


Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**OK18 ТОВАРОЗНАВСТВО ТОВАРІВ, ПАКУВАЛЬНИХ
МАТЕРІАЛІВ ТА ПОСЛУГ У СФЕРІ ХАРЧУВАННЯ**

Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Освітня програма	Крафтові технології та гастрономічні інновації
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник: М. М. Самілик, д.т.н., професор., завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеки харчових продуктів	протокол від <u>19.05.26</u> № <u>17</u>
	Завідувач кафедри <u></u> Марина САМЛІК (підпис)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

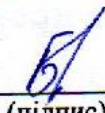
(підпис)



Марина САМЛІК

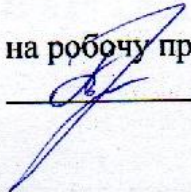
Декан факультету, де реалізується освітня програма

(підпис)

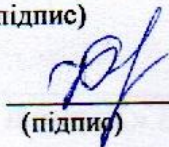


Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму (додається)

надана:  д.ф., доц. Тетяна СИНЕНКО

(підпис)

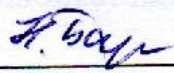


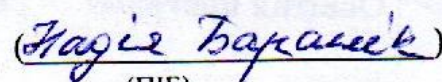
д.ф. Сергій БОКОВЕЦЬ

(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

(підпис)





(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 15.06. 2026 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

2.	Назва ОК	ОК18 Товарознавство товарів, пакувальних матеріалів та послуг у сфері харчування		
3.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технологій та безпеки харчових продуктів		
4.	Статус ОК	Обов'язковий		
5.	Програма/Спеціальність, складовою яких є ОК для	Крафтові технології та гастрономічні інновації / Харчові технології		
6.	Рівень НРК	I (бакалаврський)		
7.	Семестр та тривалість вивчення	IV (15 тижнів)		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота 76
		Лекційні 14	Практичні 60	
10.	Мова навчання	Українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	д.т.н., професор. Самілик Марина Михайлівна		
11	Контактна інформація	Самілик Марина Михайлівна, завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів, 324м, 0663786739, E-mail: maryna.samilyk@snau.edu.ua		
12.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент базується на сучасних наукових і практичних знаннях щодо споживчої цінності харчових продуктів, способах їх пакування та зберігання, надання послуг харчування на виїзді		
13.	Мета освітнього компонента	формування у майбутніх фахівців системних знань і практичних навичок про науково-технічні та прикладні основи товарознавства, споживчі властивості продукції та пакувальних матеріалів, якість і безпеку товарів і послуг у сфері харчування.		
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на ОК 8 Теоретичні основи харчових виробництв та є основою для ОК20-ОК26		
15.	Політика академічної доброчесності	Система вимог, які ставляться перед здобувачем вищої освіти під час вивчення освітнього компоненту: - проходження студентами етапів оцінювання у встановлені терміни; - виконання і захист практичних робіт у встановлені терміни; - дотримання студентами кодексу академічної доброчесності Сумського НАУ.		
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6379		
17.	Ключові слова	товарознавство, товар, споживчі властивості, пакування, кейтеринг, фуршет		

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			Як оцінюється РНД
	ПР01	ПР14	ПР32	
ДРН1. Знати та розуміти основні проблеми пов'язані із псуванням харчових продуктів під час їх зберігання, умови надання якісних та безпечних послуг кейтерингу	+	+		Усний захист практичних робіт (у разі дистанційного навчання -тести) Підсумковий тест множинного вибору
ДРН2. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження нового асортименту продуктів та послуг у сфері харчування з урахуванням споживчих інтересів та потреб ринку			+	
ДРН 3. Підбирати види екологічного пакування для харчових продуктів з урахуванням сучасних трендів		+	+	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ¹
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб.		
Модуль 1				
Лекційне заняття 1. Види та споживчі властивості товарів 1. Термінологія товарознавства 2. Вимоги до товарів 3. Споживчі властивості харчових продуктів 4. Кодування і товарна класифікація продовольчих товарів	2			[1], [15], [16], [17], [18]
<i>Лабораторна робота №1. Проаналізувати харчовий продукт згідно товарної класифікації за кодуванням. Вказати його споживчі властивості</i>		4		
<i>Лабораторна робота №2. Розшифрування маркування харчових продуктів</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Історія розвитку товарознавства. 2. Методи пізнання в товарознавстві 3. Категорії харчових продуктів 4. Хімічний склад продовольчих товарів 5. Якість продовольчих товарів 6. Основи зберігання і транспортування продовольчих товарів			10	

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб.		
Лекційне заняття 2. Товарознавство свіжої та переробленої плодоовочевої продукції 1. Асортимент плодоовочевої продукції і вимоги до її якості 2. Дефекти плодоовочевої продукції 3. Упакування, транспортування та зберігання плодоовочевої продукції	2			[1], [2], [3], [16]
Лабораторна робота №3. Підібрати набір харчових продуктів на добу, враховуючи основні споживчі властивості		4		
Лабораторна робота №4. Проаналізувати види хвороб плодів та розробити рекомендації щодо їх зберігання		4		
Лекційне заняття 3. Товарознавство молочних товарів. 1. Асортимент молочних товарів і вимоги до їх якості 2. Дефекти молочних товарів 3. Упакування, транспортування та зберігання молочних товарів	2			[2], [14]
Лабораторна робота №5. Проаналізувати якість питного молока різних виробників		4		
Лабораторна робота №6. Проаналізувати якість йогуртів різних виробників		4		
Питання самостійного вивчення 1. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду. 2. Товарознавство кондитерських виробів. 3. Харчові жири. 4. Товарознавча характеристика			16	
Лекційне заняття 4. Товарознавство м'ясних та рибних товарів. 1. Асортимент м'ясних та рибних, вимоги до їх якості 2. Дефекти м'ясних та рибних виробів 3. Упакування, транспортування та зберігання м'ясних та рибних виробів	2			[1], [2]
Лабораторна робота №7. Проаналізувати якість ковбасних виробів різних виробників		4		
Лабораторна робота №8. Проаналізувати якість рибних пресервів різних виробників		4		
Питання самостійного вивчення Ознайомитися з державними стандартами на якість молочних, м'ясних та рибних товарів			10	
Разом за модуль	8	32	36	

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ³
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб.		
Модуль 2				
Лекційне заняття 5. Товарознавство смакових товарів та хлібобулочних виробів. 1. Асортимент смакових товарів, хлібобулочних та макаронних виробів. Вимоги до їх якості 2. Дефекти смакових товарів, хлібобулочних та макаронних виробів. 3. Упакування, транспортування та зберігання смакових товарів та хлібобулочних виробів	2			[2], [3], [12], [13], [14], [15]
<i>Лабораторна робота №9. Проаналізувати якість хліба різних виробників</i>		4		
<i>Лабораторна робота №10. Проаналізувати якість вина різних виробників</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів 2. Роль смакових товарів у харчуванні людини та їхня класифікація. 3. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду. 4. Товарознавча характеристика харчових концентратів.			20	
Лекційне заняття 6. Екопакування для харчових продуктів 1. Види та характеристика пакування. 2. Асортимент екологічних видів пакування харчових продуктів	2			[1], [7], [9] [10], [11]
<i>Лабораторна робота № 11. Розшифрування маркування пакування та вантажів</i>		4		
<i>Лабораторна робота № 12. Розроблення авторського дизайнерського екопакування</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Загальні відомості про ідентифікацію товарів. 2. Сутність, види та засоби фальсифікації товарів. 3. Способи захисту продукції від фальсифікації			20	
Лекційне заняття 7. Товарознавство послуг у сфері харчування 1. Види послуг у сфері харчування 2. Види виїзного ресторанного обслуговування. 3. Вимоги якості та безпечності послуг у сфері харчування	2			[4], [5]
<i>Лабораторна робота № 13. Розроблення рекомендацій щодо організації фуршетів</i>		4		
<i>Лабораторна робота № 14. Розробити меню та приготувати страви для тематичного коктейлю</i>		8		
Разом за модуль	6	28	40	
Всього	14	60	76	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання	Кіль-сть годин	Методи навчання	Кіль-сть годин	
ДРН1. Знати та розуміти основні проблеми пов'язані із псуванням харчових продуктів під час їх зберігання, умови надання якісних та безпечних послуг кейтерингу	Презентації (демонстрація інформації щодо тематики лекцій)	5	Практичні заняття (виконання завдань відповідно до інструктивних карт, представлених у методичних вказівках)	60	
ДРН2. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження нового асортименту продуктів та послуг у сфері харчування з урахуванням споживчих інтересів та потреб ринку		5		Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання питань самостійного вивчення)	76
ДРН 3. Підбирати види екологічного пакування для харчових продуктів з урахуванням сучасних трендів		4			

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
Модуль 1 (50 балів):			
1	Відпрацювання практичних робіт (8 Лб по 2 бали)	16 балів / 16%	згідно з графіком навчального процесу
2	Тестування «Модуль 1» (тест множинного вибору)	34 балів / 34%	7 тиждень
Модуль 2 (50 балів):			
3	Відпрацювання практичних робіт (6 Лб по 2 бали)	12 балів / 12%	згідно з графіком навчального процесу
4	Тестування «Модуль 2» (тест множинного вибору)	38 балів / 38%	15 тиждень

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁴	Оцінювання
Відпрацювання практичних робіт	Кожна відпрацьована лабораторна робота оцінюється в 2 бали
Тестування «Модуль 1/2» (тест множинного вибору)	Тест включає 34 / 38 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал

⁴ Зазначити компонент сумативного оцінювання

5.2. 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	під час лабораторної роботи
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення модульного тестування	7, 15 тиждень


















Форма підсумкового контролю – **диференційований 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. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

1. Товарознавство товарів, пакувальних матеріалів та послуг у сфері харчування: курс лекцій для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації», денної форми здобуття ступеню вищої освіти «Бакалавр»/ уклад. М.М. Самілик, Є.В. Демидова– Суми: СНАУ, 2026 р. – с.57. (Протокол № 9 від 06.05.2026 р.).
2. Сегеда І. В. Товарознавство: продовольчі товари : навч. посібник / І. В. Сегеда ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 224 с. ISBN 978-966-695-570-1.
3. Сучасні джерела та види продовольчих ресурсів : підручник для здобувачів спеціальності «Харчові технології» / авт.: М. М. Самілик, В. І. Тищенко, Н. В. Болгова [та ін.] ; Сумський нац. аграр. ун-т. — Одеса : Астропринт, 2025. — 340 с.
4. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>.
6. Про захист прав споживачів [Електронний ресурс] : Закон України. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>.
7. Semi-finished products based on protein-carbohydrate raw milk materials: Economic justification of introducing in restaurants / T. Shtal, O. Davydova, S. Sysoieva, et al. // Rivista Di Studi Sulla Sostenibilita. – 2022. – No. 2. – Pp. 289–303.
8. Ding, X., Zhu, Z., Zhao, Y. (2022). Research About Strategy-Tactic-Method Framework of Catering Brand Construction Based on Service Design Thinking. In: Soares, M.M., Rosenzweig, E., Marcus, A. (eds) Design, User Experience, and Usability: Design Thinking and Practice in Contemporary and Emerging Technologies. HCII 2022. Lecture Notes in Computer Science, vol 13323. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-05906-3_10.
9. Пакувальні матеріали та їх фізико-хімічні властивості : підручник / А. І. Соколенко, В. С. Костюк, К. В. Васильківський, Є. В. Костюк, В. А. Піддубний ; за ред. А. І. Соколенка. – 2-ге вид. – Київ : Кондор, 2024. – 400 с.
10. Горач О. О. Товарознавство харчових продуктів : навч. посіб. для вузів / О. О. Горач, Н. В. Новікова. – Херсон : ХДАЕУ, 2023. – 345 с.
11. Екоупаковка в Україні. Тренди. <https://manupackaging.ua/wp-content/uploads/2024/11/Ekoupakovka-v-Ukraini.-Trendi-ta-osoblivosti.png>.

12. Самілик М., Корнієнко Д. (2023). Аналіз видів цукру та розширення його асортименту в Україні. *Biota. Human. Technology*, 1, 94-108. DOI: <https://doi.org/10.58407/bht.1.23.7>.
13. Болгова, Н.В., Самілик, М.М., Савчук, Н. (2022) Розширення асортименту макаронних виробів з β -каротином. *Науковий вісник ТДАТУ*, 12(2), 245-252.
14. Самілик, М.М. Сюаньсюань, Цинь, Болгова, Н.В. (2022) Розширення асортименту кисломолочних напоїв з підвищеною біологічною цінністю. *Науковий вісник ТДАТУ*, 12(1), 141-151. (вітчизняне фахове видання категорії «Б»).
15. Самілик, М. М., & Каруна, К. В. (2023). Дослідження показників якості десертного хліба з овочевими цукатами. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, (1), 5-9. <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-1-1>.
16. Samilyk, M., Nosyk, M., & Tischenko, V. (2026). Assessment of the quality of alcoholic beverage based on black mulberry. *EUREKA: Life Sciences*. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2026.004284>

+ Загальні відомості про курс

- +  Візитка курсу 
- +  Відомості про викладача 
- +  Інструкція до роботи з курсом 
- +  Силабус 
- +  Зміст освітнього компонента 
- +  Оцінювання за освітнім компонентом 
- +  Навчальні ресурси 
- +  Термінологічний словник 
- +  Оголошення 