

Назва дисципліни	<i>Організація анімаційних послуг</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к.т.н., доцент Соколовська Олена Олександрівна (61022, Харків, площа Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх), кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи 099-787-34-37 Електронна адреса: olenasokolovska@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з наступних дисципліни: харчової хімії, санітарії та гігієни в галузі, товарознавства.
Опис	<p>Мета 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.</p> <p>Очікувані результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; - розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; - здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства; - виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи.</p> <p><i>Тема 1. Теоретичні основи товарознавства.</i></p> <p><i>Тема 2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки.</i></p> <p><i>Тема 3. Зерноборошняні товари.</i></p> <p><i>Тема 4. Продовольчі товари з генетично модифікованої сировини.</i></p> <p><i>Тема 5. Крохмаль, мед, цукор, хлібобулочні та кондитерські вироби.</i></p> <p><i>Тема 6. Смакові товари.</i></p> <p><i>Тема 7. Харчові жири.</i></p> <p><i>Тема 8. Молоко та молочні продукти. Молочні консерви.</i></p> <p><i>Тема 9. Яйця та яєчні товари.</i></p> <p><i>Тема 10. М'ясо та м'ясні товари</i></p> <p><i>Тема 11. Риба та рибні товари.</i></p> <p><i>Тема 12. Господарські товари: пластмаси силікатні товари, керамічні товари, металогосподарські товари.</i></p> <p><i>Тема 13. Меблеві товари. Будівельні матеріали.</i></p>

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.
Методи контролю результатів навчання: поточний контроль у формі тестування, вирішення кейсових та виконання творчих завдань; підсумковий контроль у формі заліку.
Мова викладання українська