

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО


На засіданні кафедри

підприємництва і торгівлі

Протокол № 19 від «20» червня

2017

Зав. кафедри

 О.Є. Бавико

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
ТОВАРОЗНАВСТВО (ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ)

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник:

Бондарчук М.Є.,

асистент кафедри підприємництва і торгівлі

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» Ступінь «Бакалавр»
Семестр	7-й
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	2
Лекції, годин	26
Практичні/ семінарські, годин	
Лабораторні, годин	39
Самостійна робота, годин	85
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	5
самостійної роботи студента	5
Вид контролю	екзамен, курсова робота

2. Мета та завдання дисципліни

Мета - формування системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вирішення основних завдань торговельної діяльності, що пов'язані з організацією роботи і комерційною діяльністю щодо закупівлі і реалізації м'ясних, яєчних і рибних товарів відповідного асортименту, рівня якості і купівельної спроможності.

Завдання - вивчення стану та перспектив розвитку виробництва, споживання і торгівлі м'ясних, яєчних і рибних товарів в Україні;

- вивчення сировини, що використовується для виробництва м'ясних, яєчних і рибних товарів її складу та властивостей;
- опанування основ виробництва м'ясних, яєчних і рибних товарів, особливостей технології окремих груп товарів, закономірностей формування їх якості та споживчих властивостей;
- досконале знання класифікації та асортименту товарів вітчизняного виробництва та імпортованих, принципів формування асортименту;
- знання вимог до якості м'ясних, яєчних і рибних товарів, тари та пакувальних матеріалів, методів оцінки якості м'ясних, яєчних і рибних товарів, тари та пакувальних матеріалів;
- знання нормативної документації щодо асортименту м'ясних, яєчних і рибних товарів;
- знання умов і правил зберігання, транспортування м'ясних, яєчних і рибних товарів, факторів, що впливають на зміну якості під час зберігання, транспортування та реалізації цих товарів.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль: 1. М'ясо забійних тварин і птиці. Продукти переробки м'яса. Яєчні товари					
Тема 1. Характеристика забійних тварин	12	2		4	6
Тема 2. Холодильна обробка м'яса та його зберігання	10	2		2	6
Тема 3. Характеристика м'яса птиці	8	2		2	4
Тема 4. Фасоване м'ясо. Товарознавча характеристика субпродуктів	10	2		2	6
Тема 5. Товарознавча характеристика ковбасних виробів	7	2		2	3
Тема 6. Товарознавча характеристика м'ясних консервів. М'ясні копченості	10	2		4	4
Тема 7. Характеристика м'ясних напівфабрикатів кулінарних виробів. Товарознавча характеристика харчових яєць	13	2		4	7
Разом за змістовим модулем 1	70	14		20	36
Змістовий модуль: 2. Риба та водні нерибні об'єкти промислу. Продукти переробки гідробіонтів					
Тема 8. Жива товарна риба. Водні нерибні об'єкти харчового використання	12	2		6	4
Тема 9. Холодильна обробка риби та водних нерибних об'єктів	14	2		2	10
Тема 10. Солоні і мариновані рибні товари	12	2		2	8
Тема 11. Характеристика сушених та в'ялених рибних товарів	14	2		2	10
Тема 12. Копчені рибні товари	12	2		2	8
Тема 13. Консерви і пресерви із гідробіонтів. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікра риб та ікраїні товари	16	2		5	9
Разом за змістовим модулем 2	80	12		19	49
Усього годин	150	26		39	85

4. Темі семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Торговельне розбирання м'яса	4
2	Визначення свіжості м'яса забійних тварин	2
3	Визначення категорії вгодованості та свіжості м'яса птиці	2
4	Визначення асортименту і якості варених ковбас	2
5	Визначення асортименту і якості м'ясних консервів	2
6	Визначення якості м'ясної копченини	2
7	Вивчення якості м'ясних напівфабрикатів	2
8	Вивчення якості м'ясних кулінарних виробів	2
9	Визначення якості курячих яєць	2
10	Вивчення будови тіла риби. Вивчення родин та видів промислових риб	2

11	Визначення розміру риби за довжиною та масою. Масовий склад та способи розбирання риби	2
12	Вивчення асортименту та визначення показників якості живої риби	2
13	Вивчення морфології нерибних гідробіонтів рослинного та тваринного походження	2
14	Вивчення асортименту та визначення показників якості риби охолодженої і замороженої	2
15	Вивчення асортименту та визначення показників якості риби солоної і маринованої	2
16	Вивчення асортименту та визначення показників якості рибних товарів холодного та гарячого копчення	2
17	Вивчення асортименту та визначення показників якості рибних консервів та пресервів	2
18	Вивчення асортименту та визначення показників якості ікри та ікр'яних товарів	3

5. Індивідуальні завдання

- 1 Огляд навчальної, наукової і періодичної літератури
- 2 Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою
- 3 Підготовка індивідуальних робіт за основними темами дисципліни
- 4 Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. М'ясо забійних тварин і птиці. Продукти переробки м'яса. Яєчні товари			
Тема 1. Характеристика забійних тварин	6	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: види і породи забійних тварин. Принципи класифікації м'яса забійних тварин. Класифікація м'яса забійних тварин за видом, статтю, віком, вгодованістю, термічним станом, а також на товарні ґатунки. Маркування м'яса забійних тварин. Поняття про тавра та індекси, їх види та значення. Поняття про живу, забійну, приймальну масу, забійний вихід. Правила та мета передзабійного утримання тварин. Технологічні операції переробки тварин та їх вплив на якість отриманого м'яса. Особливості технології переробки свиней та дрібної рогатої худоби. Джерела [1, 2, 9, 11, 12].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
Тема 2. Холодильна обробка м'яса та його зберігання	6	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: класифікація способів холодильної обробки. Охолодження м'яса. Способи, умови і швидкість охолодження. Зміни, що проходять у м'ясі в процесі охолодження, вплив їх на якість і усушку м'яса. Зберігання охолодженого м'яса. Способи, умови і швидкість заморожування. Одно- і двофазне заморожування, їх сутність і вплив на якість продукту. Повторне заморожування. Зміни, що відбуваються у м'ясі у процесі заморожування, їх вплив на якість і втрати маси м'яса. Зберігання мороженого м'яса, процеси, що відбуваються при зберіганні. Переваги і недоліки охолодженого і замороженого м'яса. Особливості технології охолодження м'яса птиці та субпродуктів. Особливості технології заморожування м'яса птиці та субпродуктів. Вплив процесів, що відбуваються в охолодженому та замороженому м'ясі під час зберігання. Загальні процеси, що протікають в м'ясі після забою тварини. Процеси задубіння: його механізм та вплив на споживчі властивості м'яса. Визрівання (автоліз) м'яса. Фактори, що впливають на біохімічні процеси в м'ясі. Сутність процесів, що відбуваються в м'ясі під час визрівання (задубіння, пом'якшення) і їх вплив на якість кінцевого продукту. Способи штучного пом'якшення м'яса. Погіршення якості і псування м'яса. Джерела [[1, 2, 9, 11, 12].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
Тема 3. Характеристика м'яса птиці	4	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: особливості морфологічного і хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Переробка птиці, вплив технологічних операцій на якість кінцевого продукту. Класифікація м'яса птиці. Упаковка і маркування. Вимоги до якості. Транспортування. Джерела [1, 2, 9, 11, 12].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
		1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: хімічний склад та харчова цінність фасованого	

Вид та тема занять	Кількість годин самотійної роботи	Зміст самотійної роботи	Засоби діагностики
Тема 4. Фасоване м'ясо. Товарознавча характеристика субпродуктів	6	<p>м'яса. Класифікація і асортимент, фактори, що формують якість. Характеристика пакувальних матеріалів та вимоги до них. Транспортування, зберігання і реалізація фасованого м'яса. Поняття про субпродукти. Класифікація за різними ознаками. Харчова цінність і кулінарне призначення субпродуктів. Вимоги до якості. Правила та умови зберігання субпродуктів.</p> <p>Джерела [1, 2, 9, 11, 12].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
Тема 5. Товарознавча характеристика ковбасних виробів	3	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: загальна характеристика ковбасних виробів: хімічний склад і харчова цінність, місце і значення в раціоні харчування людини. Характеристика основної і додаткової сировини для виробництва ковбас. Характеристика оболонки для ковбасного виробництва. Класифікація і асортимент ковбасних виробів. Технологічна схема виробництва і особливості технології варених ковбас та їх різновидів, напівкопчених, копчених, ліверних та кров'яних ковбас. Умови і строки зберігання, транспортування. Дефекти ковбас, що виникають в процесі виробництва та зберігання, засоби їх попередження і усунення. Підготовка ковбасних виробів до продажу, їх реалізація. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості ковбасних виробів на сучасному етапі. Особливості сировини та технології виробництва сосисок і сардельок. Характеристика ліверних, кров'яних ковбас, зельців та паштетів. Ковбаси з м'яса птиці, кролів та інших видів м'яса</p> <p>Джерела [1, 2, 9, 11, 12].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
Тема 6. Товарознавча характеристика м'ясних консервів. м'ясні копченості	4	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів. Підготовка сировини до виробництва. Вплив технології на якість готових консервів. Сутність і завдання пастеризації і стерилізації. Класифікація і характеристика основних асортиментних груп. Маркування м'ясних консервів. Споживча тара для консервів та її характеристика. Зберігання, процеси, що відбуваються при тривалому зберіганні. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Фактори, що формують якість м'ясних копченостей (сировина, технологія виробництва). Класифікація і асортимент. Хімічний склад коптільного диму і вплив його складових на формування органолептичних властивостей копченини та її харчової бездоганності. Вимоги до якості м'ясних копченостей. Упаковка і маркування. Транспортування, зберігання і реалізація. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості</p> <p>Джерела [1, 2, 9, 11, 12].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
		<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: хімічний склад і харчова цінність напівфабрикатів. Класифікація м'ясних напівфабрикатів залежно від виду м'яса, виду обробки м'яса, розміру та</p>	

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
<p>Тема 7. Характеристика м'ясних напівфабрикатів кулінарних виробів. Товарознавча характеристика харчових яєць</p>	7	<p>маси. Технологія отримання та її особливості. Асортимент напівфабрикатів і характеристика натуральних, січених, панірованих напівфабрикатів та пельменів. Умови і терміни зберігання. Тістом'ясні напівфабрикати: пельмені, пиріжки, млинці, чебуреки та інше. Технологія отримання, класифікація, асортимент. М'ясні кулінарні вироби і заморожені страви. Особливості виробництва і зберігання. Класифікація кулінарних виробів і страв. Асортимент кулінарних виробів з різних видів м'яса та птиці. Утворення, будова, хімічний склад та харчова цінність курячих яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Старіння та псування яєць. Дефекти яєць, причини їх виникнення та шляхи попередження. Маркування яєць. Способи зберігання яєць. Морожені та охолоджені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види. Оцінка якості. Дефекти, їх причини і способи попередження. Пакування, маркування, транспортування. Умови і терміни зберігання та реалізації. Джерела [[1, 2, 9, 11, 12, 13]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
Разом змістовий модуль 1	36		
Змістовий модуль 2. Риба та водні нерибні об'єкти промислу. Продукти переробки гідробіонтів			
Тема 8. Жива товарна риба. водні нерибні об'єкти харчового використання	4	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: особливості анатомічної будови риб, характеристика основних тканин та внутрішніх органів. Масовий склад риби. Біологічна та товарна характеристика головних промислових родин риб тріскових, оселедцевих, ставридових, скумбрієвих, коропових, окуневих, камбалових, кефалевих, лососевих, осетрових, анчоусових тощо. Хімічний склад м'язової і сполучної тканин м'яса риби. Фактори, що впливають на зміну хімічного складу м'яса риби. Харчова та біологічна цінність м'яса риби. Біотехнічні особливості штучного вирощування живої товарної риби. Перспективні види. Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну якості живої риби. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості живої товарної риби. Безпечність рибної сировини та рибних продуктів. Хвороби риб. Гідробіонти як акумулятори і переносники шкідливих речовин і небезпечних захворювань. Посмертні зміни, які відбуваються у рибі. Водні нерибні об'єкти харчового використання. Класифікація. Загальна біологічна характеристика, особливості анатомічної будови, хімічний склад, харчова та біологічна цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців. Джерела [3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
		1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості	

Вид та тема занятя	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Тема 9. Холодильна обробка риби та водних нерибних об'єктів	10	продукції. Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Імпортні товари. Транспортування і зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби. Процеси, що відбуваються в продукті під час товароруху. Дефекти охолодженої, підмороженої і замороженої риби. Джерела [3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
Тема 10. Солоні і мариновані рибні товари	8	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: охолоджені, підморожені та заморожені гідробіоти. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продукції. Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Імпортні товари. Транспортування і зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби. Процеси, що відбуваються в продукті під час товароруху. Дефекти охолодженої, підмороженої і замороженої риби. Джерела [3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
Тема 11. Характеристика сушених та в'ялених рибних товарів	10	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: загальнотеоретичні основи засолу риби. Способи засолу риби. Процеси, що відбуваються в тканинах риби під час виробництва. Асортимент і показники якості солоних і маринованих рибних товарів Дефекти і шкідники. Пакування, транспортування і зберігання продукції. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості солоних та маринованих рибних товарів. Джерела [3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
Тема 12. Копчені рибні товари	8	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: чинники, що впливають на формування споживних властивостей копчених рибних товарів. Класифікація способів копчення. Рибні товари холодного копчення: технологія виробництва, асортимент, дефекти і шкідники. Особливості виробництва риби гарячого і напівгарячого копчення. Характеристика асортименту рибних товарів гарячого і напівгарячого копчення, вимоги до їх якості, дефекти. Пакування, транспортування, приймання і зберігання копчених рибних товарів. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості копчених рибних товарів. Джерела [3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
		1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: хімічний склад і харчова цінність рибних консервів. Фактори, що впливають на якість готових консервів. Класифікація і характеристика основних асортиментних груп. Маркування рибних консервів. Умови та строки зберігання, процеси, що відбуваються при тривалому зберіганні. Рибні пресерви: класифікація	

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Тема 13. Консерви і пресерви із гідробіонтів. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікра риб та ікр'яні товари	9	і характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості консервів та пресервів з гідробіонтів. Імпортні рибні консерви. Основні види рибних напівфабрикатів. Особливості виробництва і зберігання. Класифікація кулінарних виробів, характеристика видового складу, вимоги до якості. Загальні відомості про ікру. Вимоги до якості ікри осетрових та лососевих риб. Ікра частикових та інших риб. Дефекти ікри. Перевезення і зберігання ікри. Джерела [3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
Разом змістовий модуль 2	49		
Разом	85		

7. Результати навчання

1	Знання сутності понять, термінів, визначення і класифікації груп харчових продуктів
2	Знання хімічного складу і харчової цінності харчових продуктів, умов та режимів їх зберігання; процесів, що відбуваються при транспортуванні та зберіганні та їх впливу на зміну якості і харчової цінності продуктів
3	Знання властивостей сировини для виготовлення м'ясних, яєчних і рибних товарів, її вплив на формування споживних властивостей готової продукції
4	Знання особливостей технології виробництва окремих груп харчових продуктів
5	Знання специфіки асортименту продовольчих товарів, правил та умов їх зберігання, дефектів
6	Уміння провести аналіз та діагностику торговельного асортименту товарів і визначати шляхи оптимізації асортименту продовольчих товарів
7	Уміння визначати якість харчових продуктів за органолептичними і фізико-хімічними показниками, дефекти
8	Уміння користуватися нормативно-технічною документацією

8. Форми навчання

Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за рекомендованою літературою).

9. Методи оцінювання

Поточне оцінювання на лабораторних заняттях, усні презентації, контрольні модульні роботи, екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: на протязі семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Задачі, завдання, кейси тощо	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1	1	1	1			3
Тема 2	1	1	1			3
Тема 3	1	1	1			3
Тема 4	1	1	1			3
Тема 5	1	1	1			3
Тема 6	1	1	1			3
Тема 7	1	1	1		5	8
Разом змістовий модуль 1	7	7	7		5	26
Змістовий модуль 2						
Тема 8	1	1	1			3
Тема 9	1	1	1			3
Тема 10	1	1	1			3
Тема 11	1	1	1			3
Тема 12	1	1	1			3
Тема 13	1	1	1		6	9
Разом змістовий модуль 2	6	6	6		6	24
Разом	13	13	13		11	50

Оцінювання студентів при проведенні екзамену з використанням комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань).

Оцінювання тестових завдань (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі інформації, яку надає комп'ютер за результатами тестування (кількість правильних відповідей). Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання теоретичної частини екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання практичної частини (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Оцінювання студентів при проведенні екзамену без використання комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань). Оцінювання тестових завдань (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі підрахунку кількості правильних тестів. Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання теоретичної частини екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання практичної частини (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка

100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
59-30	FX	2, «незадовільно»
0-29	F	

11. Методичне забезпечення

- 1 Електронний конспект лекцій
- 2 Методичні рекомендації для вивчення дисципліни
- 3 Комплекти завдань для лабораторних робіт
- 4 Навчальна та наукова література, нормативні документи

12. Рекомендована література

Основна

- 1 Бірта Г.О. Товарознавство м'яса: навчальний посібник/ Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу.- К.: Центр учбової літератури, 2011.-164с
- 2 Большаков А.С. Технология мяса и мясопродуктов/ А.С. Большаков – М.: Пищевая промышленность, изд. 3-е, 1999 – 231 с.
- 3 Голубев В.Н. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов/ В.Н. Голубев. – СПб.: ГИОРГ, 2003. – 408 с.
- 4 Дітріх І.В. Гідробіонти та продукти їх переробки: термінологічний словник/ І.В. Дітріх, Ю.І. Марченко.- Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015.- 63 с.
- 5 Дітріх І.В. Товарознавство (Харчові продукти. Розділ «Риба та рибні товари») (лабораторний практикум): навч. посіб./І.В. Дітріх.- Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015.- 162 с
- 6 Задорожний І.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти : підручник / І.М. Задорожний, І.В. Сирохман, Т.М. Растюк. – Львів : Коопосвіта, 2000. – 380 с.
- 7 Касьянов Г.И. Технология переработки рыбы и морепродуктов: Учебное пособие/ Г.И. Касьянов, Е.Е. Иванова, А.Б. Одинцов [и др.]. - Ростов на Дону: Издательский центр Март, 2001.- 416 с.
- 8 Коробейник А.Н. Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных продуктов/ А.Н. Коробейник. – Ростов н/Д.: Изд-во «Феникс», 2002. – 288 с.
- 9 Кругляков Г.Н. Товароведение мясных и яичных товаров / Г.Н. Кругляк – М.: Маркетинг, 2001 – 488 с
- 10 Репников Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Учебное пособие/ Б.Т. Репников. – М.: Издат.-торгов. корпорац. «Дашков и К», 2009.-220с.
- 11 Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. - Київ: Лібра, 2012. - 600 с.
- 12 Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [Текст] : підручник / І.В Сирохман, Т.М. Раситюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 486 с
- 13 Стефаненко С.П., Бевза С.С. Товарознавство харчових продуктів. Вінниця, 2010. – 536 с

Допоміжна

- 1 Антипова А.Р. Методы исследования мяса и мясопродуктов/ А.Р. Антипова – М.: Колос, 2002 – 124 с.
- 2 Габриэльянц М.А. Товароведение мясных и рыбных товаров/ М.А. Габриэльянц, А.П. Козлов. – М.: Экономика, 1986.- 408 с.
- 3 Зеленков Е.К. Технология производства, хранения и переработки говядины/ Е.К. Зеленков – Ростов н/Д: Фенікс, 2002 – 352 с.
- 4 Медведев Г.Н. Технология макаронных изделий/ Г.Н. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных веществ и энергетической ценности пищевых продуктов; под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева. – М.: Агропромиздат, 1987-1989. – В 2-х т
- 5 Шишкина О.И. Производство полуфабрикатов из мяса и птицы/ О.И. Шишкина, О.Д. Валенчик – М.: Пищепром, 2009 – 185 с.

Інформаційні ресурси

- 1 Науково-інформаційний центр «Леонорм» [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.leonorm.com>

- 2 Сайт для товароведов [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.tovaroved.ucoz.ru>
- 3 Портал споживача [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.consumerinfo.org.ua/>.
- 4 Справочник потребителя [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.test.org.ua>
- 5 Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.potrebitel.org.ua>
- 6 Офіційні сайти українських і зарубіжних виробників продовольчих товарів та оптових і роздрібних підприємств.