

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

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента
ОК 13 (обов'язковий) Товарознавство**

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 «Сфера обслуговування»
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**

(шифр, назва)

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2023

Розробник: Кошель 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 Степанова Т.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 О.Ю.
(ПІБ)
к.т.н., доцент Степанова Т.М. Степанова Т.М.
(ПІБ)

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

Зареєстровано в електронній базі: дата: 14.08 2023 р.

▼ СНАУ, 2023 рік

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 ОСВІТНЬОМУ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Товарознавство					
2.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування					
3.	Статус ОК	Обов'язковий					
4.	Програма/Спеціальність (рама), складовою яких є ВК	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 ЕКТС	5 кредитів					
9.	Загальний обсяг годин та поділ	Контактна робота(заняття)				Самостійна робота	
		Лекційні		Лабораторні			
		Денна	Заочна	Денна	Заочна	Денна	Заочна
		30	-	30	-	90	-
10.	Мова навчання	Українська					
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Кошель Олена Юрївна					
11.	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.					

<p>14. Передумови вивчення ОК, к з іншими освітніми компонентами ОП</p>	<p>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.</p> <p>2. Освітній компонент є основою для вивчення ОК Ресторанна справа, Готельна справа.</p>
<p>15. Політика академічної доброчесності</p>	<p>Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення 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.</p> <p>Порушення академічної доброчесності при вивченні ОК</p> <p>«Товарознавство» вважаються: академічний плагіат, академічне шахрайство (списування, обман, видавання кимось виконаної роботи за власну), використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань</p> <p>За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:</p> <p>Академічний плагіат — оцінка 0, повторне виконання завдання.</p> <p>Академічне шахрайство — анулювання отриманих балів; повторне проходження оцінювання повторне виконання несамотійно виконаної роботи; Використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань — відсторонення від виконання роботи, оцінка 0, повторне проходження підсумкового контролю.</p>
<p>16. Посилання на курс у системі Moodle</p>	<p>https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5059</p>

**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	<i>Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять</i>
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 реалізувати їх у практичній діяльності			x	x	
ДРН 7. Застосовувати основні методи дослідження фізико-				x	

Екзамен

Комп'ютерне тестування (атестація)

хімічних, хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів, узагальнювати їх та пов'язувати з практичним застосуванням за профілем фаху					
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						Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота				Самостійна робота		
	Лк		Лаб. з.		Денна	Заоч	
	Денна	Заоч.	Денна	Заоч	Денна	Заоч	
ЛК Тема 1. Зерно-борошняні та хлібобулочні вироби.							
ЛБ Тема 1. Вивчення характеристики зерно-борошняних та хлібобулочні виробів.							
СРС Тема 1. Вступ. Теоретичні основи товарознавства.	2	-	2	2	6	-	[1, 3, 5]
Тема 2. Овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки.							
ЛБ Тема 2. Вивчення характеристики овочів, плодів, грибів та продуктів їх переробки							
СРС Тема 2. Хімічний склад харчових продуктів.	2	-	2	-	6	-	[1, 2, 3, 5]
Тема 3. Кондитерські товари. Смакові товари.							
ЛБ Тема 3. Ознайомлення з характеристикою кондитерських товарів.							
СРС Тема 3. Східні солодощі та халва. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.	2	-	2	-	6	-	[2, 4, 5]

Тема 4. М'ясо і м'ясні товари. 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	-	2	-	6	-	[1, 3, 4]
Тема 5. Риба і рибні товари ЛБ Тема 5. Вивчення характеристики риби і рибних товарів. СРС Тема 5. Рибні напівфабрикати та кулінарні вироби. Товарознавчі характеристики, експертиза якості.	2	-	2	-	6	-	[3, 4, 6, 8]
Тема 6. Молоко і молочні товари. ЛБ Тема 6. Вивчення характеристики молока і молочних товарів. СРС Тема 6. Молочні консерви. Товарознавча характеристика та експертиза якості	2	-	2	-	6	-	[1, 3, 4, 5]
Тема 7. Яйця і яєчні товари. ЛБ Тема 7. Вивчення характеристики яєць та яєчних товарів. СРС Тема 7. Товарознавча характеристика яєць, експертиза якості яєць та яєчних товарів.	2	-	2	-	6	-	[1, 2, 7, 8]
Тема 8. Харчові жири ЛБ Тема 8. Вивчення характеристики жирів. СРС Тема 8. Майонез. Товарознавча характеристика та експертиза якості.	2	-	2	-	6	-	[1, 2, 3, 4, 5, 6]
Тема 9. Товарознавство – наука про товари ЛБ Тема 9. Основні поняття товарознавства СРС Тема 9. Товари із пластичних мас	2	-	2	-	6	-	[1, 3, 6, 7, 5]
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	-	6	-	[1, 3, 4, 7, 5]
Тема 11. Якість товарів ЛБ Тема 11. Визначення якості товарів СРС Тема 11. Побутові електротовари	2	-	2	-	6	-	[2, 3, 4, 7, 5]
Тема 12. Класифікація товарів ЛБ Тема 12. Вивчення класифікації товарів СРС Тема 12. Будівельні матеріали	2	-	2	-	6	-	[1, 3, 4, 7]

Тема 13. Асортимент товарів				6		[1, 2, 3, 4, 5]
ЛБ Тема 13 Формування асортименту товарів	2	-	2			
СРС Тема 13. Культурно-побутові товари						
Тема 14. Кодування товарів				6		[1, 3, 4, 5]
ЛБ Тема 14 Особливості кодування товарів	2	-	2			
СРС Тема 14. Шкільні товари						
Тема 15. Пакування та зберігання товарів				6		[1, 2, 3, 7, 8]
ЛБ Тема 15 Особливості пакування та зберігання товарів	2	-	2			
СРС Тема 15. Меблеві товари						
Всього	30	-	30	90	-	

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 <u>студент самостійно</u>)	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	12/3	Презентація прийнятих	12/20

	<i>технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)</i>		рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	
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	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	<6 балів	6-10 балів	10-13 балів	15 балів

<i>тестування (атестація)</i>	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>
	<i><6 балів</i>	<i>6-10 балів</i>	<i>10-13 балів</i>	<i>15 балів</i>
<i>Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)</i>	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>
	<i><10 балів</i>	<i>10-18 балів</i>	<i>18-28 балів</i>	<i>30 балів</i>
<i>Екзамен</i>	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>

5.3. Формативне оцінювання

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

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

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.М., 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.-616с.

3. Сірохман, І.В. Товарознавство м'яса і м'яснихтоварів [Текст]: / І.В. Сірохман,Т.М. Росистюк., К. :2004.

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, 2018. – (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.