

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Запорізька політехніка»

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

з дисципліни «Товарознавство»

до виконання лабораторних занять та самостійної роботи студентів
для студентів спеціальності 242 «Туризм»
денної та заочної форм навчання

Запоріжжя
2020

Методичні рекомендації з дисципліни «Організація екскурсійних послуг» до виконання лабораторних занять та самостійної роботи студентів для студентів спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання / Укл.: В.Л. Прусс. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2020. – 35 с.

Укладачі: В.Л. Прусс ст. викладач

Рецензент: В.М. Зайцева, к.п.н., професор

Відповідальний за випуск: В.Л. Прусс

Затверджено
на засіданні кафедри
«Туристичного, ресторанного
та готельного бізнесу»

Протокол № 1 від 29.08.2020

ЗМІСТ

	с.
Вступ.....	4
План лабораторних занять.....	6
Самостійна (індивідуальна) робота.....	26
Завдання для контрольних робіт студентів заочної форми навчання.....	27
Перелік питань до екзамену.....	29
Рекомендована література.....	35
Критерії оцінювання.....	38

ВСТУП

Мета навчальної дисципліни є формування знань про науково-теоретичні основи товарознавства та споживчі властивості продукції, які зумовлюють її споживчу цінність і здатність задовольняти потреби споживача.

Завдання: викласти теоретичні основи та методичні особливості формування асортименту 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.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати загальні компетентності:

ЗК 3 – Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 6 – Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7 – Цінування та повага різноманітності та мультикультурності;

ЗК 10 – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 13 – Прагнення до збереження екології, навколишнього середовища та ресурсозбереження.

спеціальні компетенції:

СК 1 – Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

Очікувані програмні результати навчання:

ПРН 7 – Організувати процес обслуговування споживчих властивостей продуктів на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 9 – Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 12 – Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 13 – Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 14 – Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 17 – Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу..

ПРН 23 – Актуалізувати та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах.

ПРН 24 – Розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону, в тому числі і з іноземними партнерами та клієнтами.

ПЛАН ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 1 (4 години).

Тема: Основи загального товарознавства

Питання до обговорення:

1. Загальне уявлення про товарознавство.
2. Система нормативної документації на товари.
3. Поняття про класифікацію та асортимент товарів.
4. Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства.

Хід заняття:

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Короткий глосарій з тематики занотувати.

Рекомендована література:

1. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.
2. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. — Кривий Ріг, 2020. — Електрон. текст. дані: 300 с. — Бібліогр.: с.298-299
3. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон : ОЛДПЛЮС, 2021. — 756 с.

4. Дієтичне харчування: підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Л. Р. Дмитрієвич, Л. А. Скуріхіна. – Х.: ХДУХТ, Світ Книг, 2019, 360 с.
5. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. — 488 с.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 2 (4 години).

Тема: Товарознавча характеристика зерноборошняних товарів, крохмалепродуктів, цукромісних товарів, концентратів, свіжої та переробленої плодоовочевої продукції та смакових товарів

Питання до обговорення:

1. Загальна характеристика крупів, борошна, класифікація та споживні властивості.
2. Класифікація, асортимент та споживні властивості зерноборошняних виробів.
3. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів та концентратів. Показники якості, дефекти та умови зберігання зерноборошняних та крохмале-, цукромісних товарів.
4. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів. Дефекти плодів і овочів.
5. Чай, кава загальна характеристика, класифікація та асортимент.
6. Асортимент та класифікація безалкогольних напоїв.
7. Товарознавча характеристика, класифікація, асортимент, оцінка якості пива, виноградних вин, горілок, лікеро-горілчаних виробів, коньяків.

Хід заняття:

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.

2. Короткий глосарій з тематики занотувати.

Рекомендована література:

1. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.
2. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. — Кривий Ріг, 2020. — Електрон. текст. дані: 300 с. — Бібліогр.: с.298-299
3. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон : ОЛДПЛЮС, 2021. — 756 с.
4. Дієтичне харчування: підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Л. Р. Дмитрієвич, Л. А. Скуріхіна. — Х.: ХДУХТ, Світ Книг, 2019, 360 с.
5. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДП-ПЛЮС, 2020. — 488 с.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 3 (4 години).

Тема: Товарознавча характеристика молока і молочних товарів, харчових жирів, яйцепродуктів.

Питання до обговорення:

1. Харчова цінність, класифікація молока, вершків,

кисломолочних продуктів, вершкового масла, молочних консервів та морозива, вимоги до якості та їх зберігання.

2. Споживні властивості сичужних сирів, класифікація, вимоги до якості, дефекти та зберігання.
3. Рослинні олії, маргарин, майонез, жири, їх хімічний склад і харчова цінність.
4. Асортимент, класифікація та особливості хімічного складу яєць та яйце продуктів. Дефекти яєць, умови та терміни зберігання.

Хід заняття:

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Короткий глосарій з тематики занотувати.

Рекомендована література:

1. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.
 2. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. — Кривий Ріг, 2020. — Електрон. текст. дані: 300 с. — Бібліогр.: с.298-299
 3. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон : ОЛДПЛЮС, 2021. — 756 с.
 4. Дієтичне харчування: підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Л. Р. Дмитрієвич, Л. А. Скуріхіна. — Х.: ХДУХТ, Світ Книг, 2019, 360 с.
- Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл.

"Міжрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020.
— 488 с.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 4 (4 години).

**Тема: Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.
Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.**

Питання до обговорення:

1. Класифікація м'яса забійних тварин та субпродуктів, маркування м'яса. Споживні властивості м'ясних копченостей, ковбасних виробів, консервів, їх класифікація, вимоги до якості, дефекти та зберігання.
2. Класифікація м'яса сільськогосподарської птиці та дичини, вимоги до якості та їх зберігання.
3. Класифікація промислових риб, харчова цінність, умови та терміни зберігання. Споживчі властивості живої та охолодженої риби, умови та терміни зберігання.
4. Споживчі властивості мороженої та солоної риби, умови та терміни зберігання. Споживчі властивості сушеної, в'яленої та копченої риби, умови та терміни зберігання.

Хід заняття:

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Короткий глосарій з тематики занотувати.

Рекомендована література:

1. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.
2. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та

- підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. — Кривий Ріг, 2020. — Електрон. текст. дані: 300 с. — Бібліогр.: с.298-299
3. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон : ОЛДПЛЮС, 2021. — 756 с.
 4. Дієтичне харчування: підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Л. Р. Дмитрієвич, Л. А. Скуріхіна. — Х.: ХДУХТ, Світ Книг, 2019, 360 с.
 5. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДПЛЮС, 2020. — 488 с.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 5 (4 години).

Тема: Скляні, керамічні та металогосподарські товари

Питання до обговорення:

1. Асортимент, призначення, вимоги та оцінка якості скляних виробів для закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Асортимент, призначення, вимоги та оцінка якості керамічних товарів для закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Асортимент, призначення, вимоги та особливості оцінки якості металогосподарських товарів, що використовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.

Хід заняття:

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Короткий глосарій з тематики занотувати.

Рекомендована література:

1. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.
2. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. — Кривий Ріг, 2020. — Електрон. текст. дані: 300 с. — Бібліогр.: с.298-299
3. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон : ОЛДПЛЮС, 2021. — 756 с.
4. Дієтичне харчування: підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Л. Р. Дмитрієвич, Л. А. Скуріхіна. — Х.: ХДУХТ, Світ Книг, 2019, 360 с.
5. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДП-ПЛЮС, 2020. — 488 с.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 6 (4 години).

Тема: Меблі, товари побутової хімії, текстильні товари

Питання до обговорення:

1. Особливості меблів у закладах готельно-ресторанного господарства, асортимент, показники якості та засоби чищення.
2. Асортимент, призначення, вимоги та оцінка якості товарів побутової хімії для закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Класифікація та асортимент, оцінка якості тканин, що

використовується в закладах готельно-ресторанного господарства.

Хід заняття:

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Короткий глосарій з тематики занотувати.

Рекомендована література:

1. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.
2. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. — Кривий Ріг, 2020. — Електрон. текст. дані: 300 с. — Бібліогр.: с.298-299
3. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон : ОЛДПЛЮС, 2021. — 756 с.
4. Дієтичне харчування: підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Л. Р. Дмитрієвич, Л. А. Скуріхіна. — Х.: ХДУХТ, Світ Книг, 2019, 360 с.
5. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДП-ПЛЮС, 2020. — 488 с.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 7 (4 години).

Тема: Побутові електротехнічні товари

Питання до обговорення:

1. Класифікація та споживні властивості електропобутових товарів.
2. Класифікація та асортимент машин для обробки білизни.
3. Класифікація та асортимент машин для прибирання приміщень та підтримання мікроклімату у приміщеннях.

Хід заняття:

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Короткий глосарій з тематики занотувати.

Рекомендована література:

1. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.
2. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. — Кривий Ріг, 2020. — Електрон. текст. дані: 300 с. — Бібліогр.: с.298-299
3. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон : ОЛДІПЛЮС, 2021. — 756 с.
4. Дієтичне харчування: підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Л. Р. Дмитрієвич, Л. А. Скуріхіна. — Х.: ХДУХТ, Світ Книг, 2019, 360 с.
5. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч.

закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. — 488 с.

САМОСТІЙНА (ІНДИВІДУАЛЬНА) РОБОТА

Виконання індивідуального самостійного завдання можливе у вигляді реферату за наступними варіантами:

1. Харчова цінність та споживчі властивості нових видів хліба.
2. Дослідження споживчих властивостей нових круп'яних виробів.
3. Характеристика та асортимент нових видів макаронних виробів.
4. Нові види плодів і овочів та продуктів їх переробки.
5. Харчова цінність і споживчі властивості свіжих екзотичних плодів.
6. Характеристика сучасних способів переробки плодів і овочів.
7. Сучасний стан споживчого ринку кондитерської промисловості в Україні та за кордоном.
8. Асортимент борошняних кондитерських виробів дієтичного та лікувально-профілактичного призначення.
9. Виробництво цукру в Україні, види та його якість.
10. Сучасний асортимент та способи виробництва рослинних олій в Україні та за кордоном.
11. Сучасні технології та характеристика асортименту молока і кисломолочних продуктів.
12. Характеристика біологічної цінності, дієтичних і лікувальних властивостей кисломолочних продуктів.
13. Сучасне виробництво сирів, масла вершкового.
14. Сучасні технології, асортимент ковбасних виробів та фактори його формування.
15. Дослідження технології та споживна якість сухих сніданків.
16. Товарознавча характеристика нових видів риби та способів переробки.
17. Стан та перспективи розвитку виробництва непродовольчих товарів в Україні (на прикладі однієї групи).
18. Стан та перспективи розвитку виробництва непродовольчих товарів за кордоном (на прикладі однієї групи).
19. Стан ринку непродовольчих товарів в Україні (на прикладі однієї групи).

20. Світовий ринок непродовольчих товарів (на прикладі однієї групи).
21. Стан сировинної бази певної групи непродовольчих товарів.
22. Сучасні тенденції в технології виробництва певної групи непродовольчих товарів.
23. Характеристика сучасних матеріалів для виробництва певної групи непродовольчих товарів.
24. Характеристика сучасного асортименту певної групи непродовольчих товарів, що є на ринку України.
25. Особливості властивостей та асортименту досліджуваного товару на прикладі країни, торговельної марки чи торговельного підприємства.
26. Сучасні напрямки моди на певну групу непродовольчих товарів.
27. Аналіз зарубіжного досвіду щодо підвищення якості, розширення асортименту та поліпшення споживних властивостей (на прикладі однієї групи товарів чи однієї фірми).

ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ СТУДЕНТІВ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ

Відповідно до навчального плану студенти заочного відділення виконують контрольну роботу. Вибір варіанта здійснюється за останньою цифрою в заліковій книжці. Наприклад, якщо цифра номеру в книжці “3”, то студент вибирає варіант “3”.

Для послідовного і чіткого викладу матеріалу слід скласти план роботи.

Під час виконання роботи необхідно використовувати джерела, наведені в навчальній програмі і рекомендовані на лекціях, а також підручники та нормативні акти, що відповідають темі роботи.

Обсяг контрольної роботи не повинен перевищувати 20 сторінок формату А4. Контрольна робота повинна містити вступ, основну частину, висновки. Наприкінці роботи необхідно навести список використаної літератури, вказати дату виконання і поставити підпис.

Тематика контрольних робіт

Варіант 1.

1. Стандартизація і сертифікація продовольчих товарів.
2. Маркування непродовольчих товарів. Загальні вимоги.

Варіант 2.

1. Показники якості та дефекти крупів і борошна.
2. Асортимент, призначення, вимоги та оцінка якості скляних виробів.

Варіант 3.

1. Товарознавча, торговельна класифікація плодів та овочів. Дефекти плодів та овочів.
2. Призначення, асортимент, вимоги та оцінка якості керамічних товарів.

Варіант 4.

1. Чай, кава, загальна характеристика, класифікація та асортимент.
2. Вимоги та особливості оцінки якості металогосподарських товарів.

Варіант 5.

1. Класифікація, асортимент горілок, лікерогорілчаних виробів.
2. Особливості меблів у закладах готельно-ресторанного господарства та їх асортимент.

Варіант 6.

1. Харчова цінність, класифікація молока, вершків, кисломолочних продуктів.
2. Класифікація товарів побутової хімії, її зберігання.

Варіант 7.

1. Асортимент, класифікація та особливості хімічного складу яєць та яйце продуктів.
2. Класифікація та асортимент, оцінка якості тканин, що використовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.

Варіант 8.

1. Класифікація м'яса забійних тварин та суппродуктів, маркування м'яса.

2. Особливості меблів у закладах готельно ресторанного господарства та їх асортимент.

Варіант 9.

1. Класифікація м'яса, сільськогосподарської птиці та дичі, вимоги до якості та їх зберігання.

2. Асортимент, призначення, вимоги та оцінка якості товарів побутової хімії для закладів готельно-ресторанного господарства

Варіант 10.

1. Класифікація промислових риб, харчова цінність, умови та термін зберігання.

2. Класифікація та асортимент машин для обробки білизни. Класифікація та асортимент машин для прибирання.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ЕКЗАМЕНУ

- 1) Предмет, основний зміст, методи та завдання товарознавства.
- 2) Фасетний та ієрархічний методи класифікації.
- 3) Особливості хімічного складу плодів і овочів, їх харчова цінність та роль у поліпшенні структури харчування людини.
- 4) Зберігання овочів і плодів, втрати під час зберігання та заходи до їх зниження.
- 5) Методи переробки плодів і овочів, класифікація плодоовочевих консервів.
- 6) Хімічний склад та харчова цінність свіжих грибів, способи переробки грибів.
- 7) Класифікація, асортимент та характеристика основних видів крохмалю.
- 8) Харчова цінність, асортимент цукру, вимоги щодо його зберігання.
- 9) Класифікація та асортимент меду, порівняння споживних властивостей квіткових видів меду.
- 10) Правила зберігання кондитерських виробів, охарактеризувати дефекти кондитерських виробів.
- 11) Групи смакових товарів, їх загальна характеристика та роль в харчуванні людини.
- 12) Особливості хімічного складу чаю і його дія на організм людини.
- 13) Особливості хімічного складу кави і її дія на організм людини.
- 14) Товарознавча характеристика пива та безалкогольних напоїв.
- 15) Товарознавча характеристика прянощів і приправ.
- 16) Значення жирів у харчуванні, їх хімічний склад та властивості.
- 17) Асортимент рослинних олій, основні технологічні процеси їх виробництва.
- 18) Асортимент тваринних жирів, способи витоплення тваринних жирів, вимоги до якості.
- 19) Маргарини, класифікація, особливості технології.
- 20) Роль молочних продуктів у харчуванні людини.

- 21) Асортимент та товарознавча характеристика молока і кисломолочних продуктів, строки зберігання.
- 22) Асортимент та товарознавча характеристика сметани, способи отримання.
- 23) Асортимент та товарознавча характеристика, способи отримання твердих сичужних сирів, вимоги до якості.
- 24) Асортимент та товарознавча характеристика столових яєць, визначення органолептичних показників якості яєць та дефекти.
- 25) Складові якості м'яса.
- 26) Класифікація м'яса, його харчова цінність, маркування м'яса свинини та яловичини та показники свіжості м'яса.
- 27) Післязабійні фактори якості м'яса, види псування м'яса.
- 28) Хімічний склад, класифікація та маркування м'яса птиці.
- 29) Види і сорти ковбасних виробів, показники якості та дефекти ковбас.
- 30) Характеристика основних видів м'ясних копченостей.
- 31) Споживні властивості, класифікація м'ясних консервів, їх асортимент.
- 32) Споживні властивості, асортимент м'ясних напівфабрикатів.
- 33) Класифікація, вимоги до якості, умови і строки зберігання харчових концентратів.
- 34) Основні види та сімейства промислових риб, споживні властивості, способи транспортування і зберігання живої товарної риби.
- 35) Мета і способи холодної обробки риби, класифікація і асортимент мороженої риби.
- 36) Технологія консервування риби засолуванням. Класифікація і асортимент солених рибних товарів.
- 37) Класифікація і асортимент рибних товарів гарячого і холодного способів копчення.
- 38) Споживні властивості, класифікація, асортимент та виробництво рибних консервів.
- 39) Споживні властивості, класифікація і асортимент рибних пресервів.
- 40) Дефекти рибних консервів, маркування.
- 41) Класифікація, асортимент, харчова цінність ікри риб.

- 42) Металеві матеріали, що використовуються для виготовлення товарів широкого вжитку.
- 43) Асортимент металевого посуду, ножових товарів і столових приборів.
- 44) Класифікація меблів за різними ознаками, характеристика їх споживних властивостей.
- 45) Фактори, що впливають на формування споживних властивостей меблів.
- 46) Порівняльна характеристика асортименту меблів, оцінка якості меблів.
- 47) Класифікація текстильних волокон. Штучні волокна, їх властивості.
- 48) Характеристика хімічного складу, будови та властивостей волокон рослинного походження.
- 49) Характеристика натуральних волокон тваринного походження.
- 50) Значення властивостей і хімічного складу синтетичних волокон у формуванні споживних властивостей тканин.
- 51) Ознаки класифікації тканин. Характеристика різних видів тканин.
- 52) Класифікація електропобутових товарів за різними ознаками.
- 53) Споживні властивості електропобутових товарів.
- 54) Класифікація, основні показники якості та принцип дії холодильників.
- 55) Класифікація, основні показники якості пральних машин.
- 56) Класифікація та асортимент електропрасок.
- 57) Класифікація, асортимент та основні показники споживних властивостей пирососів.
- 58) Характеристика машин для механізації кухонних робіт.
- 59) Класифікація і асортимент машин для підтримання мікроклімату у приміщеннях.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Рекомендована література

Базова

1. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.
2. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. — Кривий Ріг, 2020. — Електрон. текст. дані: 300 с. — Бібліогр.: с.298-299
3. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон : ОЛДІПЛЮС, 2021. — 756 с.
4. Дієтичне харчування: підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Л. Р. Дмитрієвич, Л. А. Скуріхіна. — Х.: ХДУХТ, Світ Книг, 2019, 360 с.
5. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. — 488 с.
6. Мостова Л.М., О.В. Новікова, І.М. Ракленко. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. — Херсон.: Світ книг, 2021. — 657 с
7. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. — Запоріжжя: Просвіта, 2018. — 392 с.

Допоміжна

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. І доповн. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 448 с.
3. Малюк Л. П., Полстяна Н. В., Давидова О. Ю Організація ресторанного господарства : підручник. Харків : Лідер, 2016. 487 с.
4. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. /П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба. Херсон : Олді- Плюс, 2019. 312 с.
5. Архіпов, В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2012. 280 с.
6. Горелков Д.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Практикум: навчально-методичний посібник / Д.В. Горелков, В.М. Червоний, І.В. Золотухіна. Харків: ХДУХТ, 2019. 173 с.
7. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків : ХДУХТ, 2003.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. К.: А.С.К., 2000.

Інформаційні ресурси

1. HoReCa . Ресторанное дело. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.magazine.horeca.ru/archive/restaurant/>
2. Сайт Держстату України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
3. FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT COURSE [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.coursera.org/learn/food-beverage-management#enroll>
4. Ідеальний офіціант. [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.youtube.com/watch?v=e9QDUVnE_Ps
5. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309>

6. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>

7. Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://studopedia.su/8_14764_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html

8. Ресторанное дело. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/>

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен змістовний модуль оцінюється за 100-бальною системою. Отримані за кожен змістовний модуль бали підсумовуються та діляться на 2.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- модульний;
- підсумковий (екзамен).

Оцінювання знань студентів в університеті здійснюється за 100-бальною шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС –А, В, С, D, E, FX, F). Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних, практичних або семінарських заняттях та самостійну роботу.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

Ведення опорного конспекту лекцій:

Опорний конспект лекції (ОКЛ) – вид навчально-методичного посібника, в якому у стислому і системному вигляді викладений основний теоретичний матеріал у формі основних понять і положень, що структурно й логічно пов'язані між собою. Дані поняття та положення є лише опорними сигналами, вони вимагають пояснень і

визначень, що мають записати студенти під час лекції. Його ведення сприяє системному і глибокому засвоєнню навчального матеріалу, дозволяє простежити структурні зв'язки між різними поняттями, положеннями, концепціями, проблемами теоріями тощо. Кожний студент повинен мати ОКЛ на лекціях і вести в ньому записи власноруч. Під час аудиторної роботи з ОКЛ студенти записують основні тези лекції та пояснення викладача у визначеному в конспекті полі.

Відвідування студентом лекції та її наявність в ОКЛ з дисципліни «Технологія ресторанної справи» дає студенту **3 бали** в кожному змістовному модулі.

Робота на лабораторних заняттях:

Під час лабораторних занять студенти усно доповідають на питання. Активна робота студента на занятті оцінюється в 7 балів.

Критерії оцінки на лабораторному занятті

Бали	Критерії оцінки
7	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та лабораторних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
6	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та лабораторних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
5	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань лабораторних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
4	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

3	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Зовсім не виконує завдання лабораторних занять, іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Самостійна робота студентів

Виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на лабораторному занятті. Така форма надає студенту можливість отримати максимум **20** додаткових **балів** в кожному модулі.

Критерії оцінки індивідуального завдання:

1 модуль	2 модуль	Критерії оцінки
20-15	20-15	В повному обсязі володіє матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
14-9	14-9	Достатньо повно володіє матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів, в основному розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
8-3	8-3	В цілому володіє матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
2-0	2-0	Не в повному обсязі володіє матеріалом.

		Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
--	--	--

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт (тестів). В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає модульний контроль та має можливість набрати максимум **31 бал** в 1 модулі. Контрольна робота в першому модулі містить 25 тестових питань (кожна правильна відповідь оцінюється в **1 бал**) та заповнення таблиці (6 рядків – **6 балів**).

В другому модулі складання модульного контролю дає студенту **30 балів**. Контрольна містить 30 тестових питань. Кожна правильна відповідь за питання тесту оцінюється в **1 бал**.

Студент, який з різних обставин не отримав необхідної кількості балів з будь-якої теми, має можливість самостійно її підготувати і пройти індивідуальний поточний контроль знань з цієї теми або виконати завдання до індивідуальні завдання роботи, що пропонуються в робочій програмі.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного модульного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Зведена таблиця набору балів за семестр

1 модуль (максимум балів)		2 модуль (максимум балів)	
Лекції	9 (3 лекції*3 бали)	Лекції	12 (4 лекції*3 бали)
Лабораторні	40	Лабораторні	38
Самостійна робота/ІДЗ	20	Самостійна робота/ІДЗ	20
Контрольна	31	Контрольна	30

робота		робота	
Всього	100	Всього	100

Якщо студент з будь-якої поважної причини не виконав умов набору балів за період вивчення, він має змогу під час заліково-екзаменаційної сесії прийти на екзамен і скласти усно.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕНИ:

Екзаменаційний білет містить 3 теоретичних питання, які мають узагальнений комплексний характер. Відповідь на кожне завдання оцінюється за 100-бальною шкалою залежно від рівня знань.

Критерії оцінювання кожного з питань, які виносяться на екзамен

Рівень знань	Оцінка за 100-бальною шкалою	Критерії оцінювання відповіді
Відмінний рівень	90 – 100	Відповідь студента: <ul style="list-style-type: none"> - містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку між ними, вірно розуміння змісту основних теоретичних положень; - вказує на вміння давати змістовний та логічний аналіз матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання різних наукових концепцій та підходів щодо певної науково-теоретичної чи науково-практичної проблеми, пов'язаної з поставленим питанням; - здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи

		проблеми.
Добрий рівень	75 – 89	Студент дав досить змістовну відповідь на поставлене питання, але відповідь містить наступні недоліки: <ul style="list-style-type: none"> - недостатня повнота, незначні неточності чи прогалини при поясненні того чи іншого аспекту питання; - недостатньо детально розкритий предмет запитання, а основні поняття носять тезисний характер; - окремі формулювання є нечіткими; міститься інформація, котра не відноситься до змісту екзаменаційного питання;
Задовільний рівень	60 – 74	Студент дав відповідь на поставлене питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - зміст відповіді свідчить про прогалини у знаннях з відповідного питання або ж про невірне розуміння окремих аспектів поставленого питання; - відповідь викладена недостатньо аргументовано та/або з порушенням правил логіки при поданні матеріалу; - відповідь не містить аналізу проблемних аспектів поставленого питання, свідчить про недостатню обізнаність з основними науковими теоріями і концепціями, що стосуються відповідного питання;
Незадовільний рівень	0 – 59	Студент взагалі не відповів на питання, або його відповідь є неправильною, тобто містить грубі змістовні помилки щодо принципових аспектів поставленого питання. Аргументація відсутня взагалі або ж є абсолютно безсистемною чи

		алогічною.
--	--	------------

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт (тестів). Студенти двічі за семестр складають модульний контроль та мають можливість набрати максимум 10 балів з кожного. Правильна відповідь оцінюється в **1 бал**.

Студент, який з різних обставин не отримав необхідної кількості балів з будь-якої теми, має можливість самостійно її підготувати і пройти індивідуальний поточний контроль знань з цієї теми або виконати індивідуальні завдання, що пропонуються в робочій програмі.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного модульного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Зведена таблиця набору балів за семестр

1 модуль (максимум балів)		2 модуль (максимум балів)	
Лекції	21 (7 лекц.*3)	Лекції	
Лабораторні	49 (7 лаб.зан*7)	Лабораторні	
Самостійна робота/ІДЗ	20	Самостійна робота/ІДЗ	
Тестові завдання (МК 1)	10	Тестові завдання (МК 2)	
Всього	100	Всього	

Якщо студент з будь-якої поважної причини не виконав умов набору балів за період вивчення, він має змогу під час заліково-екзаменаційної сесії прийти на екзамен і скласти усно мінімум 3 питання за переліком та виконати тести.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕНІ:

Екзаменаційний білет містить 3 теоретичних питання, які мають узагальнений комплексний характер. Відповідь на кожне завдання оцінюється за 100-бальною шкалою залежно від рівня знань.

Критерії оцінювання кожного з питань, які виносяться на іспит

Рівень знань	Оцінка за 100-бальною шкалою	Критерії оцінювання відповіді
Відмінний рівень	90 – 100	<p>Відповідь студента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку між ними, вірне розуміння змісту основних теоретичних положень; - вказує на вміння давати змістовний та логічний аналіз матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання різних наукових концепцій та підходів щодо певної науково-теоретичної чи науково-практичної проблеми, пов'язаної з поставленим питанням; - здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи проблеми.
Добрий рівень	75 – 89	<p>Студент дав досить змістовну відповідь на поставлене питання, але відповідь містить наступні недоліки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - недостатня повнота, незначні неточності чи прогалини при поясненні того чи іншого аспекту питання; - недостатньо детально розкритий предмет запитання, а основні поняття носять тезисний характер; - окремі формулювання є нечіткими; міститься інформація, котра не відноситься до змісту екзаменаційного

		питання;
Задовільний рівень	60 – 74	Студент дав відповідь на поставлене питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме: - зміст відповіді свідчить про прогалини у знаннях з відповідного питання або ж про невірне розуміння окремих аспектів поставленого питання; - відповідь викладена недостатньо аргументовано та/або з порушенням правил логіки при поданні матеріалу; - відповідь не містить аналізу проблемних аспектів поставленого питання, свідчить про недостатню обізнаність з основними науковими теоріями і концепціями, що стосуються відповідного питання;
Незадовільний рівень	0 – 59	Студент взагалі не відповів на питання, або його відповідь є неправильною, тобто містить грубі змістовні помилки щодо принципів аспектів поставленого питання. Аргументація відсутня взагалі або ж є абсолютно безсистемною чи алогічною.

В залежності від кількості допущених помилок викладач вирішує питання щодо оцінки з кожного питання в межах визначеного бального діапазону. Результат екзамену визначається шляхом ділення суми балів, отриманих за всі 3 питання, на їх кількість.

Бали отримані студентом за 2 модулі (середнє арифметичне) та бали за екзамен підсумовуються та вираховується середнє арифметичне.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу.

Кожен студент заочного відділення виконує контрольну роботу за варіантом. Вибір варіанта здійснюється за останньою цифрою в заліковій книжці.

В кожному варіанті необхідно розглянути 2 питання. Кожне питання оцінюється в 25 балів максимум.

Після перевірки викладачем контрольної роботи, студент допускається до усного екзамену, який проходить у вигляді захисту виконаної ним контрольної роботи. Кожне з двох питань оцінюється в 25 балів максимум.

Критерії оцінки контрольної роботи для заочників:

Контрольна робота, письмова та усний захист	Критерії оцінки
25-20	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
19-15	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
14-10	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.

9-6	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
5-2	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки.
1-0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань.

Сума балів, накопичених здобувачем вищої освіти за виконання всіх видів поточних навчальних завдань (робіт) на практичних (семінарських) заняттях та на підсумковому модульному контролі, свідчить про **ступінь оволодіння ним програмою навчальної дисципліни** на конкретному етапі її вивчення. Протягом семестру студенти можуть набрати від 0 до 100 балів, що переводяться у національну шкалу оцінювання і відповідно у шкалу ЄКТС. Кількість балів відповідає певному рівню засвоєння дисципліни:

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	визначення
		для екзамену	
90 – 100	A	відмінно	відмінно – відмінне виконання з незначною кількістю помилок
85-89	B	добре	дуже добре – вище від середнього рівня, але з деякими поширеними помилками
75-84	C		добре – в цілому правильне виконання, але з помилками
70-74	D	задовільно	задовільно – виконання в повному обсязі, але зі значною кількістю недоліків
60-69	E		достатньо – виконання

			задовільняє мінімальні критерії
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незадовільно – недостатньо: необхідно доопрацювати
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним курсом	незадовільно - необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням курсу