

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

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

ОПП «Харчові технології»

(назва)

за спеціальністю **181 «Харчові технології»**

(шифр, назва)

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2024

Розробники: Олена КОШЕЛЬ, доцент кафедри технології харчування
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <u>технології</u> <u>харчування</u> (назва кафедри)	протокол від 31.05.2024 № 19
	Завідувач кафедри <u>Оксана МЕЛЬНИК</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми ХТ Олена КОШЕЛЬ
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету харчових технологій,
де реалізується освітня програма

Рецензія на робочу програму надана:

Наталія БОЛГОВА
Тетяна МАРЕНКОВА (додається)
Оксана МЕЛЬНИК (додається)
(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

Людмила Баранівська
(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 27.06. 2024 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	ВК Товарознавство харчових продуктів							
2.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування							
3.	Статус ВК	Вибірковий							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ВК для	ОПП «Харчові технології»							
5.	ВК може бути запропонований для	241 «Готельно-ресторанна справа» ОПП «Крафтові технології та економічні інновації»							
6.	Рівень НРК	6-й рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна ХТ – 8-й семестр, 4-й семестр, Заочна ЗХТІ – 9-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		Денна					
		Денна		Заочна	Лб	Пз	Денна		Заочна
		ХТІ(8в)	ХТІ(4в)		ХТІ(8в)	ХТІ(4в)	ХТІ(8в)	ХТІ(4в)	
		6	14	2	16	46	128	90	148
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, зв'язок 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 притягнутий до форми відповідальності як: – повторне проходження заліку. Кодекс академічної доброчесності (http://surl.li/khyd)
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3233

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 завантажений ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОПП Харчові технології)						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		x	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять Диф.залик
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		
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 пов'язувати з практичним застосуванням за профілем фаху	x		x				

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. ЛІБ Тема 2. Вивчення характеристики овочів, плодів, грибів та продуктів їх переробки. СРС Тема 2. Хімічний склад харчових продуктів.	2/2	-	2	6	16/12	18	[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. ЛІБ Тема 3. Ознайомлення з характеристикою кондитерських товарів. СРС Тема 3. Східні солодощі та халва. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.	2/2	-	2	6	16/12	18	[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	-	2	6	16/12	18	[1, 3, 4,6]
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	-	2	6	16/12	18	[3, 4, 6,8]

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.							
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.							
Тема 8. Харчові жири.							
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.							
ЛБ Тема 8. Вивчення характеристики жирів.							
СРС Тема 8. Майонез. Товарознавча характеристика та експертиза якості.							
Всього	6/14	2	16	46	128/90	148	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

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

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	Дата складання
Модуль 1 (50 балів):			
1	Відпрацювання та захист лабораторних робіт	21 балів	після кожного

	(3 ЛБ по 7 балів)		лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	29 балів	після вивчення тем 1-3
Модуль 2 (50 балів):			
3	Відпрацювання лабораторних робіт (3 ЛБ по 7 балів)	21 балів	після кожного лабораторного заняття
4	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	29 балів	після вивчення тем 4-6

5.2.2. Критерії оцінювання

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час лабораторних занять	під час лабораторної роботи
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення проміжного тестування	7, 15 тиждень

Форма підсумкового контролю – **залік**. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум 100 балів за семестр) визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру. Студент не допускається до підсумкового контролю з дисципліни, якщо він пропустив і не відпрацював більше 20 % занять, має не складені модульні контрольні етапи, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (лабораторні роботи), передбачених робочим навчальним планом на семестр з цієї навчальної дисципліни, або має незадовільний рейтинг за підсумком семестру (0 – 34 балів).

5.3. Формативне оцінювання

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час лабораторних занять	Відповідно до графіку навчального процесу
2.	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення тестування	
3.	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після прослуховування курсу, отримання сертифікату

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

- 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.
- 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. - 616 с.
- Сірохман, І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [Текст]: / І.В. Сірохман, Т.М. Росисток., К.: 2020.
- 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. Кошель О.Ю., Маренкова Т.І. Визначення показників якості тіста для круасанів. Науковий вісник ТДАТУ, 2022. Вип. 12, том 3, с.258-265. DOI: 10.31388/2220-8674-2022-3-25 <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/26/%D0%92%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA12%D1%82%D0%BE%D0%BC3.pdf>

7. Кошель О.Ю. ВИКОРИСТАННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ВИДІВ БОРОШНА У ТЕХНОЛОГІЇ МАФФІНІВ V Міжнародної науково-практичної конференції «Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі» (01-24 листопада 2023 р.), м. Запоріжжя, 2023-с. 123.

8. Кошель О.Ю. ДОСЛІДЖЕННЯ ВМІСТУ ВОЛОГИ В ТІСТІ ДЛЯ ПИЦИ V Міжнародної науково-практичної конференції «Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі» (01-24 листопада 2023 р.), м. Запоріжжя, 2023-с. 128.

9. Кошель О.Ю., Винник А.О. ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ БІЛКУ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ ЗА МЕТОДАМИ ДЮМА ТА К'СЛЬДАЛЯ Матеріали НПК викладачів, аспірантів та студентів Сумського НАУ (14-16 травня 2024 р.) 2024 – С. 572.

10. Sereda O., Melnyk O., Marenkova T., Koshel O., Bokovets S. (2024) The rheological characteristics of the dough for semi-finished biscuit with the addition of crickets flour. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. <https://doi.org/10.5219/1967>

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