



СИЛАБУС
навчальної дисципліни
“Товарознавство харчових
продуктів”

Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Дисципліна	ОК 22 Товарознавство харчових продуктів
Рівень освіти	Фахова перед вища, першого(бакалаврського) рівня вищої освіти
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Освітня компонента, що формує спеціальні компетентності
Семестр	III,
Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС/загальна кількість годин)	2,0 кредити ЄКТС / 60 годин
Розділ за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30год Практичні роботи – 4год Семінарські заняття – 6год Самостійна робота – 20год
Мова викладання	Українська
Інформація про викладача (ів)	Спеціаліст вищої категорії, звання «викладач методист» Когут Світлана Богданівна, kohutsvit@gmail.com
Розміщення курсу	Сайт закладу освіти (освітня діяльність) https://vpu7.com.ua
Дні занять та консультацій	За поточним розкладом
Мета навчальної дисципліни	Мета вивчення дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» є: вивчення загальних закономірностей формування і прояв споживчої вартості товарів на сучасному етапі розвитку суспільства; вивчення та опанування методів і засобів управління асортиментом і якістю товарів, закономірностей формування та прогнозування асортименту товарів; вивчення термінології, класифікації, кодування різних груп товарів, методів дослідження товарів, умов їх зберігання і транспортування; вивчення споживчих властивостей товарів нових видів сировини і матеріалів; набуття навичок визначення номенклатури споживчих властивостей і показників якості товарів. Об'єктами товарознавства є товар, процеси зберігання, рух товару, асортимент, контроль якості продукції. Предметом товарознавства є вивчення споживчих властивостей товарів певної якості і асортименту, що задовольняють

	потреби людей. Товарознавство має в своєму розпорядженні свої терміни, властиві даній науковій дисципліні, основними з яких є споживні властивості, якість, показник якості, оцінка якості, контроль і методи контролю якості, рівень якості, управління якістю, експертиза якості, ідентифікація товарів, конкурентоспроможність товару, асортимент товарів, формування і розвиток асортименту, управління асортиментом, інформація про товар, товарний знак, маркіровка і ін. Завдання дисципліни –формування у здобувачів освіти системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вибору найбільш доцільних видів традиційної та нової сировини для виготовлення продуктів харчування, забезпечення оптимальних запасів сировини, контролю її якості при зберіганні та використанні; оволодіння навичками органолептичного та інструментального методів контролю якості продуктів харчування, вивчення споживних властивостей, харчової цінності, класифікації, асортименту, основ виробництва, правил зберігання усіх груп продовольчих товарів та дослідження якості та безпечності продуктів харчування різних виробників. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі передвищої освіти повинні знати: - класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів; - основи виробництва товарів, технологічні особливості виробництва окремих груп товарів, закономірності формування їх якості та споживних властивостей; - основні вимоги до збереження, якості та кількості товарів на етапах їх просування; - нормативні міжнародні та державні документи з контролю якості товарів; Ø вимоги до якості товарів; - чинники, що впливають на якість товарів; - методи оцінки якості товарів; - умови та терміни зберігання товарів; - основні права виробників та споживачів товарів. вміти: - аналізувати та формувати асортимент товарів; - користуватись нормативною документацією щодо асортименту, якості товарів, їх упакування та зберігання; - володіти методиками об'єктивної оцінки якості товарів; - визначати якість товарів відповідно до чинної нормативної документації; - вирішувати практичні завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів; - контролювати й оцінювати якість товару згідно з нормативними документами, забезпечувати збереження якості в сфері товарообігу; - формувати оптимальну структуру торговельного асортименту; - забезпечувати збереження якості у сфері товарообігу.
--	---

Заплановані результати навчання	Результати навчання (РН): РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Заплановані знання та вміння	В результаті вивчення освітньої компоненти здобувач фахової передвищої освіти повинен володіти такими компетентностями: Інтегральна компетентність: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів закладів ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів товарознавчої характеристики продуктів харчування, які впливають на смакові якості готової кулінарної продукції. Загальні компетентності: Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки та технологій, використовувати різні форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

	Фахові компетентності спеціальності: Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність, здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії, здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК1.Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2.Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3.Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4.Здатність застосовувати практичні уміння та навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5.Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6.Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК8.Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технологічну документацію в галузі харчових технологій. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
Навчальна логістика	II курс, III семестр: Змістовний модуль1. Предмет і завдання товарознавства. Хімічний склад продовольчих товарів. Якість продовольчих товарів та основи збереження їх якості. Тема 1.1. Предмет і завдання товарознавства. Тема 1.2. Хімічний склад і харчова цінність продуктів. Тема 1.3. Якість та методи визначення якості продовольчих товарів. Тема 1.4.Основи зберігання та консервування харчових продуктів. Здобувачі освіти повинні: знати основні поняття, терміни, визначення у товарознавстві; хімічний склад продовольчих товарів: неорганічні та органічні речовини, їх значення для життєдіяльності організму, вміст у харчових продуктах; якість продовольчих товарів; основні фактори, що впливають на якість продовольчих товарів в процесі виробництва і зберігання; методи оцінки якості продовольчих товарів; застосовувати на практиці теоретичні знання; використовувати набуті знання на практиці. Змістовний модуль 2. Товарознавство харчових продуктів рослинного походження. Тема 2.1. Зерно і продукти його переробки. Тема 2.2. Плоди, овочі і продукти їх переробки. Тема 2.3. Смакові товари.

	Тема 2.4. Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби. Здобувачі освіти повинні: <i>знати</i> споживні властивості, харчову цінність, класифікацію, асортимент, основи виробництва, правила зберігання товарів рослинного походження (зерноборошняних та хлібобулочних, кондитерських, смакових, плодово-овочевих); <i>застосовувати</i> на практиці теоретичні знання та практичні навички; <i>використовувати</i> набуті знання на практиці. Змістовний модуль 3. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження. Тема 3.1. Молоко і молочні товари. Тема 3.2. М'ясо і м'ясні товари. Тема 3.3. Яйця та яєчні товари. Тема 3.4. Риба і рибні товари. Тема 3.5. Харчові жири. Здобувачі освіти повинні: <i>знати</i> поживні властивості, харчову цінність, класифікацію, асортимент, основи виробництва, правила зберігання товарів тваринного походження (молочно-жирових, м'ясних, рибних, яєчних); <i>застосовувати</i> на практиці теоретичні знання та практичні навички; <i>використовувати</i> набуті знання на практиці.
Види занять	Лекції, семінарські, практичні роботи, самостійна робота.
Методи навчання	– вербальні/словесні (лекція, пояснення, розповідь); – наочні (ілюстрація, демонстрація); – пояснювально-ілюстративний
Пререквізити	Міждисциплінарні зв'язки: матеріал предмету базується на знаннях, одержаними здобувачами освіти з освітніх компонентів: ОК1- «Історія України», ОК7-«Комп'ютерна техніка», «Охорона праці», «Екологія», ОК10-«Неорганічна та фізична і колоїдна хімія», ОК11-«Органічна хімія», ОК12-«Аналітична хімія», ОК13-«Біохімія, мікробіологія та фізіологія», ОК19-«Організація виробництва в ЗРГ», ОК21- «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», ОК23-«Технологія кондитерських виробів», ВК2- «Програма безпеки харчування та НАССР», ОК-17 «Технологія виробництва кулінарної продукції».
Постреквізити	ОК3 »Соціологія», ОК11 «Органічна хімія», ОК12 «Аналітична хімія», ОК14 «Процеси і апарати харчових виробництв», ОК22 «Товарознавство харчових продуктів», ОК23 «Технологія кондитерських виробів», ОК27 «Технологічна практика», ВК4 «Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства».
Рекомендовані навчально-методичні матеріали для	Базова Конституція України від 28.06.1996 № 254к/96-ВР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text Закон України «Про стандартизацію» №1315-VII (2014 р.). – К.: Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 31, ст.1058. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. – К.: Держстандарт України, 2000. 4.Артюх, Т.М. Теоретичні основи товарознавства [електронний

вивчення навчальної дисципліни	ресурс]: навчальний посібник / Т.М. Артюх, І.В. Григоренко. - К.: НУХТ, 2014. - 263 с. 5.Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс): навч. посіб. Київ : «Центр учбової літератури», 2017. - 424 с. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: слайд-курс [текст: навч. посіб. /Л.О. Назаренко – К. «Центр учбової літератури», 2019. – 250 с. Додаткова Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації: навчальний посібник/ Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. – Чернівці: ЧНУ ім. Юрія Федьковича, 2017. – 96с. Зубар Н.М. Теоретичні основи харчових виробництв: підручник. - Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. — 304 с. Інформаційні ресурси Верховна Рада України. Законодавство України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon.rada.gov.ua/ Міністерства економіки України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспожислужба України) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dpss.gov.ua/ Центр Експертиз ТЕСТ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://test.org.ua/about/kontacts Харчові технології: періодичний журнал - Режим доступу: https://harch.tech/red/
Матеріально-технічне забезпечення	Використання обладнання навчального кабінету та STEM-лабораторії для показу презентацій та проведення семінарських занять, контрольних тестів, перевірки завдань самостійної роботи, консультування. Навчально-методичний комплекс дисципліни, особистий конспект лекцій, презентації, відеоматеріали. Ноутбук, інтерактивна дошка, проєктор. Інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення.
Процес навчання	Робота під час проведення лекцій, усне опитування; тестування; навчальна дискусія, обговорення, вирішення поставлених завдань на практичних заняттях, семінарські заняття тощо. Традиційні та інноваційні технології навчання.
Семестровий контроль, критерії оцінювання	Форма семестрового контролю – залік. Контроль успішності здобувачів освіти складається з поточного і підсумкового контролю та за виконання семінарських завдань, лабораторно-практичних робіт. Підсумковий контроль здійснюється після вивчення усіх тем, передбачених змістовими модулями, здачі заліку. Критерії оцінювання: З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями: Початковий рівень: 1 бал - здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти

	окремими словами чи реченнями. 2 бали - здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні. 3 бали - здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу. Середній рівень: 4 бали здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні. 5 балів - здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину. 6 балів - здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки. Достатній рівень: 7 балів - здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень. 8 балів - здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача. 9 балів - здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу. Високий рівень: 10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем. 11 балів - здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності. Використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях. 12 балів - здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.
Політика навчальної дисципліни	Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: – дотримання норм Конституції України та чинного законодавства України в сфері освіти; – дотримання загальноновизнаних етичних норм поведінки; – дотримання норм законодавства про авторське

	право і суміжні права; – самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); – політика щодо термінів виконання та перездач. Роботи, які здаються із порушенням термінів, без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої кількості балів). Перездача відбувається із дозволу викладача за наявності поважних причин. – досягати визначених для відповідного рівня освіти результатів навчання; – посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; – повагу до педагогічних, науково-педагогічних працівників та інших співробітників закладу освіти; – використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та правильно посилатись на них; – не пропонувати хабар (неправомірну вигоду) за отримання будь-яких переваг у освітній або дослідницькій діяльності; – списування під час контрольних робіт, заліку заборонені (в тому числі з використанням мобільних пристроїв) лише під час он-лайн тестування та для пошуку необхідної інформації під час уроку. Їх дозволяється використовувати; – негайно повідомляти керівництво (дирекцією) закладу освіти у разі отримання для виконання рішень чи доручень, які є незаконними або такими, що становлять загрозу правам, свободам, які охороняються законом, для окремих громадян, юридичних осіб, державним або суспільним інтересам; – відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад хвороба) навчання може відбуватися в он-лайн режимі; – нести відповідальність за порушення академічної доброчесності. надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації; – поважати честь і гідність інших осіб, навіть, якщо їх погляди відрізняються від Ваших.
Методична комісія	Циклова комісія підготовки фахових молодших бакалаврів

Силабус розглянуто і схвалено на засіданні циклової комісії
Протокол №1 від 28.08.2024р

