кондитерських товарів.

Тема 5. Товарні аспекти якості смакових товарів

Основні товарні аспекти якості смакових товарів. Сировина як чинник формування якості. Зміни, що відбуваються в сировині у процесі

виробництва смакових товарів. Технології виробництва. Вплив основних технологічних операцій на формування якості смакових товарів. Процеси, що відбуваються під час виробництва смакових товарів і їх вплив на якість готової продукції. Пакування як чинник формування якості. Сучасні пакувальні матеріали, які використовуються для смакових товарів. Поліпшення товарних характеристик смакових товарів.

## **Модуль 2. Товарні аспекти якості продукції тваринного походження**

### **Тема 6. Товарні аспекти якості харчових жирів**

Основні товарні аспекти якості харчових жирів. Особливості хімічного складу сировини для виготовлення жирової продукції. Технологічні операції, їх вплив на формування якості готових виробів. Процеси, що відбуваються під час виготовлення харчових жирів, їх вплив на якість та споживні властивості продукції. Особливості пакування жирових товарів. Сучасні види пакування, їх вплив на якість готової продукції. Поліпшення товарних характеристик харчових жирів.

### **Тема 7. Товарні аспекти якості молочної продукції**

Основні товарні аспекти якості молочної продукції. Особливості хімічного складу сировини та їх вплив на якість готових виробів. Якість сировини як чинник формування якості молочних товарів. Контроль і вимоги до якості сировини. Технологія виробництва як один з основ - них чинників забезпечення якості продукції. Основні технологічні операції, їх вплив на якість. Процеси, що відбуваються у процесі виробництва. Пакування молочних товарів, вплив на формування якості. Сучасні види пакування. Поліпшення товарних характеристик молочної продукції.

### **Тема 8. Товарні аспекти якості м'ясної та рибної продукції**

Основні товарні аспекти якості м'ясної продукції. Особливості хімічного складу сировини для виготовлення м'ясної продукції. Технології операції, їх вплив на формування якості готових виробів. Процеси, що відбуваються під час виготовлення ковбасних виробів, м'ясних копченостей, консервів, їх вплив на якість та споживні властивості продукції. Особливості пакування м'ясних товарів. Сучасні види пакування, їх вплив на якість готових виробів. Поліпшення товарних характеристик м'ясної продукції, товарні аспекти якості рибної продукції. Особливості хімічного складу сировини та їх вплив на якість готової продукції. Якість сировини як чинник формування якості рибних товарів. Контроль і вимоги до якості сировини. Технологія виробництва як один з основних чинників якості продукції. Основні технологічні операції під час виробництва мороженої, охолодженої, солоні, копченої, в'яленої, сушеної риби, рибних консервів і пресервів, їх вплив на якість. Процеси, що відбулися під час виробництва готової продукції. Пакування рибної продукції, вплив на формування якості. Сучасні види пакування. Поліпшення товарних характеристик рибної продукції.

## Розділ 4 Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4 – Тематичний план навчальної дисципліни Товарні аспекти якості продукції

| 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 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Модуль 1 Товарні аспекти якості продукції рослинного походження</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |
| Тема 1. Чинники формування якості продукції<br>1.Класифікація основних процесів харчових виробництв.<br>2.Додаткові процеси харчових виробництв.<br>3.Процеси, характерні для окремих галузей промисловості.                                                                                                                                        | 2               | Практичне заняття 1. Основні процеси харчових виробництв<br>1.Вплив основної сировини на формування якості готової продукції.<br>2.Вплив додаткової сировини на формування якості готової продукції.<br>3.Вплив різних видів поліпшувачів на формування якості готової продукції.<br>4.Вплив технологічних процесів на формування якості готової продукції.                                                              | 4               | Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне тестування<br>Підготовка рефератів на теми: «Процеси, які відбуваються під час збігання», «Функції пакування», підготувати доповідь на тему «Радуризація». | 10              |
| Тема 2. Товарні аспекти якості зерноборошняних товарів<br>1.Характеристика сировини, яка використовується для виробництва макаронних виробів<br>2.Формування якості макаронних виробів в процесі виробництва<br>3.Значення пакування для формування якості макаронних виробів.<br>4.Дефекти, які виникають в процесі виробництва макаронних виробів | 2               | Практичне заняття 2<br>Товарні аспекти якості зерноборошняної продукції<br>1.Основні технологічні операції виробництва житнього хліба.<br>2.Відмінні особливості виготовлення пшеничного й житнього хліба та чинники, що їх обумовлюють.<br>3.Процеси, що відбуваються під час приготування тіста.<br>4.Процеси, що відбуваються під час випікання хліба.<br>5.Сучасні біотехнології у виробництві хлібобулочних виробів | 4               | Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування. Підготовка доповідь на тему «Показники борошномельних якостей зерна».                                                                                    | 12              |
| Тема 3. Товарні аспекти якості продуктів переробки фруктів та овочів<br>1.Загальна характеристика способів консервування                                                                                                                                                                                                                            | 4               | Практичне заняття 3. Товарні аспекти якості продуктів переробки плодів та овочів<br>1.Вимоги до якості сировини залежно від цільового призначення.<br>2.Вплив основної й додаткової                                                                                                                                                                                                                                      | 6               | Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування.                                                                                                                                                          | 12              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <p>овочів і фруктів.</p> <p>2.Вимоги до овочевої і фруктової сировини, яка використовується для переробки.</p> <p>3.Формування якості баночних овочевих і фруктових консервів в процесі виробництва.</p> <p>4.Значення пакування для формування якості овочевих і фруктових консервів. Дефекти, які виникають в процесі виробництва.</p> |   | <p>сировини на якість готової продукції (на конкретному прикладі).</p> <p>3.Основні технологічні операції виробництва овочевих консервів.</p> <p>4.Основні технологічні операції виробництва фруктових соків.</p> <p>5.Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</p> <p>5.Процеси, які відбуваються під час теплової обробки овочів та фруктів.</p> <p>7.Способи підвищення якості овочевих консервів</p>                                                     |   | <p>Самостійне вивчення питань теми «Основний критерій відбору сортів овочів для переробки », «Надання специфічного приємного смаку заморожених продукції»</p>                                                                                                                                                |    |
| <p>Тема 4. Товарні аспекти якості кондитерських товарів</p> <p>1.Вплив сировини на якість кондитерських виробів.</p> <p>2.Формування якості шоколаду в процесі його виготовлення.</p> <p>3.Формування якості печива в процесі виробництва.</p> <p>4.Особливості виготовлення пряників та вафель.</p>                                     | 2 | <p>Практичне заняття 4. Товарні аспекти якості кондитерських товарів</p> <p>1.Вплив основної й додаткової сировини на якість карамелі.</p> <p>2.Вплив основної й додаткової сировини на якість цукерок.</p> <p>3.Вплив основної й додаткової сировини на якість печива.</p> <p>4.Застосування ферментних препаратів у виробництві кондитерських виробів.</p> <p>5.Основні технологічні операції виробництва карамелі.</p> <p>6.Основні технологічні операції виробництва цукерок.</p> | 4 | <p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування. Підготовка рефератів на теми: «Особливості приготування тіста для цукровго печива», «Особливості пшеничного борошна, що використовується під час виробництва затяжного печива».</p> | 12 |
| <p>Тема 5. Товарні аспекти якості смакових товарів</p> <p>1.Вплив сировини на якість виноградних вин</p> <p>2.Формування якості виноградних вин в процесі виробництва</p> <p>3.Процеси, що відбуваються при виробництві виноградних вин</p> <p>4.Пакування виноградних вин</p>                                                           | 2 | <p>Практичне заняття 5. Товарні аспекти якості смакових товарів</p> <p>1.Характеристика технологічних властивостей технічних сортів винограду, які використовуються для виробництва різних типів вина.</p> <p>2.Вплив на формування споживних властивостей і якості виноградного вина складових частин виноградного грона та ягід.</p> <p>3.Чинники, що впливають на хімічний склад</p> <p>4.Чинники, що впливають на споживні властивості винних сортів винограду.</p>               | 6 | <p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування. Самостійне вивчення питань теми «Скручування листя чайної рослини», «Егалізація», «Розпад цукрів у вині», «Процес обсмаження кави»</p>                                              | 10 |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   | <p>5.Основні технологічні операції виробництва виноградного вина.</p> <p>6.Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</p> <p>7.Особливості виробництва різних типів тихих виноградних вин.</p> <p>8.Способи виготовлення ігристих вин, їх вплив на якість готової продукції.</p> <p>9.Процеси, що відбуваються під час виробництва виноградних вин.</p>                                                                                                                                                                                                                                  |   |                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
| Модуль 2 Товарні аспекти якості продукції тваринного походження                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
| Тема 6. Товарні аспекти якості харчових жирів<br>1.Характеристика сировини, яка використовується для виробництва олії.<br>2.Формування якості олії в процесі виробництва.<br>3.Рафінування олії.<br>4.Значення пакування для формування якості олії. 5.Дефекти, які виникають в процесі виробництва. | 2 | <p>Практичне заняття 6. Товарні аспекти якості харчових жирів</p> <p>1.Вплив на формування споживних властивостей і якості виду олійних культур.</p> <p>2.Чинники, що впливають на хімічний склад і споживні властивості олійних культур.</p> <p>3.Способи виробництва соняшникової олії.</p> <p>4.Основні технологічні операції виробництва соняшникової олії.</p> <p>5.Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</p> <p>6.Процеси, що відбуваються під час виробництва олії пресовим способом.</p> <p>7.Процеси, що відбуваються під час виробництва олії екстракційним способом.</p> | 6 | Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування. Підготувати доповіді на теми: «Нейтралізація вільних жирних кислот», «Жир-сирець 2-ї групи», «Сучасні види консервантів». | 10 |
| Тема 7. Товарні аспекти якості молочної продукції<br>1.Характеристика сировини, яка використовується для виробництва питного молока.<br>2.Формування якості питного молока в процесі виробництва.<br>3.Значення пакування для формування якості молока.                                              | 2 | <p>Практичне заняття 7. Товарні аспекти якості молочної продукції</p> <p>1.Основні технологічні операції виробництва сичугових сирів.</p> <p>2. Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</p> <p>3.Особливості виробництва різних груп сичугових сирів.</p> <p>4.Процеси, що відбуваються під час виробництва кисломолочних продуктів.</p> <p>5.Процеси, що відбуваються під</p>                                                                                                                                                                                                        | 4 | Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування. Підготовка доповіді на тему «Бродильна проба», підготувати реферат на тему «Ацедофільні палички».                         | 12 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    | <p>час виробництва сичугових сирів.</p> <p>6.Застосування біотехнологічних методів у виробництві молочних товарів.</p> <p>7.Сучасні способи підвищення якості молочних товарів.</p> <p>8. Вплив на формування споживних властивостей і якості молочних продуктів основної та додаткової сировини.</p> <p>9. Чинники, що впливають на хімічний склад і споживні властивості молока.</p> <p>10.Основні технологічні операції виробництва кисломолочних напоїв.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
| <p>Тема 8. Товарні аспекти якості м'ясної та рибної продукції</p> <p>1.Характеристика сировини, яка використовується для виробництва ковбасних виробів.</p> <p>2.Формування якості ковбасних виробів в процесі виробництва.</p> <p>3.Значення пакування для формування якості ковбасних виробів.</p> <p>4.Сутність консервування риби холодом.</p> <p>5.Формування якості охолодженої риби.</p> <p>6.Формування якості замороженої риби.</p> | 4  | <p>Практичне заняття 8. Товарні аспекти якості м'ясної та рибної продукції</p> <p>1.Основні технологічні операції виробництва м'ясних консервів.</p> <p>2.Основні технологічні операції виробництва м'ясних кулінарних виробів.</p> <p>3.Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</p> <p>4. Особливості виробництва різних груп ковбасних виробів.</p> <p>5.Вплив на формування споживних властивостей і якості рибних продуктів основної та додаткової сировини.</p> <p>6.Чинники, що впливають на хімічний склад і споживні властивості риби.</p> <p>7.Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</p> <p>8.Процеси, що відбуваються під час виробництва риби гарячого копчення, в'яленої риби, холодного копчення.</p> | 6  | <p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування. Підготувати доповіді на теми: «Особливості властивостей м'яса за ступенем свіжості», «Паразити риб», підготувати доповідь «Сортування яловичини для ковбасного виробництва», «Ламістер».</p> | 12 |
| Всього                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 20 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 40 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 90 |

## Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

| Види робіт                                                                                                                                                                                                                                                         | Масимальна кількість балів |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (5 балів) та контрольне опитування (10 балів), обговорення матеріалу занять та виконання навчальних завдань (10 балів), завдання самостійної роботи (10 балів), тестування (10 балів), поточна модульна робота (15 балів) | 60                         |
| Модуль 2 (теми 6-8): відвідування занять (3 бали) та контрольне опитування (6 балів), обговорення матеріалу занять та виконання навчальних завдань (9 балів), завдання самостійної роботи (6 балів), тестування (6 балів), поточна модульна робота (10 балів)      | 40                         |
| Підсумковий контроль: ПМК (залік)                                                                                                                                                                                                                                  |                            |
| Разом                                                                                                                                                                                                                                                              | 100                        |

Таблиця 5.2 – Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

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

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

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                    |

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка за шкалою ЄКТС | Оцінка за національною шкалою                                                                              |
|----------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 60–63                                        | E                     | Задовільно достатньо                                                                                       |
| 35–59                                        | FX                    | Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю                                      |
| 0–34                                         | F                     | Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю |

## Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Товарні аспекти якості продукції: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни здобувачами вищої освіти спеціальності 076 Підприємництво, торгівля і біржова діяльність освітньої програми «Товарознавство і комерційна діяльність», «Експертиза та митна справа» ступеня бакалавра ПУЕТ / В. О. Назаренко, О. О. Горячова, З. П. Рачинська. – Полтава : ПУЕТ, 2021. – 80 с.
2. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій [текст]: підручник / І.В. Сирохман, Т. М. Лозова, О. І. Гирка, М. І. Філь, М.-М. В. Калимон. – Львів: “ЛТЕУ”, 2020. – 504 с.
3. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. – Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. – 436 с.
4. Безпечність і якість харчових продуктів (проблеми сьогодення) : підручник / І.В. Сирохман. О.І. Гирка, М.-М. Калимон. – Львів. Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2019. – 396 с
5. European Commission. General Food Law URL: [https://ec.europa.eu/food/safety/general\\_food\\_law\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en). (дата звернення: 07.02.2022).
6. Про встановлення загальних принципів і вимог у продовольчому праві, про створення європейського органу з питань безпечності харчових продуктів і про встановлення процедури забезпечення: Регламент №178/2002 Європейського парламенту і Ради Європейського Союзу URL: <https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es178-2002.pdf>. (дата звернення: 07.02.2022).
7. European Food Safety Authority URL: <http://www.efsa.europa.eu/>. (дата звернення: 07.02.2022).
8. European Comission. Food Hygiene URL: [https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene_en). (дата звернення: 07.02.2022)
9. Контроль за продуктами тваринного походження // Вимоги / Офіс з просування експорту в Україні. Режим доступу:

<https://helpdesk.epo.org.ua/article/kontrol-za-produktamy-tvarynnogopohodzhennya-0> (дата звернення: 07.02.2022).

10. Контроль наявності забруднювачів // Вимоги / Офіс з просування експорту в Україні. Режим доступу: <https://helpdesk.epo.org.ua/article/kontrol-payavnosti-zabrudnyuvachiv> (дата звернення: 07.02.2022)

11. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» URL <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>

12. Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain ISO 35 22000:2018 – International Organization for Standardization, 2018. –37 p.

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

1. Загальне програмне забезпечення до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійних презентацій, програмний засіб «Open Test 2.0».

3. Дистанційний курс в системі дистанційного навчання ПУЕТ.