

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної
справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної роботи

Олександр ГОЛОВКО

“ ” 2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Товарознавство

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
(шифр і назва)
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
(шифр і назва)
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
(шифр і назва)
спеціалізація _____
(шифр і назва)
вид дисципліни обов'язкова
(обов'язкова / за вибором)
факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

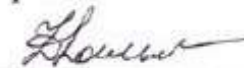
«30 серпня» 2022 року, протокол № 1

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: (вказати авторів, їхні наукові ступені, вчені звання та посади)
Соколовська О. О. к.т.н., доцент кафедри міжнародної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи


(підпис)

Данько Н.І.
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми
(керівником проектної групи) Готельно-ресторанна справа
назва освітньої програми

Гарант освітньо-професійної програми
(керівник проектної групи) Готельно-ресторанна справа


(підпис)

Миколенко О.П.
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

назва факультету, для здобувачів вищої освіти якого викладається навчальна дисципліна

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу


(підпис)

Григорова-Беренда Л.І.
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Товарознавство» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалавр за спеціальністю 241 – «Готельно-ресторанна справа».

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою дисципліни є: забезпечення студентів знаннями і навичками, необхідними для введення діяльності в готельно-ресторанній справі щодо механізмів формування асортименту та якості продовольчих та непродовольчих товарів; виявлення та встановлення факторів, що впливають на формування споживчих властивостей товарів та контроль їх якості під час життєвого циклу.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни «Товарознавство» є:

- **формування наступних загальних компетентностей:**

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК14. Проводити дослідження на відповідному рівні.

- **формування наступних фахових компетентностей:**

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

1.3. Кількість кредитів – 5.

1.4. Загальна кількість годин – 150.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни

обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
2-й	2-й
Лекції	
32 год.	12 год. (в т.ч. 4 год. ауд., 8 год. дист.)
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
86 год.	138 год.
в т.ч. індивідуальні завдання (підсумкова контрольна робота)	
10 год.	

1.6. Заплановані результати навчання

Результати навчання:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства.

Тема 2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки.

Тема 3. Зерноборошняні товари.

Тема 4. Продовольчі товари з генетично модифікованої сировини.

Тема 5. Крохмаль, мед, цукор, хлібобулочні та кондитерські вироби.

Тема 6. Смакові товари.

Тема 7. Харчові жири.

Тема 8. Молоко та молочні продукти. Молочні консерви.

Тема 9. Яйця та яєчні товари.

Тема 10. М'ясо та м'ясні товари

Тема 11. Риба та рибні товари.

Тема 12. Господарські товари: пластмаси силікатні товари, керамічні товари, металогосподарські товари.

Тема 13. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії.

Парфумерно-косметичні вироби.

Тема 14. Текстильні, швейні та трикотажні товари. Взуттєві та хутряні товари.

Тема 15. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Обсяг у годинах						Обсяг у годинах					
	Денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
л		п	лаб	інд	с.р.	л		п	лаб	інд	с.р.	
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	8	2	2			4	4					4
Розділ 1. Товарознавство продовольчих товарів												
Тема 2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки	10	2	4			4	11	1				10
Тема 3. Зерноборошняні товари	10	2	4			4	11	1				10
Тема 4. Продовольчі товари з генетично модифікованої сировини	9	2	2			5	8					8
Тема 5. Крохмаль, мед, цукор хлібобулочні та кондитерські вироби	8	2	2			4	9	1				8
Тема 6. Смакові товари	16	4	4			8	17	1				16
Тема 7. Харчові жири	8	2	2			4	9	1				8
Тема 8. Молоко та молочні продукти. Молочні консерви	8	2	2			4	9	1				8
Тема 9. Яйця та яєчні товари	9	2	2			5	9	1				8
Тема 10. М'ясо та м'ясні товари	10	2	2			6	9	1				8

Тема 11. Риба та рибні товари	8	2	2			4	8					8
Разом за розділом 1	104	24	28			52	104	8				96
Розділ 2. Товарознавство непродовольчих товарів												
Тема 12. Господарські товари: пластмаси силікатні товари, керамічні товари, металогосподарські товари	8	2				6	9	1				8
Тема 13. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфумерно - косметичні вироби	10	2	2			6	9	1				8
Тема 14. Текстильні, швейні та трикотажні товари. Взуттєві та хутряні товари	10	2	2			6	9	1				8
Тема 15. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари	8	2				6	9	1				8
Разом за розділом 2	36	8	4			24	36	4				32
Контрольна робота	10					10	10	10				10
Усього годин	150	32	32			86	150	12				138

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Назва теми	Кількість Годин
1	2
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства: <ul style="list-style-type: none"> • споживна цінність товару; • види і сутність емпіричних та аналітичних методів; • система пошуку нормативних документів; • показники якості і їх групування. 	2
Тема 2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки: <ul style="list-style-type: none"> • структура та атомно-морфологічна будова рослинної клітини, плодів та овочів; • вивчення класифікації, дефектів плодів та овочів, методи відбору проб. 	4
Тема 3. Зерноборошняні товари: <ul style="list-style-type: none"> • характеристика зернових культур; • асортимент та споживні властивості зерноборошняних товарів; • етапи визначення відповідності маркування виробів. 	4

1	2
<p>Тема 4. Продовольчі товари з генетично модифікованої сировини:</p> <ul style="list-style-type: none"> • технології створення генетично модифікованих рослин; • характеристика компаній, що використовують генетично модифіковану сировину для виробництва харчових продуктів. 	2
<p>Тема 5. Крохмаль, мед, цукор, хлібобулочні та кондитерські вироби:</p> <ul style="list-style-type: none"> • показники якості крохмалю, меду, цукру, кондитерських виробів; • органолептичні показники цукру білого; • фізико-хімічні показники якості цукру білого. 	2
<p>Тема 6. Смакові товари</p> <ul style="list-style-type: none"> • речовини зумовлюють смак і аромат прянощів; • відмінні особливості чорного чаю від зеленого на смак, аромат і колір настою; • смакові і фізіологічні властивості кави. 	4
<p>Тема 7. Харчові жири:</p> <ul style="list-style-type: none"> • класифікація олії; • види тваринних топлених жирів; • харчова і біологічна цінність маргарину. 	2
<p>Тема 8. Молоко та молочні продукти. Молочні консерви:</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептична оцінка якості молока; • сутність гомогенізації молока; • класифікація кисломолочних продуктів. 	2
<p>Тема 9. Яйця та яєчні товари:</p> <ul style="list-style-type: none"> • класифікація яєць; • вимоги до якості. 	2
<p>Тема 10. М'ясо та м'ясні товари:</p> <ul style="list-style-type: none"> • морфологічний і хімічний склад м'яса; • класифікація та маркування м'яса забійних тварин; • торгівельне розрубання туш. 	2
<p>Тема 11. Риба та рибні товари</p> <ul style="list-style-type: none"> • види пакування та маркування риби та рибних товарів; • методи фальсифікації риби; • асортимент вторинної сировини. 	2
<p>Тема 13. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби:</p> <ul style="list-style-type: none"> • аналіз ринку непродовольчих товарів; • сучасні тенденції фальсифікації непродовольчих товарів. 	2
<p>Тема 14. Текстильні, швейні та трикотажні товари. Взуттєві та хутряні товари:</p> <ul style="list-style-type: none"> • асортимент непродовольчих товарів; • інноваційні технології під час формування їх якості. 	2
Разом	32

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТА

Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
	Очна форма	Заочна форма
1	2	3
<p>Тема 1. Теоретичні основи товарознавства. <i>Завдання:</i> вивчити хімічний склад продовольчих товарів. Ознайомитись зі класифікацією харчових продуктів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів /І.В.Сирохман, І.Н.Задорожний, П.Х.Пономарьов, К.: Лібра, 1998. 365 с. 2. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. пос. / Л.Д. Титаренко. К: Центр Навчальної літератури, 2003. 227 с. 	4	4
<p>Тема 2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки. <i>Завдання:</i> класифікацію плодів та овочів, поглибити знання щодо асортименту продуктів їх перероблення.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сирохман І.В., Товарознавство продовольчих товарів. К.: Лібра, 1998. 629 с. 	4	10
<p>Тема 3. Зерноборошняні товари. <i>Завдання:</i> вивчити споживні властивості зерна та вимоги до його якості, борошна, круп, макаронних виробів, хліба та хлібобулочних виробів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів /І.В.Сирохман, І.Н.Задорожний, П.Х.Пономарьов, К.: Лібра, 1998. 365 с. 2. Сирохман, І.В. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова. К.: Центр навч. л-ри, 2006. 384 с. 	4	10
<p>Тема 4. Продовольчі товари з генетично модифікованої сировини. <i>Завдання:</i> вивчити основні напрями створення генетично модифікованої сировини, поглибити знання щодо порядку проведення досліджень якості та біобезпечності харчових продуктів із генетично модифікованої сировини.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Товарознавство. Харчові продукти з генетично модифікованої сировини : навч. посібник / А.А. Дубініна [та ін.]. Х. : ХДУХТ, 2015. 267 с. 	5	8
<p>Тема 5. Крохмаль, мед, цукор, хлібобулочні та кондитерські вироби. <i>Завдання:</i> вивчити види цукристих кондитерських виробів, характеристику їх складових, показників якості та вимог до зберігання, борошняні кондитерські вироби, їх види, показники якості та порядок зберігання. Поглибити знання щодо сучасного асортименту збагачених кондитерських виробів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сирохман І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підр. / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова. К.: Центр учбової літератури, 2008. 612 с. 2. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурнологічних схемах / А.А. Дубініна, Т.В. Щербакова, Н.І. Черевична, О.В. Шмиголь ; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. Електрон. дані. Х., 2017. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см 	4	8
<p>Тема 6. Смакові товари. <i>Завдання:</i> знати асортимент приправ та прянощів, їх основні властивості, регіони вирощування, ознайомитись з показниками якості, зберігання.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посібник : 4 вид./І.В.Сирохман, І.М.Задорожний, Н.Л.Пономарьов. К.: Лібра, 2015. 366 с. 	8	16

1	2	3
<p>Тема 7. Харчові жири. <i>Завдання:</i> знати характеристику та технологію виробництва маргарину, гідрожіру, комбіжиру, жиру хлібопекарського, показники їх якості.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посібник : 4 вид. /І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, Н.Л. Пономарьов. К.: Лібра, 2015. 366 с. 2. Козлов В.М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. /В.М. Козлов, Ю.М. Хацкевич, В.К. Тимченко. Х.: ХДУХТ, 2005. 227 с. 	4	8
<p>Тема 8. Молоко та молочні продукти. Молочні консерви. <i>Завдання:</i> вивчити методи фальсифікації молока та молочних товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Товарознавство молочних товарів: навч. пос. / А.Б. Рудавська, Г.В. Дейниченко, В.М. Козлов, Г.І. Дюкарева Х.: ХДУХТ, 2004. 2. Рудавська Г.В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г.В. Рудавська, С.В. Тищенко. К.: Книга, 2004. 392 с. 	4	8
<p>Тема 9. Яйця та яєчні товари. <i>Завдання:</i> знати будову яєць і їх хімічний склад, класифікацію яєць і вимоги до якості.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рудавська Г.В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г.В. Рудавська, С.В. Тищенко. К.: Книга, 2004. 392 с. 2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів /І.В. Сирохман, І.Н. Задорожний, П.Х. Пономарьов, К.: Лібра, 1998. 365 с. 	5	8
<p>Тема 10. М'ясо та м'ясні товари. <i>Завдання:</i> розглянути характеристику забійних тварин і первинну переробку худоби, знати класифікацію та маркування м'яса забійних тварин.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посібник : 4 вид. /І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, Н.Л. Пономарьов. К.: Лібра, 2015. 366 с. 	6	8
<p>Тема 11. Риба та рибні товари. <i>Завдання:</i> знати асортимент риби та рибних товарів, поживна цінність, вимоги до якості, методи фальсифікації.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посібник : 4 вид. /І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, Н.Л. Пономарьов. К.: Лібра, 2015. 366 с. 	4	8
<p>Тема 12. Господарські товари: пластмаси силікатні товари, керамічні товари, металогосподарські товари. <i>Завдання:</i> знати класифікацію полімерних мас, керамічних товарів, скла та його властивостей, характеристику металів чорних та кольорових, сплави на основі металів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ І: Товарознавство господарчих, будівельних, косметичних товарів та товарів побутової хімії : навч. посібник /М.П. Головка, В.О. Акмен, Т.М. Головка, С.В. Сорокіна. Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2016. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. Назва зтит. Екрана. 2. Захаренко В.О. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ ІІІ. Культурно-побутові та галантерейні товари [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних схемах / В.О. Захаренко, М.П. Головка, В.О. Акмен. Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2015. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. Назва з тит. екрана. 	6	8

1	2	3
<p>Тема 13. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби.</p> <p><i>Завдання:</i> знати класифікацію меблів, матеріалів для виробництва та показники якості, вивчити оздоблювальні матеріали, їх характеристику, види клеїв, фарби та показники їх якості, знати класифікацію парфумерно-косметичних виробів за призначенням.</p> <p>1. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ I: Товарознавство господарчих, будівельних, косметичних товарів та товарів побутової хімії : навч. посібник / М.П. Головка, В.О. Акмен, Т.М. Головка, С.В. Сорокіна. Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2016. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. Назва з тит. екрана.</p>	6	8
<p>Тема 14. Текстильні, швейні та трикотажні товари. Взуттєві та хутряні товари.</p> <p><i>Завдання:</i> знати види волокон, їх склад, асортимент ниток, їх структуру та будову, вивчити асортимент натуральних взуттєвих шкір, дефекти натуральних шкір, способи обробки та основні властивості шкурок хутряної сировини.</p> <p>1. Захаренко В.О. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ III. Культурно-побутові та галантерейні товари [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних схемах / В.О. Захаренко, М.П. Головка, В.О. Акмен. Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2015. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. Назва з тит. екрана.</p>	6	8
<p>Тема 15. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари.</p> <p><i>Завдання:</i> вивчити класифікацію електропобутових товарів, музичних інструментів та їх властивості, характеристику дорогоцінних металів, види коштовного каміння та порядок клеймування ювелірних товарів.</p> <p>1. Захаренко В.О. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ III. Культурно-побутові та галантерейні товари [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних схемах / В.О. Захаренко, М.П. Головка, В.О. Акмен. Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2015. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. Назва з тит. екрана.</p>	6	8
Індивідуальні завдання (підсумкова контрольна робота)	10	10
Разом	86	138

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Індивідуальні завдання – підсумкова контрольна робота є складовою навчального процесу, активною формою самостійної роботи студентів, і являє собою закінчене дослідження певного напрямку. Мета індивідуального завдання полягає у формуванні глибоких знань студентів відносно основних положень товарознавства продовольчих і непродовольчих товарів.

Головними задачами індивідуального завдання є :

- аналіз сучасного стану ринку певного товару;
- фактори формування асортименту;
- правильність зчитування штрих коду товару;
- аналіз хімічного складу товару.

Кожен з студентів отримує тему, що сприяє:

- поглибленому вивченню теоретичного матеріалу;

- формуванню вмінь використання методів аналізу та оцінки факторів, що визначають особливості розробки маркетингової та управлінської стратегії туристичного підприємства;
- залученню студентів до самостійної роботи з науковою літературою конкретного спрямування та розвитку навичок глибокого вивчення, узагальнення та систематизації підбраного матеріалу;
- розвитку здібностей до формування авторських висновків та пропозиційна основі проведеного дослідження.

Контрольна робота виконується студентом самостійно і здається у встановлений кафедрою термін.

Передумовами виконання контрольної роботи слугують:

- систематичне відвідування лекцій;
- активна участь в роботі на семінарських заняттях;
- творча ініціатива;
- відповідальність та організованість студента.

Успішне виконання контрольної роботи виступає формою проведення підсумкового контролю з дисципліни. Якісно проведені дослідження можуть виступати основою для написання дипломних робіт.

Вибір теми контрольної роботи є відповідальним етапом для початкового науковця. Невдало вибрана тема може спричинити проблеми в процесі підготовки та написання роботи.

Для своєї контрольної роботи студент може обрати тему самостійно, безпосередньо узгодивши її з лектором.

Робота виконується українською мовою. Загальний обсяг не повинен перевищувати 10-12 сторінок.

Контрольна робота повинна містити наступні обов'язкові складові:

- Титульний лист;
- Зміст;
- Вступ;
- Основна частина;
- Висновки;
- Список використаних джерел;
- Додатки (за необхідності).

Всі частини контрольної роботи повинні бути пов'язані між собою (кожен наступний розділ є логічним продовженням попереднього).

Список використаних джерел - елемент бібліографічного апарату, котрий містить бібліографічні описи використаних джерел і розміщується після висновків. Обов'язковим є наведення списку використаних джерел інформації, кількість яких становить близько 20 найменувань.

Текст роботи друкується за допомогою комп'ютера на стандартних білих аркушах паперу (формат А4). Друкування тексту одностороннє (на одній стороні аркушу) з використанням шрифтів текстового редактору Word (Times New Roman), колір – чорний, розмір – 14 pt, міжрядковий інтервал – полуторний, вирівнювання основного тексту – по ширині. Щільність тексту повинна бути однаковою. Текст дослідження потрібно друкувати, залишаючи

поля таких розмірів: з лівого боку – 30 мм, з правого – 15 мм, зверху – 20 мм, знизу – 20 мм, абзац – 10 мм. Не допускається будь-які підкреслювання, виділення по тексту, окрім вказаних у представлених рекомендаціях.

Нумерація сторінок наскрізна. Першою сторінкою є титульний аркуш, який включають до загальної нумерації сторінок. На титульному аркуші, на змісті, на додатках та на сторінці зі списком використаної літератури номер сторінки не ставлять, але всі вони включаються до загальної нумерації. На наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки арабськими цифрами без крапки в кінці.

Назви розділів друкуються великими літерами (шрифт – жирний), вирівнювання – по центру. Крапка після назв розділів, підрозділів, таблиць, діаграм і графіків не ставляться. Між назвою розділу і підрозділу витримують інтервал в один рядок.

Форма проведення підсумкового оцінювання виконаного дослідження – публічна доповідь (3-4 хвилини) з подальшим відкритим обговоренням або індивідуальна співбесіда на тему контрольної роботи.

Контрольна робота представляється у встановлені терміни.

Оцінювання контрольних робіт

№ п/п	Критерії оцінювання контрольних робіт	Кількість балів
1	Оформлення роботи до вимог стандарту, Структуро-логічна побудова роботи, актуальність (зміст вступу)	до 3 до 2
2	Виклад основної частини	до 6
3	Висновки, публічна доповідь	до 4
4	Разом	до 15

При оцінці контрольної роботи враховується ступінь розкриття теми та відображення головного змісту, глибина опрацювання відповідних джерел інформації, вміння застосовувати теоретичний матеріал для вирішення практичних проблем, логічність викладу, здатність робити висновки з проведеного дослідження, відповідність технічного оформлення визначеним нормам, якість підсумкової співбесіди або доповіді. Оцінка дається кожному з вказаних елементів виконаної роботи.

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПІ віддзеркалює табл. 7.1

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

– проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera,

Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

– участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);

– участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

Таблиця 7.1

**Методи навчання та засоби діагностики результатів
навчання заосвітньою компонентною
«Товарознавство»**

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики / форми оцінювання
1	2	3	4
РН 01	<i>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН 05	<i>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН 12	<i>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i>	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН16	<i>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</i>	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ.

Лекції проводяться в аудиторії. В разі дії карантинних обмежень освітній процес проводяться виключно в онлайн режимі із застосуванням платформ для відеоконференцій: ZOOM, Skype. 25-30% часу лекції обов'язково резервується для запитань, дискусій, обговорення навчального матеріалу.

Практичні заняття можуть проходити в аудиторії (до 20 осіб), чи в дистанційній формі.

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (увигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 3 балів. Максимально студент може отримати 60 балів. Залік – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали	Критерії оцінки	
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 3.0	3.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		2.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		1.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Підсумковий контроль засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення залікової контрольної роботи. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Структура залікової роботи:

- творчі питання – 40 балів:
- 1. Товарознавча характеристика продукції – 20 балів;
- 2. Ідентифікація фальсифікації продукції – 15 балів;
- 3. Оформлення роботи – 5 балів.

За бажанням студент має можливість обрати тестову форму виконання залікової роботи (білет містить 20 тестових завдань, студент одержує 2 бали за кожен вірну відповідь).

У разі настання / подовження дії обставин непереборної сили (в тому числі запровадження жорстких карантинних обмежень в умовах пандемії з заборонаю відвідування ЗВО) здобувачам вищої освіти надається можливість скласти залікову роботу в тестовій формі (білет містить 20 тестових завдань, здобувач одержує 2 бали за кожен вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Товарознавство».

9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Денна форма та заочна навчання	Поточне оцінювання роботи студентів на практичних заняттях тасамостійної роботи															К.р.	Всього	Залік	Сума
	тема	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
max	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	15	60	40	100

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70 – 89	добре	
50 – 69	задовільно	
1 – 49	незадовільно	не зараховано

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Соколовська О.О. Товарознавство: дистанційний курс в системі Moodle. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. <http://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=1584>
2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. // І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов, К.: Лібра, 2007. 600 с.
3. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ І: Товарознавство господарчих, будівельних, косметичних товарів та товарів побутової хімії : навч. посібник / М.П. Головка, В.О. Акмен, Т.М. Головка, С.В. Сорокіна. Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2016.
4. ТОВАРОЗНАВСТВО: збірник тестів, для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». У двох частинах. Частина 1, Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. 32 с.
5. Sokolovska O. Scientific foundations of the integrated use of sweeteners and iodine-containing raw materials in confectionery technology / Journal of Hygienic Engineering and Design // O. Sokolovska, O. Skyrda, O. Chatchenko, T. Letuta, and all. Vol. 32, 2020. P. 11–16, ISSN:1857-8489.

Допоміжна

6. Сідоров В.І. Розробка технологій кондитерських виробів для готелів та ресторанів з лікувально-профілактичним спрямуванням [монографія] / В.І. Сідоров, Білецька Я.О. Соколовська О.О., Радченко А.Е., Дюкарева Г.І. // Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2019. 194 с.
7. Соколовська О.О. Товарознавчі аспекти якості заморожених овочів / Науковий журнал «Молодий вчений» // О.О. Соколовська, О.Є. Скирда, З.П. Карпенко, А.О. Грінчук № 3 (67). 2019. С. 25–31.
8. Lehnert S. Changes in the Quality Indicators of Peanut Butter Pastes During Storage / Invitation. Commodity Science. Traditions and Actuality // S. Lehnert, L. Malyuk, A. Dubinina, O. Sokolovska and all. University of Economics. Varna. 2018. P.254–261.
9. Товарознавство. Харчові продукти з генетично модифікованої сировини : навч. посібник / А.А. Дубініна [та ін.]. Х. : ХДУХТ, 2015. 267 с.
10. Hu Dong Fan Essentials of Commodity Science / Hu Dong Fan, Bian Zhi Gang, Hao Zhong Dan Bian // Dongbei University of Finance and Economics Press, 2014, 319.
11. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурнологічних схемах / А.А. Дубініна, Т.В. Щербакова, Н.І. Черевична, О.В. Шмиголь ; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. Електрон. дані. Х., 2017. 1 електрон.опт. диск (CD-ROM); 12 см.
12. Сирохман, І.В. Якість і безпека зерноборошняних продуктів / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова, К.: Лібра, 2006. 384 с.
13. Захаренко В.О. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ III. Культурно-побутові та галантерейні товари [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних схемах / В.О. Захаренко, М.П. Головка, В.О. Акмен. Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2015. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. Назва з тит. екрана.
14. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. пос. /Л.Д. Титаренко, К: Центр Навчальної літератури, 2003. 227 с.
15. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / І.В. Сирохман, І.Н. Задорожний, П.Х. Пономарьов, К.: Лібра, 1998. 365 с.
16. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів, К.: Лібра, 1998. 629 с.
17. Товарознавство молочних товарів: навч. пос. / А.Б. Рудавська, Г.В. Дейниченко, В.М. Козлов, Г.І. Дюкарева Х.: ХДУХТ, 2004, 376 с.
18. Рудавська Г.В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г.В. Рудзівська, С.В. Тищенко, К.: Книга, 2004. 392 с.
19. Козлов В.М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В.М. Козлов, Ю.М. Хацкевич, В. К. Тимченко, Х.: ХДУХТ, 2005. 227 с.
20. Сирохман І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підр. / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова, К.: Центр учбової літератури, 2008. 612 с.

11. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕО-ЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Як виробляють шоколад [Електронний ресурс]: Режим доступу : https://www.youtube.com/watch?v=ul8GE4wGGqQ&list=PLw_cpfeaZ2yAjWNi7pK4AzSKlvge01qg&index=5&ab_channel=Dockinoman .
2. Скільки коштує український мед та як відрізнити якісний продукт від підробки [Електронний ресурс]: Режим доступу : https://www.youtube.com/watch?v=6utbdiwhE5g&list=PLw_cpfeaZ2yAjWNi7pK4AzSKlvge01qg&index=4&ab_channel=%D0%A2%D0%A1%D0%9D .
3. Як виробляють цукор [Електронний ресурс]: Режим доступу : https://www.youtube.com/watch?v=k4IMifXi_54&list=PLw_cpfeaZ2yAjWNi7pK4AzSKlvge01qg&index=2&ab_channel=24%D0%9A%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D0%BB .
4. Крохмаль. Зроблено в Україні [Електронний ресурс]: Режим доступу : https://www.youtube.com/watch?v=WLiXdxwLAK&list=PLw_cpfeaZ2yAjWNi7pK4AzSKlvge01qg&ab_channel=UATVChannel .
5. Інтернет-сайт Національного університету харчових технологій [Електронний ресурс] : Режим доступу : http://www.usuft.kiev.ua/Sci_F056.htm .

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття та із застосуванням різноманітних дистанційних технологій всі практичні заняття.