

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

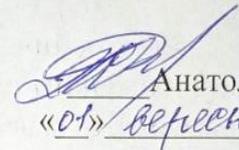
Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

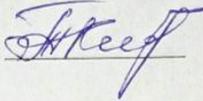
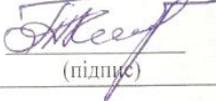
 Директор
Анатолій ХОМИЧ
«01» вересня 2025р.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

<p>Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2025р.</u> № <u>1</u></p> <p>Керівник РПГ <u></u> <u>Кравченко Т.Ф.</u></p>
<p>Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2025р.</u> № <u>1</u></p> <p>Голова ЦМК <u></u> <u>Кравченко Т.Ф.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу</p>	<p>Протокол від <u>01.09.25р.</u> № <u>1</u></p> <p>Голова МР <u></u> <u>Герасимик-Чернова Т.П.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)</p>

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Товарознавство продуктів харчування
Розробник(и)	Кравченко Тетяна Феодосіївна, викладач-методист
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 4 кредити ЄКТС, 120 годин. Форма контролю – екзамен. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Дисципліна, що формує спеціальні компетентності
Передумови для вивчення дисципліни	Дисципліна «Товарознавство продуктів харчування» має тісні міждисциплінарні зв'язки із професійними дисциплінами, зокрема «Харчова хімія» тощо.
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені) «Технології галузі».
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
<p>Метою вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство продуктів харчування» є формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вибору найбільш доцільних видів традиційної та нової сировини для виготовлення продуктів ресторанного господарства, забезпечення оптимальних запасів сировини, контролю її якості при зберіганні та використанні; оволодіння навичками органолептичного та інструментального методів контролю якості продуктів харчування, вивчення споживних властивостей, харчової цінності, класифікації, асортименту, основ виробництва, правил зберігання усіх груп продовольчих товарів та дослідження якості та безпечності продуктів харчування різних виробників.</p> <p>Основними завданнями викладання курсу дисципліни «Товарознавство продуктів харчування» є отримання теоретичної та практичної підготовки студентів до процесів, відбуваються, що в харчових продуктах при транспортуванні та зберіганні і їх вплив на зміну якості і харчової цінності продуктів, щодо споживних властивостей, харчової цінності, класифікацію, асортименту, основи виробництва, правил зберігання товарів рослинного походження (зерноборошняних та хлібобулочних, кондитерських, смакових, плодово-овочевих), щодо споживних властивостей, харчової цінності, класифікацію, асортименту, основи виробництва, правил зберігання товарів тваринного походження (молочно-жирових, м'ясних, рибних, яєчних).</p>	
4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни	
<p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати в команді.</p> <p>СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p>	

СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.
СК3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства.
СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.
СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.
СК8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.

5. Програмні результати навчання

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.
РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.
РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.
РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

6. Вимоги до знань і вмінь

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- ✓ товарознавчі терміни та визначення,
- ✓ споживні властивості,
- ✓ хімічний склад
- ✓ харчову цінність продуктів,
- ✓ класифікацію,
- ✓ асортимент товарів,
- ✓ основи виробництва,
- ✓ вимоги стандартів до якості товарів,
- ✓ умови та правила зберігання продуктів,
- ✓ -кулінарні властивості харчових продуктів

В результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти:

- ✓ розшифрувати маркування товарів,
- ✓ проводити товарознавчу оцінку продовольчих товарів та визначати їх споживні властивості,
- ✓ розпізнавати асортимент товарів по групам,
- ✓ проводити органолептичну оцінку якості товарів, відповідно вимог стандартів,
- ✓ визначити умови збереження харчових продуктів.

7. Програма навчальної дисципліни

Вступ

Предмет і завдання товарознавства.

Товарознавство — як наукова дисципліна.

Поняття про товар, властивості товарів. Зв'язок товарознавства з другими дисциплінами.

Значення знань товарознавства харчових продуктів для технології приготування їжі, для вивчення других спеціальних дисциплін. Класифікація харчових продуктів.

Споживні властивості харчових продуктів.

1. Хімічний склад, якість товарів

Коротка характеристика хімічного складу харчових продуктів: неорганічні речовини (вода, мінеральні солі) і органічні (вуглеводи, білки, жири, вітаміни та ін.).

Значення в харчуванні, добові норми вживання, наявність в продуктах, їх властивості, вплив на харчову цінність продуктів при кулінарній обробці та збереженні.

Якість товарів, чинники, які впливають на якість, методи визначення якості товарів: органолептичний та лабораторний: їх суть, недоліки, переваги.

Стандартизація харчових продуктів.

Цілі та завдання стандартизації, її роль у виготовленні доброякісних продуктів. Види стандартів, їх будова, зміст розділів.

2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки

Харчова цінність плодів і овочів, їх хімічний склад та норми щоденного споживання.

Свіжі плоди: класифікація, значення в харчуванні. Види плодів, хімічний склад, помологічні сорти, вимоги до якості, кулінарне призначення, умови збереження.

Свіжі овочі: їх види, класифікація (вегетативні, плодови), їх хімічний склад, хвороби, пошкодження і показники якості.

Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів. Тара і пакування плодів та овочів, методи зберігання та транспортування.

Продукти переробки плодів і овочів: квашені, солоні, мариновані, сушені: асортимент, вимоги до якості, недоліки, пакування збереження, кулінарне призначення.

Овочеві та плодови консерви: класифікація, асортимент, вимоги до якості, використання в кулінарії, пакування, маркування, умови та строки зберігання.

Товарознавча характеристика грибів. Хімічний склад грибів. Класифікація свіжих і перероблених грибів.

3. Зерноборошняні продукти

Ознайомлення з хімічним складом зернових культур, вивчення будови зерна.

Крупи та їх класифікація. Споживча цінність круп. Хімічний склад круп та показники якості. Класифікація та асортимент. Основні стадії виробництва. Борошно. Асортимент борошна та поділення за сортами. Показники якості борошна.

Макаронні вироби, класифікація та асортимент. Основні стадії виробництва макаронних виробів.

Пакування та маркування зерноборошняних товарів.

Хліб і хлібобулочні вироби. Споживчі властивості та харчова цінність хлібобулочних виробів. Основні способи виробництва хліба. Показники якості. Пакування та зберігання. Хвороби хліба.

4. Цукор, мед, крохмаль, кондитерські вироби

Цукор пісок, цукор рафінад. Сировина для виробництва, показники якості.

Крохмаль, його види та основна сировина для виробництва. Показники якості крохмалю.

Пакування та зберігання крохмалю та цукру.

Мед, класифікація, харчова цінність, основні показники якості. Фасування та маркування меду. Способи та строки зберігання.

Кондитерські вироби: фруктово-ягідні, карамель, шоколад, какао-порошок, цукерки, класифікація, показники якості.

Борошняні кондитерські вироби. Печиво та основні його види, вимоги до якості.

Умови зберігання та пакування кондитерських виробів.

5. Смакові товари

Характеристика сировини та основних стадій виробництва чаю та кави. Основні види чаю та сорти кави, показники якості. Умови пакування, види пакування кави та чаю, зберігання.

Прянощі, приправи, харчова цінність, класифікація, асортимент, вимоги до якості, особливості пакування та зберігання.

Основні види алкогольних напоїв: спирт, горілка, ром, віскі, лікери, вина, коньяки. Сировина для виробництва спирту і горілки.

Класифікація вин в залежності від кольору, міцності та термінів витримки. Характеристика порядку проведення дегустації та термінів, що описують показники якості тихих та ігристих вин. Коротка характеристика процесу виробництва класичних видів вин: мадера, херес, портвейн, кагор, каберне.

Пиво, сировина для виробництва, класифікація, показники якості, пакування та зберігання. Слабоалкогольні напої, їх види, характеристика. Способи пакування та зберігання алкогольних напоїв.

Безалкогольні напої, характеристика сировини для їх виробництва (мінеральні води, плодово-ягідні соки, сиропи, морси, фруктові газові напої).

6. Риба і рибні продукти

Споживчі властивості м'яса риби. Промислові родини риб, їх ознаки. Будова тіла риб, харчова цінність м'яса риб.

Жива риба, властивості, показники якості, перевезення та зберігання.

Риба холодильної обробки, способи холодильної обробки, класифікація, асортимент, пакування і маркування.

Солоні рибні товари, способи засолювання риби, класифікація і асортимент. Пакування і маркування, зберігання та транспортування, дефекти рибних товарів.

В'ялені і сушені рибні товари. Характеристика виробництва та основні показники якості.

Рибні консерви. Рибні пресерви, ікра: класифікація, асортимент, вимоги до якості, дефекти, упакування, маркування, збереження.

7. Яйця курячі

Будова яєць, види та харчова цінність яєць і яйце продуктів, класифікація, види браку яєць. Показники якості яєць та характеристика основних процесів, що відбуваються при зберіганні яєць (перерозподіл вологи, усушка, псування при засміченості шкаралупи тощо). Роль шкаралупи при зберіганні. Засоби маркування та пакування яєць. Умови та терміни зберігання.

Меланж та сухий яєчний порошок, засоби отримання та використання. Особливості зберігання.

8. Харчові жири

Роль жирів у харчуванні людини. Норми їх споживання.

Показники якості тваринних жирових товарів, види жирів, що відносяться до твердих, їх засвоюваність організмом людини.

Рослинні олії, їх склад та харчова цінність, асортимент рослинних олій, показники якості. Відмінні характеристики рафінованих та нерафінованих олій.

Особливості пакування та зберігання тваринних і рослинних жирів.

Характеристика сировини та засобів виробництва маргаринів та їх показники якості. Кулінарні жири та показники їх харчової цінності. Строки та умови зберігання.

Характеристика сировини для виробництва майонезів, майонезних соусів, їх класифікація. Умови зберігання та дефекти, що виникають при недотриманні цих умов. Види пакування майонезів.

9. М'ясо і м'ясні продукти

Види м'ясних порід свійських тварин, харчова цінність. Забійний вихід та жива вага. Ознаки, що характеризують свіже, охолоджене та заморожене м'ясо. Процес після забійного очочення та дозрівання м'яса. Маркування м'яса.

Види субпродуктів, їх використання і харчова цінність, строки та умови зберігання.

М'ясо свійської птиці, класифікація за категоріями, харчова цінність. Характеристика свіжості м'яса птиці в залежності від зовнішніх ознак та за фізико-хімічними показниками.

Способи та терміни зберігання м'яса при охолодження та заморожуванні.

Ковбасні м'ясні вироби, їх класифікація, основна сировина, що використовується при виробництві. Асортимент ковбас в залежності від виду сировини.

М'ясні копченості та їх асортимент. Способи кочення м'яса. Показники якості варених, копчених та в'ялених ковбас.

Пакування та зберігання ковбасних виробів та копченостей.

М'ясні консерви, їх асортимент та види пакування. Маркування консервів, строки та умови їх зберігання.

10. Молоко і молочні продукти

Харчова цінність молока та кисломолочних продуктів.

Види та класифікація молока за жирністю, походженням та термічною обробкою, показники якості.

Вершки, їх класифікація за жирністю та порядок отримання.

Кисломолочні продукти та їх класифікація вт залежності від засобів отримання та виробництва. А також за жирністю. Відмінні ознаки йогуртів та кефірів. Характеристика показників якості кисломолочних продуктів. Класифікація та види кисломолочного сиру.

Основні пороки молока та кисломолочних продуктів. Основні види пакування, умови при виробництві, реалізації та зберіганні.

Масло вершкове, основна сировина та стадії виробництва. Характеристика кисло вершкового та солодковершкового масла. Основні показники якості та дефекти, що виникають при виробництві масла. Строки та умови зберігання.

Сири тверді сичугові та плавлені. Основна сировина для виробництва сирів. Класифікація сирів в залежності від процесу. Характеристика показників якості найбільш розповсюджених типів сирів: Російського, Голландського, Чедер та Швейцарського.

Дефекти твердих сирів. Сировина для виробництва плавлених сирів. Види пакування твердих та плавлених сирів. Строки та умови зберігання.

8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)

№з/п	Назва розділу і теми	Всього (год.)
	ВСТУП	2
1.	Хімічний склад, якість товарів	10
2.	Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки	20
3.	Зерноборошняні товари	14
	Всього за I семестр:	46
4.	Цукор, мед, крохмаль, кондитерські вироби	14
5.	Смакові товари	14
6.	Риба і рибні товари	18
7.	Яйця і яєчні продукти	10
8.	Харчові жири	10
9.	М'ясо і м'ясні продукти	22
10.	Молоко і молочні товари	16
	ВСЬОГО:	120

9. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за бальною (традиційною) шкалою:

4-

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
«3»	Студент засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте, при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обгрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.

«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.
-----	--

10. Рекомендована література

10.1. Література до теоретичного курсу

1. Бровко О.Г., Булгакова О.В. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов, А.А. Квасников, А.П. Козлов, О.В. Кудінова, Н.Т. Лазарева, Г.О. Ліхоніна, Л.П. Ляховченко, В.Д. Малигіна, І.І. Медведкова, Л.В. Молоканова, Л.В. Породіна, В.П. Ракова, О.А. Ракша-Слюсарєва, Е.О. Темнохунд. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 619 с.

2. Кравченко Т.Ф. Товарознавство продуктів харчування: конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання – Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2020. – 143 с.

3. Кравченко Т.Ф. Товарознавство продуктів харчування: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання – Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2020. – 18 с.

4. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. – Київ: Лібра, 2007. – 600 с.

10.2. Література до практичних робіт

1. Кравченко Т.Ф. Товарознавство продуктів харчування: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів освітньо-кваліфікаційного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 49с.