

Міністерство освіти і науки України  
Сумський національний аграрний університет  
Факультет харчових технологій  
Кафедра технології харчування

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента  
ВК 11 (вибірковий) Товарознавство харчових продуктів**

*ГЗ* 18 – Виробництво та технології

(назва)

за спеціальністю **181 «Харчові технології»**

(шифр, назва)

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2023

Розробник: Кочель О.Ю., доцент кафедри технології харчування  
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування (назва кафедри)	протокол від 26.05.2023 № 25
	Завідувач кафедри <u>Мельник О.Ю.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

**Погоджено:**

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

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

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

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

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації Іван (Ладіє Варамів)  
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 14.08. 2023 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	Факультет харчових технологій, кафедра технології вання					
3.	Статус ВК	Вибірковий					
4.	Програма/Спеціальність (програми складовою яких є ВК для	ОП «Харчові технології»					
5.	ВК може бути запропонований для	ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»;					
6.	Рівень НРК	6-й рівень					
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 8-й семестр, Тривалість вивчення – 15 тижнів					
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів					
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)				Самостійна робота	
		Лекційні		Лабораторні			
		Денна	Заочна	Денна	Заочна	Денна	Заочна
		12	-	24	-	114	-
10.	Мова навчання	Українська					
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Косель Олена Юріївна					
11.	Контактна інформація	koshelolena85@ukr.net					
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма курсу «Товарознавство харчових продуктів» призначена вивченням поняття і суті 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 плодоовочевих, 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, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	<p>1. Освітній компонент базується на знаннях, що студенти отримали під час вивчення дисциплін – теоретичні основи харчових продуктів, методи контролю харчових продуктів.</p> <p>2. Освітній компонент є основою для подальшого вивчення таких дисциплін - загальні технології харчових виробництв, технології харчування, основи фізіології та гігієни харчування.</p>
15.	Політика академічної доброчесності	<p>За порушення правил академічної доброчесності студент притягнутий до такої форми відповідальності як: – рне проходження заліку.</p>
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, які відбуваються у продуктах і способи найбільш ефективного регулювання цих змін у бажаному напрямі.	x	x		17		22	
ДРН 2. Оцінювати властивості основних поживних речовин та харчових продуктів.	x	x	x		x		
ДРН 3. Знати науково-теоретичні основи класичних і сучасних технологічних процесів та способи їх практичної реалізації.	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	x		x	x		<i>Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять</i>
ДРН 6. Вміти самостійно та/або колективно приймати нестандартні рішення творчого характеру, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності				x	x		<i>Диф.залік</i>  <i>Комп'ютерне тестування (атестація)</i>
ДРН 7. Застосовувати основні методи дослідження фізико-хімічних, хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів, узагальнювати їх та пов'язувати з практичним застосуванням за профілем фаху	x		x				

ДРН 8. Презентувати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді наукових статей та тез конференцій.				x	x			
---	--	--	--	---	---	--	--	--

### 3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу						Рекомендова на література <sup>5</sup>
	Аудиторна робота				Самостійна робота		
	Лк		Лаб. з.				
	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	
<b>ЛК Тема 1. Зерно-борошняні та хлібобулочні вироби.</b> 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 зерно-борошневих та хлібобулочні виробів. СРС Тема 1. Вступ. Теоретичні основи товарознавства.	2	-	4	2	14	-	[1, 3, 5,7]
<b>Тема 2. Овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки.</b> 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	-	14	-	[1, 2, 3, 5]

<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 солодоці та халва. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.</p>	2	-	4	-	14	-	[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>	2	-	4	-	14	-	[1, 3, 4,6]
<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. Кра та нерибні продукти моря. Товарознавчі</p>	2	-	2	-	14	-	[3, 4, 6,8]

характеристики, експертиза якості.							
ЛБ Тема 5. Вивчення характеристики риби і рибних товарів. СРС Тема 5. Рибні напівфабрикати та кулінарні вироби. Товарознавчі характеристики, експертиза якості.							
<b>Тема 6. Молоко і молочні товари.</b> 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	-	2	-	14	-	[1, 3, 4, 5, 8]
<b>Тема 7. Яйця і яєчні товари.</b> 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	-	14	-	[1, 2, 7, 8]
<b>Тема 8. Харчові жири.</b> 1. Класифікація харчових жирів. Хімічний склад і харчова цінність. 2. Рослинні олії. Товарознавча характеристика та експертиза якості товарів. Тваринні топлени жири. 3. Товарознавча характеристика та експертиза якості. Маргарин. Кулінарні, кондитерські та хлібопекарні жири.	-	-	2	-	14	-	[1, 2, 3, 4, 5, 6]

ЛБ Тема 8. Вивчення характеристики жирів.							
СРС Тема 8. Майонез. Товарознавча характеристика та експертиза якості.							
Всього	12	-	24	-	114	-	

#### 4.МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u> )	Кількість годин (дн/зч)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент <u>самостійно</u> )	Кількість годин (дн/зч)
ДРН 1	Лекційне заняття ( <i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i> )	2/10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 2	Лабораторне заняття ( <i>ілюстрація карт, рисунків та проведення лабораторних досліджень</i> )	28/12	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	8/17
ДРН 3	Лекційне заняття ( <i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i> )	6/2	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 4	Лекційне заняття ( <i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i> )	6/2	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	6/10
ДРН 5	Лабораторне заняття ( <i>демонстрація технологічних схем та проведення лабораторних досліджень</i> )	10/3	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12/18
ДРН 6	Практична робота ( <i>розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва</i> )	12/3	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10/15
ДРН 7	Практична робота ( <i>розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва</i> )	12/3	Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	12/20
ДРН 8	Практичне та лабораторне заняття ( <i>розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва</i> )	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.	<i>Рифмувальник</i>	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	<6 балів	6-10 балів	10-13 балів	15 балів

візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	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
Дир.закл.	<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

## 6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

### 6.1. Основні джерела

1. Товарознавство. Методичні вказівки до лекційних занять для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / уклад. Кошель О.Ю., Степанова Т.І., Сабадаш С.М. - Суми, 2023. – 135 с.
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, 2019. - 61 бс.
3. Сірохман, І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [Текст]: / І.В. Сірохман, Т.М. Росистюк., К.: 2020.
4. Товарознавство. Методичні вказівки до практичних занять для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання. Автори Степанова Т.І., Кошель О.Ю., Сабадаш С.М. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – с. 49.
5. Дієтологія, Курс лекцій для студентів зі спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання, спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа", денна та заочна форма навчання. Автори Степанова Т.І., Кошель О.Ю., Сабадаш С.М. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – с. 99.

## 6.2 Допоміжна література

6. Товарознавство. Терміни та визначення: ДСТУ 3993-2000. – [Чинний від 2001-07-01]. – К.: Держстандарт України, 2021. – (Національний стандарт України).
7. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів: ДСТУ ISO 9000:2007. – [Чинний від 2008-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2018. – 31 с. – (Національний стандарт України).
8. Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів (лабораторний практикум)/ Н.Я. Орлова. - К.: КДТЕУ, 2019. – 107 с.