Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки
Івано-Франківської обласної державної адміністрації
Вище професійне училище №7 м. Калуша

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ВПУ №7 м. Калуша
_____ Володимир МЕЛЬНИК

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни Товарознавство харчових продуктів

спеціальність G13 "Харчові технології"

галузь знань G " Інженерія, виробництво та будівництво"

освітньо-професійна програма "Виробництво харчової продукції"

Викладач _____ Світлана КОГУТ

Розглянуто та схвалено
на засіданні циклової комісії
Протокол №1 від 26.08.2025

Голова ЦК _____ Світлана КОГУТ

Калуш

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
2. МЕТА, ЗАВДАННЯ КУРСУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ
4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ
8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1.ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Анотація дисципліни: “Товарознавство харчових продуктів” є дисципліною обов’язкової складової навчального плану, циклу дисциплін професійної підготовки, яка сприяє підготовці фахівців у сфері харчових технологій,. Здобувачі отримують теоретичні знання і практичні навички з формування та управління асортиментом харчових продуктів, контроль показників якості продуктів впродовж товароруху, оцінка споживчої цінності, корисності і безпечності харчових продуктів для організму людини. Згідно з навчальним планом на вивчення дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» виділено всього 60 академічних години (2,0 кредитів ECTS), у т .ч. аудиторних – 40 години (лекції - 30, практичні заняття – 4, семінарські -6), самостійна робота здобувачів освіти – 20 годин.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ КУРСУ

Головна мета курсу «Товарознавство харчових продуктів» полягає в формуванні у майбутніх фахівців системних знань і практичних навичок про науково-технічні та прикладні основи товарознавства, споживчі властивості продукції, якість і безпеку товарів і послуг, які зумовлюють їх споживчу цінність і здатність задовольняти потреби споживачів, а також її зміну на всіх етапах руху товару.

Мета вивчення дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» є: вивчення загальних закономірностей формування і прояв споживчої вартості товарів на сучасному етапі розвитку суспільства; вивчення та опанування методів і засобів управління асортиментом і якістю товарів, закономірностей формування та прогнозування асортименту товарів; вивчення термінології, класифікації, кодування різних груп товарів, методів дослідження товарів, умов їх зберігання і транспортування; вивчення споживчих властивостей товарів нових видів сировини і матеріалів; набуття навичок визначення номенклатури споживчих властивостей і показників якості товарів. Об’єктами товарознавства є товар, процеси зберігання, рух товару, асортимент, контроль якості продукції. Предметом товарознавства є вивчення споживних властивостей товарів певної якості і асортименту, що задовольняють потреби людей. Товарознавство має в

своєму розпорядженні свої терміни, властиві даній науковій дисципліні, основними з яких є споживні властивості, якість, показник якості, оцінка якості, контроль і методи контролю якості, рівень якості, управління якістю, експертиза якості, ідентифікація товарів, конкурентоспроможність товару, асортимент товарів, формування і розвиток асортименту, управління асортиментом, інформація про товар, товарний знак, маркіровка і ін.

Міждисциплінарні зв'язки: матеріал предмету базується на знаннях, одержаними здобувачами освіти з освітніх компонентів: ОК1- «Історія України», ОК7-«Комп'ютерна техніка», ОК10-»Неорганічна та фізична і колоїдна хімія»,ОК11-«Органічна хімія», ОК12-«Аналітична хімія», ОК13-«Біохімія, мікробіологія та фізіологія», ОК19-«Організація виробництва в ЗРГ», ОК21- «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», ОК23- «Технологія кондитерських виробів», ВК2- «Програма безпеки харчування та НАССР», ОК-17 «Технологія виробництва кулінарної продукції».

Завдання дисципліни – формування у здобувачів освіти системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вибору найбільш доцільних видів традиційної та нової сировини для виготовлення продуктів харчування, 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.

3.ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання:

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі передвищої освіти повинні **знати:**

- класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів;

- основи виробництва товарів, технологічні особливості виробництва окремих груп товарів, закономірності формування їх якості та споживних властивостей; - основні вимоги до збереження, якості та кількості товарів на етапах їх просування;

- нормативні міжнародні та державні документи з контролю якості товарів; вимоги до якості товарів;

- чинники, що впливають на якість товарів;

- методи оцінки якості товарів;

- умови та терміни зберігання товарів;

- основні права виробників та споживачів товарів.

Здобувачі передвищої освіти повинні вміти:

- аналізувати та формувати асортимент товарів;

- користуватись нормативною документацією щодо асортименту, якості товарів, їх упакування та зберігання;

- володіти методиками об'єктивної оцінки якості товарів;

- визначати якість товарів відповідно до чинної нормативної документації;

- вирішувати практичні завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів; - контролювати й оцінювати якість товару згідно з нормативними документами, забезпечувати збереження якості в сфері товарообігу;

- формувати оптимальну структуру торговельного асортименту;

- забезпечувати збереження якості у сфері товарообігу.

Інтегральна компетентність:

Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів закладів ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів товарознавчої характеристики продуктів харчування, які впливають на смакові якості готової кулінарної продукції.

Загальні компетентності:

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Фахові компетентності спеціальності:

Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність, здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії, здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма складається з 3 змістовних модулів.

Змістовний модуль 1. Предмет і завдання товарознавства. Хімічний склад продовольчих товарів. Якість продовольчих товарів та основи збереження їх якості.

Тема 1.1. Предмет і завдання товарознавства.

Тема 1.2. Хімічний склад і харчова цінність продуктів.

Тема 1.3. Якість та методи визначення якості продовольчих товарів.

Тема 1.4.Основи зберігання та консервування харчових продуктів.

Здобувачі освіти повинні:

знати основні поняття, терміни, визначення у товарознавстві; хімічний склад продовольчих товарів: неорганічні та органічні речовини, їх значення для життєдіяльності організму, вміст у харчових продуктах; якість продовольчих товарів; основні фактори, що впливають на якість продовольчих товарів в процесі виробництва і зберігання; методи оцінки якості продовольчих товарів;

застосовувати на практиці теоретичні знання;

використовувати набуті знання на практиці.

Змістовний модуль 2. Товарознавство харчових продуктів рослинного походження.

Тема 2.1. Зерно і продукти його переробки.

Тема 2.2. Плоди, овочі і продукти їх переробки.

Тема 2.3. Смакові товари.

Тема 2.4. Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби.

Здобувачі освіти повинні:

знати споживні властивості, харчову цінність, класифікацію, асортимент, основи виробництва, правила зберігання товарів рослинного походження (зерноборошняних та хлібобулочних, кондитерських, смакових, плодово-овочевих);

застосовувати на практиці теоретичні знання та практичні навички;

використовувати набуті знання на практиці.

Змістовний модуль 3. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження.

Тема 3.1. Молоко і молочні товари.

Тема 3.2. М’ясо і м’ясні товари.

Тема 3.3. Яйця та яєчні товари.

Тема 3.4. Риба і рибні товари.

Тема 3.5. Харчові жири.

Здобувачі освіти повинні:

знати поживні властивості, харчову цінність, класифікацію, асортимент, основи виробництва, правила зберігання товарів тваринного походження (молочно-жирових, м’ясних, рибних, яєчних);

застосовувати на практиці теоретичні знання та практичні навички;

використовувати набуті знання на практиці.

Програму дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» складено відповідно до Навчальної робочої програми для організації самостійної роботи та самоконтролю знань студентів з дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» для здобувачів освіти Вищого професійного училища №7 м. Калуша за напрямом підготовки 18 «Виробництво та технології», спеціальністю 181 «Харчові технології», що здійснюють підготовку фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем фахового молодшого бакалавра.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	всього	В тому числі				СР
		Лекції	ЛПР	СЗ	КР	
ІІ курс ІІІ семестр:						
Змістовний модуль1. **Предмет і завдання товарознавства. Хімічний склад продовольчих товарів. Якість продовольчих товарів та основи збереження їх якості.**						
Тема 1.1. Предмет і завдання товарознавства.	1	1	-	-	-	
Тема 1.2. Хімічний склад і харчова цінність продуктів.	1	1	-	-	-	
Тема 1.3. Якість та методи визначення якості продовольчих товарів.	4	2	-	2	-	2
Тема 1.4. Основи зберігання та консервування харчових продуктів.	2	2	-	-	-	2
Разом за модуль1	**8**	**6**	**-**	**2**	**-**	**4**
Змістовниймодуль2. **Товарознавство харчових продуктів рослинного походження.**						
Тема 2.1. Зерно і продукти його переробки.	2	2	-	-	-	2
Тема 2.2. Плоди, овочі і продукти їх переробки.	4	3	1	-	-	2
Тема 2.3. Смакові товари.	4	3	1	-	-	2
Тема 2.4. Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби.	6	4	-	2	-	2
Разом за модуль 2	**16**	**12**	**2**	**2**	**-**	**8**
Змістовний модуль 3. **Товарознавство харчових продуктів тваринного походження.**						
Тема3.1. Молоко і молочні товари.	2	2	-	-	-	2
Тема 3.2. М’ясо і м’ясні товари.	4	3	1	-	-	2
Тема 3.3. Яйця та яєчні товари.	2	2	-	-	-	2
Тема 3.4. Риба і рибні товари.	4	3	1	-	-	2
Тема 3.5. Харчові жири.	4	2	-	2	-	-
Разом за модуль 3	**16**	**12**	**2**	**2**	**-**	**8**
Разом:	**40**	**30**	**4**	**6**	**-**	**20**

6. Зміст навчальної дисципліни

№ з/п	Зміст заняття	Кількість годин		
		Лекції	Л/ П/К	Семінар
Змістовний модуль 1. Предмет і завдання товарознавства. Хімічний склад продовольчих товарів. Якість продовольчих товарів та основи збереження їх якості.				
1	Зміст і завдання товарознавства. Основи раціонального споживання продовольчих товарів.	1		
2	Основні речовини харчових продуктів.	1		
3	Види класифікації продовольчих товарів.	1		
4	Показники якості товару. Методи оцінки якості.	1		
5,6	Семінарське заняття 1.» Споживні властивості і якість продовольчих товарів. Вивчення основних складових, класифікації продовольчих товарів зовнішньоекономічної діяльності, потреби в продуктах харчування для населення певного регіону.»			2
7	Процеси, що відбуваються під час зберігання товарів.	1		
8	Основи консервування харчових продуктів. Контрольна робота №1.	1		
Змістовниймодуль2. Товарознавство харчових продуктів рослинного походження.				
9	Зернові культури: класифікація, показники якості .	1		
10	Крупи, борошно, макаронні вироби: асортимент, споживні властивості, умови зберігання.	1		
11	Харчова цінність, класифікація свіжих плодів,овочів, грибів.	1		
12	Харчова цінність, класифікація свіжих фруктів.	1		
13	Продукти переробки плодів, овочів, грибів.	1		
14	Лабораторно - практична робота 1. Товарознавча оцінка плодів, овочів, продуктів їх переробки.		1	
15	Види смакових товарів. Характеристика, асортимент чаю, кави, прянощів, приправ.	1		
16	Алкогольні напої: асортимент, характеристика.	1		
17	Класифікація та асортимент безалкогольних напоїв, води.	1		
18	Лабораторно – практична робота 2. Товарознавча оцінка смакових товарів.		1	
19	Характеристика крохмалю, крохмалепродуктів.	1		

20	Цукор, мед: види, споживчі властивості, умови зберігання.	1		
21	Класифікація та асортимент кондитерських виробів.	1		
22	Умови, терміни зберігання кондитерських виробів.	1		
23, 24	Семінарське заняття 2.» Хлібобулочні вироби: споживні властивості, асортимент, світове виробництво. «			2
Змістовний модуль 3. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження.				
25	Характеристика молока, кисломолочних продуктів, вершкового масла, сичужних сирів.	1		
26	Умови, терміни зберігання.	1		
27	М’ясні товари: асортимент.	1		
28	Характеристика, асортимент продуктів переробки м’яса.	1		
29	Умови, терміни зберігання мяса та продуктів переробки.	1		
30	Лабораторно-практична робота 3. Товарознавча оцінка м’яса і м’ясопродуктів.		1	
31	Класифікація та характеристика яєць, яєчних товарів.	1		
32	Вимоги до якості, правила обробки яєць та продуктів переробки.	1		
33	Товарна риба, рибні консерви, пресерви: види, характеристика.	1		
34	Товарознавчі показники якості риби, рибних товарів.	1		
35	Умови, терміни зберігання.	1		
36	Лабораторно-практична робота 4. Товарознавча оцінка риби і рибних товарів.		1	
37, 38	Семінарське заняття 3.»Роль жирових продуктів в харчуванні людини. Асортимент жирів на вітчизняному та світовому ринку.»			2
39, 40	Залік Залік	2		
	Кількість лекцій, практичних, семінарів:	**30**	**4**	**6**

Тематика лабораторно-практичних робіт для здобувачів освіти.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Товарознавча оцінка плодів, овочів, продуктів їх переробки	1
2	Товарознавча оцінка смакових товарів.	1
3	Товарознавча оцінка м’яса і м’ясопродуктів.	1
4	Товарознавча оцінка риби і рибних товарів.	1
	Разом:	4

В результаті проведення лабораторно-практичних занять здобувачі освіти повинні набути практичні навички роботи з різною нормативно-технічною документацією; навчитися проводити товарознавчу оцінку продовольчих товарів та визначати їх споживні властивості.

Семінарські заняття

№ з/п	Назва теми	К-сть годин
1.	Споживні властивості і якість продовольчих товарів. Вивчення основних складових, класифікації продовольчих товарів зовнішньоекономічної діяльності, потреби в продуктах харчування для населення певного регіону.	2
2.	Хлібобулочні вироби: споживні властивості, асортимент, світове виробництво	2
3.	Роль жирових продуктів в харчуванні людини. Асортимент жирів на вітчизняному та світовому ринку.	2
	Разом:	6

Самостійна робота для здобувачів освіти

Самостійна робота здобувача освіти є одним з основних засобів оволодіння навчальним матеріалом.

Навчальний час, відведений для роботи здобувача освіти, регламентується робочим навчальним планом.

Зміст роботи здобувача освіти над конкретною дисципліною визначається навчальною програмою, методичними матеріалами, завданнями та вказівками викладача.

Самостійна робота здобувача освіти з дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» побудована на вивченні програмного матеріалу по рекомендованій літературі, підручникам і навчальним посібникам.

Порядок вивчення матеріалу кожної теми наступний:

- уважно ознайомитись з змістом завдань і методичних вказівок;
- вивчити питання, скласти конспект в окремому зошиті;
- дати відповіді на питання для самоперевірки.

Опрацювання матеріалу потрібно починати з прочитання всього тексту, параграфу, дотримуючись таких правил:

- зосередитись на тому, що читаєш;
- виділити суть прочитаного;
- уявити те, про що читаєш.

У процесі роботи над темою тлумачення незнайомих слів і спеціальних термінів слід шукати у спеціальних довідниках з відповідних галузей науки і виробництва, у словнику іншомовних слів.

Для опрацювання тексту необхідно:

- визначити основну думку;
- відокремити основні питання тексту від другорядних;
- усвідомити зв’язок між теоретичними положеннями і практикою;
- закріпити прочитане у відомості;
- пов’язати нові знання з попередніми в даній галузі;
- перейти до заключного етапу засвоєння записів.

Теми самостійних робіт

№ з/п	Назва теми	К-сть годин	Форма контролю
1.	Якість та методи визначення якості продовольчих товарів	2	презентація
2.	Основи зберігання та консервування харчових продуктів	2	презентація
3.	Основи формування споживних властивостей зерноборошняних товарів	2	презентація
4.	Товарознавча характеристика кондитерських виробів	2	презентація
5.	Особливості товарознавчої оцінки крохмалю і меду	2	презентація
6.	Дослідження асортименту і якості продуктів переробки плодів і овочів	2	презентація
7.	Особливості товарознавчої оцінки чаю, кави, прянощів	2	презентація
8.	Вивчення асортименту, товарознавчих показників виноградних вин, коньяку	2	презентація
9.	Дослідження асортименту і якості молочних продуктів функціонального призначення	2	презентація
10.	Вивчення дефектів та особливостей зберігання м’ясних товарів	2	презентація
	Разом:	**20**	

7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Контроль може бути двох типів, поточним та підсумковим, кожний з яких має свої цілі. Методи поточного контролю – це оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти протягом навчального семестру за національною чотирибальною шкалою усіх видів аудиторної роботи (лекції, практичні заняття, самостійна робота).

Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення студента в освоєнні програмного матеріалу дисципліни і спрямований на необхідне корегування самостійної та індивідуальної роботи здобувачів освіти. Сюди входить: методи усного контролю – бесіда, розповідь здобувача освіти, роз'яснення. Основою усного контролю слугує монологічна відповідь здобувача освіти (у підсумковому контролі це більш повний, системний виклад) або запитально-відповідна форма – бесіда, у якій викладач ставить запитання і чекає відповіді здобувача освіти. Усний контроль, як поточний, проводиться на кожному занятті в індивідуальній, фронтальній або комбінованій формі, можуть застосовуватися дидактичні картки, ігри, технічні засоби.

Контроль знань забезпечує глибоку і всебічну перевірку засвоєння знань і умінь здобувача освіти. У письмовій роботі здобувач освіти необхідно показати і теоретичні знання, і вміння застосовувати їх для розв'язування конкретних завдань, проблем, крім того, виявляється ступінь оволодіння письмовою мовою.

З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями:

Початковий рівень:

1бал – здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями.

2 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні

засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.

3 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

Середній рівень:

4 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні.

5 балів – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.

6 балів – здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки.

Достатній рівень:

7 балів – здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень.

8балів – здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.

9 балів – здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв’язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу.

Високий рівень:

10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем.

11 балів – здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.

12 балів – здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Семестровий екзамен - це вид підсумкового контролю засвоєння здобувачем освіти теоретичного та практичного матеріалу з певної навчальної дисципліни за семестр, що проводиться в період екзаменаційної сесії.

Підсумкова семестрова оцінка з дисциплін, що формують загальні компетентності, виставляється на підставі тематичних оцінок з врахуванням тривалості та важливості тем. Не допускається виставлення семестрової оцінки як середнього арифметичного усіх поточних оцінок.

Здобувач освіти не допускається до семестрового контролю з певної дисципліни, якщо він не виконав усіх видів робіт, завдань, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. При цьому викладач у заліково-екзаменаційній відомості робить запис «незадовільно»,який прирівнюється до академічної заборгованості.

8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Базова

1. Конституція України від 28.06.1996 № 254к/96-ВР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text
2. Закон України «Про стандартизацію» №1315-VII (2014 р.). – К.: Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 31, ст.1058.

3. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. - К.: Держстандарт України, 2000.

4. Артюх, Т.М. Теоретичні основи товарознавства [електронний ресурс]: навчальний посібник / Т.М. Артюх, І.В. Григоренко. - К.: НУХТ, 2014. - 263 с.

Додаткова

Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації: навчальний посібник/ Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. – Чернівці:ЧНУ ім. Юрія Федьковича, 2017. – 96с.

Зубар Н.М. Теоретичні основи харчових виробництв: підручник. - Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. — 304 с.

Інформаційні ресурси

Верховна Рада України. Законодавство України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon.rada.gov.ua/

Міністерства економіки України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA

Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба України) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dpss.gov.ua/

Харчові технології: періодичний журнал - Режим доступу: https://harch.tech/red/