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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК 13 (обов'язковий) Товарознавство

Реалізується в межах освітньої програми **«Готельна і ресторанна справа»**
галузь знань **24 – Сфера послуг**
за спеціальністю **241 - Готельно-ресторанна справа**

на **першому (бакалаврському)** рівні вищої освіти

Суми – 2022

Розробник: _____ **Кошель О.Ю.**, ст. виклдач кафедри технології харчування

(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

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

Погоджено:

Гарант освітньої програми _____ (підпис) Степанова Т.М. (ПІБ)

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

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

_____ (підпис) к.т.н., доцент Степанова Т.М. (ПІБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації _____ (підпис) (_____ (ПІБ))

Зареєстровано в електронній базі: дата: 30.08. 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 ОК	Товарознавство					
2.	Факультет/кафедра	Біолого-технологічний /технології харчування					
3.	Статус ОК	Обов'язковий					
4.	Програма/Спеціальність рами), складовою яких є ія	Освітньо-професійна програма Готельна і ресторанна справа Галузь знань 24 « Сфера послуг» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»					
5.	ОК може бути запропонований для	-					
6.	Рівень НРК	6-й рівень					
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 2-й семестр, Тривалість вивчення – 15 тижнів					
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів					
9.	Загальний обсяг годин розподіл	Контактна робота(заняття)				Самостійна робота	
		Лекційні		Лабораторні			
		Денна	Заочна	Денна	Заочна	Денна	Заочна
		30	-	44		76	-
10.	Мова навчання	Українська					
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Кошель Олена Юріївна					
11.1	Контактна інформація	koshelolena85@ukr.net, 0501314350					
12.	Загальний опис освітнього компонента	Об'єктом навчальної дисципліни «Товарознавство» асортимент і якість харчових продуктів і непродовольчих товарів. Предметом навчальної дисципліни «Товарознавство» є теоретичні, методичні та практичні аспекти формування асортименту та оцінки якості харчових продуктів і непродовольчих Тому запропонований курс є важливим з огляду пошуку інструментів та методів вивчення споживчих властивостей товарів та оцінки їх якості.					
13.	Мета освітнього компонента	«Товарознавство» – дисципліна, яка формує універсального економіста-менеджера, який самостійно приймає рішення, оцінює якість товарів, дає пропозиції щодо покращення споживчих властивостей товарів.					
14.	Передумови вивчення ОК, к з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на знання нормативно-правових питань інноваційної діяльності, створення і впровадження інновацій, принципів ефективного їх функціонування в сучасних об'єктах готельно-ресторанного господарства. 2. Освітній компонент є основою для вивчення ОК Ресторанна справа, Готельна справа					
15.	Політика академічної доброчесності	Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилання на джерела інформації у разі використання ідей, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної інформації про результати власної навчальної або наукової діяльності. Порушення академічної доброчесності при вивченні ОК «Товарознавство» вважаються: академічний плагіат, академічне шахрайство (списування, обман, видавання кимось виконаної роботи за власну),					

		використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: **Академічний плагіат** – оцінка 0 , повторне виконання завдання. **Академічне шахрайство** – анулювання отриманих балів; повторне проходження оцінювання повторне виконання несамостійно виконаної роботи; **Використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань** – відсторонення від виконання роботи, оцінка 0, повторне проходження підсумкового контролю.
16.	Посилання на курс системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5059

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 спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)				Як оцінюється ДРН
	ПРН 1	ПРН 12	ПРН 18	ПРН 19	
ДРН 1. Знати основні зміни, які відбуваються у продуктах і способи найбільш ефективного регулювання цих змін у бажаному напрямі.	x			x	*Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять* *Екзамен* *Компютерне тестування (атестація)*
ДРН 2. Оцінювати властивості основних поживних речовин та харчових продуктів.				x	
ДРН 3. Знати науково-теоретичні основи класичних і сучасних технологічних процесів та способи їх практичної реалізації.		x		x	
ДРН 4. Знати основні методи технологічної обробки та їх вплив на якість готової харчової продукції.	x	x		x	
ДРН 5. Аналізувати технологічні процеси з точки зору змін, що відбуваються під час ведення технологічного процесу під впливом різних факторів.				x	
ДРН 6. Вміти самостійно та/або колективно приймати нестандартні рішення творчого характеру, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності			x	x	
ДРН 7. Застосовувати основні методи дослідження фізико-хімічних, хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів, узагальнювати їх та				x	

пов'язувати з практичним застосуванням за профілем фаху					
ДРН 8. Презентувати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді наукових статей та тез конференцій.			х	х	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу						Рекомендована література[5]
	Аудиторна робота				Самостійна робота		
	Лк		Лаб. з.				
	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	
ЛК Тема 1. ***Зерно-борошняні та хлібобулочні вироби.*** 1. Борошно. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості. 2. Крупи. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості. 3. Хліб та хлібобулочні вироби. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості. ЛБ Тема 1. Вивчення характеристики з ерно-борошняних та хлібобулочні виробів. СРС Тема 1. Вступ. Теоретичні основи товарознавства.	2	-	4	2	8	-	[1, 3, 5]
Тема 2. Овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки. 1. Овочі, ягоди, плоди та продукти їх переробки. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості. 2. Гриби та продукти їх переробки. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості. ЛБ Тема 2. Вивчення характеристики овочів, плодів, грибів та продуктів їх переробки. СРС Тема 2. Хімічний склад харчових продуктів.	2	-	4	-	8	-	[1, 2, 3, 5]

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

Тема 6. ***Молоко і молочні товари.*** 1. Хімічний склад і харчова цінність молока. 2.Кисломолочні продукти. Товарознавча характеристика та експертиза якості. 3.Морозиво. Товарознавча характеристика та експертиза якості. 4.Сичугові сири. Товарознавча характеристика та експертиза якості. ЛБ Тема 6. Вивчення характеристики молока і молочних товарів. СРС Тема 6. Молочні консерви. Товарознавча характеристика та експертиза якості.	2	-	4	-	12	-	[1, 3, 4, 5,11]
Тема 7. ***Яйця і яєчні товари.*** 1. Хімічний склад та харчова цінність яєць. 2. Товарознавча характеристика яєць, експертиза якості яєць та яєчних товарів. ЛБ Тема 7. Вивчення характеристики яєць та яєчних товарів. СРС Тема 7. Товарознавча характеристика яєць, експертиза якості яєць та яєчних товарів.	2	-	2	-	8	-	[1, 2, 7,8, 9,10]
Тема 8. ***Харчові жири*** 1. Класифікація харчових жирів. Хімічний склад і харчова цінність. 2. Рослинні олії. Товарознавча характеристика та експертиза якості товарів. Тваринні топлені жири. 3. Товарознавча характеристика та експертиза якості. Маргарин. Кулінарні, кондитерські та хлібопекарні жири. ЛБ Тема 8. Вивчення характеристики жирів. СРС Тема 8. Майонез. Товарознавча характеристика та експертиза якості.	2	-	4	-	8	-	[1, 2,3,4, 5 5, 6]
Тема 9. Товарознавство – наука про товари ЛБ Тема 9. Основні поняття товарознавства СРС Тема 9. Товари із пластичних мас	2	-	2				
Тема 10. Споживна цінність та споживні властивості товарів ЛБ Тема 10. Особливості визначення споживної цінності та споживних властивостей товарів СРС Тема 10. Хімічні побутові товари	2	-	2				
Тема 11. Якість товарів ЛБ Тема 11. Визначення якості товарів СРС Тема 11. Побутові електротовари	2	-	2				
Тема 12. Класифікація товарів ЛБ Тема 12. Вивчення класифікації товарів СРС Тема 12. Будівельні матеріали	2	-	2				
Тема 13. Асортимент товарів ЛБ Тема 13 Формування асортименту товарів СРС Тема 13. Культурно-побутові товари	2	-	2				
Тема 14. Кодування товарів	2	-	2				

ЛБ Тема 14 Особливості кодування товарів СРС Тема 14. Шкільні товари					-		
Тема 15. Пакування та зберігання товарів ЛБ Тема 15 Особливості пакування та зберігання товарів СРС Тема 15. Меблеві товари	2	-	2				
Всього	**30**	-	**44**	2	**76**	-	

4.МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	**Методи викладання** (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	**Кількість годин** (дн/зч)	**Методи навчання** (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	**Кількість годин** (дн/зч)
ДРН 1	Лекційне заняття *(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)*	2/10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 2	Лабораторне заняття *(ілюстрація карт, рисунків та проведення лабораторних досліджень)*	28/12	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	8/17
ДРН 3	Лекційне заняття *(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)*	6/2	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 4	Лекційне заняття *(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)*	6/2	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 5	Лабораторне заняття *(демонстрація технологічних схем та проведення лабораторних досліджень)*	10/3	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12/18
ДРН 6	Практична робота *(розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)*	12/3	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10/15
ДРН 7	Практична робота *(розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)*	12/3	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	12/20
ДРН 8	Практичне та лабораторне заняття *(розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)*	14/5	Презентація результатів лабораторних занять, прийнятих рішень та підготовка рефератів, оформлення звітів з візуальним супроводженням	16/26

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів / 20%	7 тиждень
2.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів / 20%	15 тиждень
3	Комп'ютерне тестування (атестація)	15 балів / 15%	8 тиждень
4.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	15 тиждень
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 Вимоги щодо завдання не виконано	12-15 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	15-18 балів Виконано усі вимоги завдання	20 балів Виконану усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-15 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	15-18 балів Виконано усі вимоги завдання	20 балів Виконану усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Компютерне тестування (атестація)	<6 балів Вимоги щодо завдання не виконано	6-10 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	10-13 балів Виконано усі вимоги завдання	15 балів Виконану усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	<6 балів Вимоги щодо завдання не виконано	6-10 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	10-13 балів Виконано усі вимоги завдання	15 балів Виконану усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Екзамен	<10 балів Вимоги щодо завдання не виконано	10-18 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	18-28 балів Виконано усі вимоги завдання	30 балів Виконану 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 1-15 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. Сирохман,В.М. Загородня.-К.:Центр учбової літератури,2009.-616с.

3. С ірохман, І.В. Товарознавство м`яса і м`яснихтоварів [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. Вытовтов. – СПб.: Питер, 2005. – 416 с.: ил. – (Серия «Учебник для вузов»).

6.2 Допоміжна література

1. Бірта Г. О. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс): навч. посіб. / Г. О. Бірта. К. :ЦНЛ, 2017 5.

2. Полікарпов І. С. Товарознавство. Непродовольчі товари: вироби господарського та культурно-побутового призначення: навч. посіб. / І. С Полікарпов, В. С. Лукашов, Р. В. Кирильчук, А. М. Уська, О. В. Сафронова. Львів: Видавництво «Магнолія 2006»., 2015 – 294 с. Додаткова література

3. ДСТУ 4518-2008 Національний стандарт України Продукти харчові Маркування для споживачів Загальні правила Електронний ресурс. – Режим доступу: https://altair.net.ua/wpcontent/themes/ wooshoplite/assets/ images/ public/Standart%20%20DSTY%204519-2006.pdf

4. Національний стандарт України. Непродовольчі товари. Споживче маркування товарів легкої промисловості Загальні правила. Електронний ресурс. – Режим доступу: https://altair.net.ua/wp-content/themes/ wooshoplite/assets/ images/ public/Standart%20%20DSTY%204519-2006.pdf

5. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення. – К. :Держстандарт України, 2000. – 24 с

6. ДП «УкрНДНЦ»Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості Журнал «Стандартизація, сертифікація, якість».

7. 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.

6. Коробкина, З.В.Товароведение вкусовых товаров [Текст]: /З.В. Коробкина. – М.: Экономика, 1986.– 208 с.

7. Кругляков, Г.Н.Товароведение продовольственных товаров [Текст]: / Учебник / Г.Н. Кругляков,Г.В. Круглякова. – Ростов на Дону: Март, 1999. – 289 с.

8. Николаева, М.А.Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учебник для вузов[Текст]: /М.А. Николаева. – М.: Изд-во НОРМА, 1999. – 283 с.

9. Слепньова А.С. Товароведение плодоовощных, зерномучных и кондитерских товаров [Текст]: / А.С. Слепньова А.Н. Кудрян, М.М. Пономарьов – М., Экономика,1987 г.
10. Чечеткина, Н.М.Товарная экспертиза [Текст]: / Н.М. Чечеткина, Т.И. Путилина. – Ростов Н/Д :Феникс, 2000.
http://kipt.com.ua/wp-content/uploads/2019/10/%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE-%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%87%D0%B8%D1%85-%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%96%D0%B2.-%D0%A7%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B0-1-%D0%92%D0%BE%D0%B9%D0%BD%D0%B0%D1%88-%D0%9B.%D0%93.-%D0%94%D1%83%D0%B4%D0%BB%D0%B0-%D0%86.%D0%9E.-%D1%82%D0%B0-%D1%96%D0%BD..pdf