

Міністерство освіти і науки України  
Сумський національний аграрний університет  
Інженерно-технологічний факультет  
Кафедра технології харчування

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента**

**ВК 11 (вибірковий) Товарознавство харчових продуктів**

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий)) Реалізується в межах освітньої програми

**18 – Виробництво та технології**

(назва)

за спеціальністю

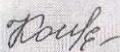
**181 «Харчові технології»**

(шифр, назва)

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2022

Розробник:

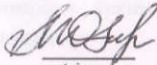


Косель О.Ю., ст. викладач кафедри технології харчування

(підпис)


(прізвище, ініціали)

(вчений ступінь та звання, посада)

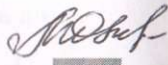
Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <b>технології харчування</b> (назва кафедри)	протокол від 14.06.2022 № 18
	В.п. завідувача кафедри  <u>Мельник О.Ю.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

/ Гарант освітньої програми  Сабадаш С.М.  
(підпис)(ПІБ)

в.п. заступника декана факультету, де реалізується освітня програма  Болгова Н.В.  
(підпис) (ПІБ)

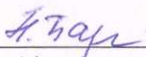
Рецензія на робочу програму(додається) надана: к.т.н., доцент Мельник О.Ю.  
(ПІБ)



к.т.н., доцент Степанова Т.М.  
(ПІБ)



Методист відділу якості освіти,  
ліцензування та акредитації

  
(підпис)

Ж. Бараник  
(ПІБ)

Зарєєстровано в електронній базі: дата: 06.07. 2022 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

## 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ВК	Товарознавство харчових продуктів					
2.	Факультет/кафедра	ІТР, кафедра технології харчування					
3.	Статус ВК	Вибірковий					
4.	Програма/Спеціальність (рама), складовою яких є ВК	ОП «Харчові технології»					
5.	ВК може бути запропонований для	ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»; ОП «Харчова безпечність та якість»					
6.	Рівень НРК	6-й рівень					
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 4-й семестр, Тривалість вивчення – 15 тижнів					
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів					
9.	Загальний обсяг годин та поділ	Контактна робота(заняття)				Самостійна робота	
		Лекційні		Лабораторні			
		Денна	Заочна	Денна	Заочна	Денна	Заочна
		30	-	44	2	76	-
10.	Мова навчання	Українська					
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Кошель Олена Юріївна					
11.	Контактна інформація	koshelolena85@ukr.net					
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма курсу «Товарознавство харчових продуктів» призначена вивченню поняття і суть товарознавства як дисципліни, хімічний склад і харчову цінність продуктів, класифікацію продуктів, фактори, що формують їх якість, методи дослідження якості, умови та терміни зберігання; товарознавчу характеристику плодовоовочевих, зерно-борошняних, м'ясних та молочних продуктів; товарознавчу характеристику рибних продуктів, харчових жирів, цукру, меду, кондитерських виробів, яєчних продуктів, харчових концентратів.					
13.	Мета освітнього компонента	Розширення та поглиблення знань сучасного стану та надання студентам знань з товарознавства харчових продуктів, набуття вмінь і навичок по формуванню асортименту, оцінці споживних властивостей продуктів та методів оцінювання якості.					
14.	Передумови вивчення ОК, к з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на знаннях, що студенти отримали під час вивчення дисциплін – теоретичні основи харчових продуктів, методи контролю харчових продуктів. 2. Освітній компонент є основою для подальшого вивчення таких дисциплін - загальні технології харчових виробництв, технології харчування, основи фізіології та гігієни харчування.					
15.	Політика академічної доброчесності	За порушення правил академічної доброчесності студент буде гнущий до такої форми відповідальності як: – повторне дження заліку.					
16.	Посилання на курс у системі Moodle	<a href="https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3233">https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3233</a>					

## 2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен ...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких мований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)						Як оцінюється ДРН
	ПРН 4	ПРН 7	ПРН 15	ПРН 17	ПРН 18	ПРН 22	
ДРН 1. Знати основні зміни, бувають у продуктах і би найбільш ефективного овання цих змін у бажаному мі.	x	x					x
ДРН 2. Оцінювати властивості них поживних речовин та вих продуктів.	x	x	x		x		
ДРН 3. Знати во-теоретичні основи класичних сних технологічних процесів та би їх практичної реалізації.	x						
ДРН 4. Знати основні методи логічної обробки та їх вплив на готової харчової продукції.	x	x					x
ДРН 5. Аналізувати логічні процеси з точки зору що відбуваються під час ведення логічного процесу під впливом факторів.	x	x		x	x		
ДРН 6. Вміти самостійно колективно приймати ьдартні рішення творчого еру, генерувати нові ідеї та оувати їх у практичній ості				x	x		
ДРН 7. Застосовувати основні и дослідження фізико-хімічних, их, біохімічних, біологічних процесів, ьновати їх та пов'язувати з ьчним застосуванням за ем фаху	x		x				
ДРН 8. Презентувати тати наукових та виробничих бувань у вигляді наукових і та тез конференцій.			x	x			

*Оцінка знань шляхом рки опрацювання ого конспекту лекцій та торних занять*

*Диф.залик*

*Комп'ютерне вання (атестація)*



<p><b>Тема 3. Кондитерські товари. Смакові товари.</b></p> <p>1. Шоколад і какао-порошок. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.</p> <p>2. Карамель та цукерки. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.</p> <p>3. Борошняні кондитерські вироби. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.</p> <p>ЛБ Тема 3. Ознайомлення з характеристикою кондитерських товарів.</p> <p>СРС Тема 3. Східні солодощі та халва. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.</p>	4	-	6	-	8	-	[2, 4, 5]
<p><b>Тема 4. М'ясо і м'ясні товари.</b></p> <p>1. Морфологічний і хімічний склад, харчова цінність м'яса.</p> <p>2. Ковбасні вироби. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.</p> <p>3. М'ясні консерви. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.</p> <p>ЛБ Тема 4. Вивчення характеристики м'яса та м'ясних товарів.</p> <p>СРС Тема 4. М'ясні субпродукти. М'ясні копченості. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.</p>	4	-	6	-	12	-	[1, 3, 4]
<p><b>Тема 5. Риба і рибні товари.</b></p> <p>1. Хімічний склад та харчова цінність риби.</p> <p>2. Жива риба. Товарознавчі характеристики, експертиза якості.</p> <p>3. Копчена риба. Товарознавчі характеристики, експертиза якості.</p> <p>4. Ікра та нерибні продукти моря. Товарознавчі характеристики, експертиза якості.</p> <p>ЛБ Тема 5. Вивчення характеристики риби і рибних</p>	4	-	6	-	12	-	[3, 4, 6,8,9]

4.	Екзамен	30 балів / 30%	16 тиждень
----	---------	----------------	------------

### 5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів	12-15 балів	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів	12-15 балів	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Комп'ютерне тестування (атестація)	<6 балів	6-10 балів	10-13 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	<6 балів	6-10 балів	10-13 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Екзамен	<10 балів	10-18 балів	18-28 балів	30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

### 5.3. Формативне оцінювання

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-3	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 4-6	15 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	15 тиждень



## **1. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)**

### **6.1. Основні джерела**

1. Сірохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Текст]: / І. В. Сірохман - Київ, Лібра, 1988р.
2. Сірохман, І. В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: [Текст] / підручник (для студ. вищ. навч. закл.) // І. В. Сірохман, В. М. Загородня.-К.: Центр учбової літератури, 2009.-616с.
3. Сірохман, І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [Текст]: / І. В. Сірохман, Т. М. Росистюк., К.: 2004.
4. Бровко, О. Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник [Текст]: / О. Г. Бровко, А. С. Гордиенко, А. Б. Дмитриева. – М.: Экономика, 1989. – 424 с.
5. Герасимова, В. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст]: / В. А. Герасимова, Е. С. Белокурова, А. А. Выговтов. – СПб.: Питер, 2005. – 416 с.: ил. – (Серия «Учебник для вузов»).

### **6.2 Допоміжна література**

6. Карташова, Л. В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения [Текст]: / Л. В. Карташова, М. А. Николаева, Е. Н. Печникова. – М.: Изд. дом «Деловая литература», 2004. – 816 с.
7. Коробкина, З. В. Товароведение вкусовых товаров [Текст]: / З. В. Коробкина. – М.: Экономика, 1986. – 208 с.
8. Кругляков, Г. Н. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: / Учебник / Г. Н. Кругляков, Г. В. Круглякова. – Ростов на Дону: Март, 1999. – 289 с.
9. Николаева, М. А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учебник для вузов [Текст]: / М. А. Николаева. – М.: Изд-во НОРМА, 1999. – 283 с.
10. Слепнёва А. С. Товароведение плодоовощных, зерномучных и кондитерских товаров [Текст]: / А. С. Слепнёва А. Н. Кудрян, М. М. Пономарёв – М., Экономика, 1987 г.
11. Чететкина, Н. М. Товарная экспертиза [Текст]: / Н. М. Чететкина, Т. И. Путилина. – Ростов Н/Д :Феникс, 2000.