

Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні циклової комісії
товарознавства та
підприємництва

Протокол № 1 від 01.09.2022 р.
Голова циклової комісії



Наталія ГРІН

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ОК 16 ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МІКРОБІОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Освітньо-професійна ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Форма навчання	Денна
Семестр	4-БСО
Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС/загальна кількість годин)	3/90
Мова викладання	Українська
Розробник	Наталія БУБЕРЕНКО, викладач, спеціаліст другої кваліфікаційної категорії
Предмет вивчення навчальної дисципліни	Предметом вивчення навчальної дисципліни є харчові продукти на всіх етапах життєвого циклу, їх споживна цінність та закономірності формування асортименту, товарознавчі показники якості та методи їх визначення, закономірності появи дефектів, специфічних для кожної групи, способи їх усунення, методи пакування та зберігання продукції.
Мета навчальної дисципліни	Мета вивчення дисципліни «Товарознавство та мікробіологія харчових продуктів» полягає у формуванні знань з мікробіології для наступного їх застосування у професійній діяльності, надання знань щодо суті основних категорій і понять, принципів і методів теоретичного товарознавства, закономірностей формування споживних властивостей, класифікації і асортименту товарів народного споживання, оцінки якості харчових продуктів.
Компетентності, заплановані знання та вміння	Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Харчові технології», а саме: Загальні компетентності: ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

	<p style="text-align: center;">Спеціальні компетентності:</p> <p>СК 3. Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК 9. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій, ресторанного господарства.</p> <p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти повинен</p> <p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> • об'єкт, предмет, методи, завдання та етапи розвитку товарознавства та мікробіології; • будову та основні метаболічні процеси у мікроорганізмів; • значення мікробіологічних процесів при виробництві, переробці та зберіганні харчових продуктів; • 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; • вимоги до якості харчових продуктів; • чинники, що впливають на якість товарів; • методи оцінки якості харчових продуктів; • умови та терміни зберігання товарів. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> • визначати енергетичну цінність харчових продуктів; • аналізувати та формувати асортимент товарів; • користуватися інструктивними та нормативними документами, які регламентують якість товарів; • використовувати органолептичні та інструментальні методи оцінки якості окремих груп товарів; • проводити комплексну оцінку якості окремих груп товарів; • контролювати дотримання режимів зберігання харчових продуктів.
Заплановані результати навчання	<p style="text-align: center;">Програмні результати навчання</p> <p>РН 3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН 8. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p>
Зміст дисципліни	<p>Модуль 1. Товарознавство та мікробіологія харчових продуктів</p> <p>Змістовий модуль 1. Мікробіологія харчових продуктів</p>

	<p>Тема 1. Тема 1. Мікробіологія харчових продуктів Змістовий модуль 2. Основи товарознавства харчових продуктів Тема 2. Предмет і задачі товарознавства Тема 3. Хімічний склад і харчова цінність продуктів Змістовий модуль 3. Товарознавство окремих груп харчових продуктів Тема 4. Овочі, гриби, плоди свіжі та продукти їх переробки Тема 5. Риба і рибні продукти Тема 6. М'ясо і м'ясні товари Тема 7. Молоко і молокопродукти (Яйця і ячні товари) Тема 8. Харчові жири Тема 9. Продукти переробки зерна Тема 10. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби Тема 11. Смакові товари</p>		
Міждисциплінарні зв'язки	«Технологія виробництва кулінарної продукції», «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів та десертів», «Основи стандартизації та контроль якості і безпеки продукції галузі», «Крафтові технології», «Санітарно-гігієнічний та екологічний контроль в галузі»		
Система оцінювання	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою для екзамену
	90-100	А	відмінно
	82-89	В	добре
	75-81	С	
	66-74	D	задовільно
	60-65	Е	
	35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
	1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
Інформаційне забезпечення	<p style="text-align: center;">Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари : навч. посіб. Київ: Кондор, 2018. 730 с. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс) : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 424 с. Дубініна А.А., Онищенко В.М., Янчева М.О. та ін. Товарознавство риби та рибних товарів: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 336 с. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв : підручник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с. 		

5. Малигіна В.Д., Ракша-Слюсарєва О.А., Мікробіологія та фізіологія харчування: навч. посіб. Київ : Кондор, 2017. 232 с.
6. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. Київ : Світ книг, 2019. 712 с.
7. Сирохман І.В. Лозова Т.М. Товарознавство м'яса та м'ясних товарів. 2-ге вид. перероб. та доп.: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 378 с.

Допоміжна література

1. Власенко В.В., Власенко І.Г. Фізіологія та гігієна харчування. Вінниця: ТОВ «Меркюрі Поділля», 2012. 300 с.
2. Дубініна А.А., Летута Т.М. та ін. Товарознавство продуктів функціонального призначення: навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2015. 189 с.
3. Колтунов В.А. Плодоовочеві товари : підручник : Київ: КНТЕУ, 2019. 356 с.
4. Сенсорний аналіз: навч. посібник у структурнологічних схемах / А. А. Дубініна, Т. В. Щербакова, Н. І. Черевична, О. В. Шмиголь ; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. Х., 2017. 110 с. Електронний ресурс. Режим доступу: [URL:http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2707](http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2707) .

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - URL: www.dssu.gov.ua
2. Діючі нормативні документи на продовольчі товари. Веб-сайт. URL: <https://ips.ligaza-kon.net/>.
2. Методи визначення фальсифікації товарів: підруч. для студентів ВНЗ Київ: ВД «Професіонал», 2016. 272с. Веб-сайт. URL:<https://westudents.com.ua/predmet/32-tovarovnavstvo.html>
3. Назаренко В. О. Формування якості товарів. Частина 1. Навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 386 с. Веб-сайт. URL: <https://westudents.com.ua/predmet/32-tovarovnavstvo.html>
4. Національний стандарт України. Товарознавство. Терміни та визначення. ДСТУ 3993-2000 Веб-сайт. URL:<https://www.slideshare.net>
5. Довідник споживача. Центр експертиз. Тест. Веб-сайт. URL:<https://test.org.ua/>