

## СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Товарознавство»

<b>Галузь знань</b>		24 «Сфера обслуговування»		<b>Освітній рівень</b>	Перший (бакалаврський)
<b>Освітньо-професійні програми</b>		«Готельно-ресторанна справа»		<b>Тип дисципліни</b>	обов'язкова
<b>Обсяг:</b>	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна/заочна форма)		
			Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять
	5	150	32/12	-	32/
<b>Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі</b>					
Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з :		Харчової хімії, санітарії та гігієни в галузі			
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою		Контроль якості від Coca-Cola для NoReCa <a href="http://edera.cocacola.tilda.ws/control">http://edera.cocacola.tilda.ws/control</a>			
<b>Мета курсу:</b>	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.				
<b>Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми</b>					
<b>Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)</b>			<b>Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)</b>		
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.			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.		
<b>Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)</b>					
ПН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу ПН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПН12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. ПН16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.					

## ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
1	2	3	4
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	Лекція 1	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 1	2	Робота з нормативною документацією на продукцію та послуги (1 бал), узагальнюючі висновки (1 бал)
Тема 2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки	Лекція 2	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 2	1	Вивчення анатомно-морфологічно] будови рослинної клітини, свіжих плодів та овочів (1 бал)
	Практичне заняття 3	1	Вивчення класифікації, дефектів плодів та овочів, методи відбору проб (0,5 балів), узагальнюючі висновки (0,5 балів)
Тема 3. Зерноборошняні товари	Лекція 3	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 4	1	Вивчення споживних властивостей, асортименту, вимог до якості, дефектів зерноборошняних товарів (1 бал)
	Практичне заняття 5	1	Дослідження маркування макаронних виробів (0,5 балів), узагальнюючі висновки (0,5 балів)
Тема 4. Продовольчі товари з генетично модифікованої сировини	Лекція 4	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 6	2	Вивчення методів виявлення генетично модифікованих організмів та їх похідних (1 бал), тестування онлайн (1 бал)
Тема 5. Крохмаль, мед, цукор, хлібобулочні та кондитерські вироби	Лекція 5	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 7	2	Вивчення показників якості крохмалю, меду, цукру, кондитерських виробів (1 бал), тестування онлайн (1 бал)
Тема 6. Смакові товари	Лекція 6	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 8	1	Вивчення асортименту смакових товарів (1 бали)
	Практичне заняття 9	1	Характеристика органолептичних показників смакових товарів (1 бал)
Тема 7. Харчові жири	Лекція 7	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 10	2	Вивчення асортименту та органолептичних показників якості харчових жирів (1 бал)
Тема 8. Молоко та молочні продукти. Молочні консерви	Лекція 8	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 11	2	Ідентифікація фальсифікації молочних товарів (1 бали), тестування онлайн (1 бали)
Тема 9. Яйця та яєчні товари	Лекція 9	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 12	2	Органолептичне оцінювання якості яєць – методи, показники якості, дефекти (1 бал), тестування онлайн (1 бал)
Тема 10. М'ясо та м'ясні товари	Лекція 10	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 13	2	Вивчення класифікації м'яса і особливостей хімічного складу (1 бал), тестування онлайн (1 бал)
Тема 11. Риба та рибні товари	Лекція 11	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання

	Практичне заняття 14	2	Вивчення асортименту та контроль якості риби та рибних товарів (1 бал), тестування онлайн (1 бал)
Тема 12. Господарські товари: пластмаси силікатні товари, керамічні товари, металогосподарські товари	Лекція 12	3	Лекція-візуалізація (Power Point), проєктне завдання
Тема 13. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфумерно -косметичні вироби	Лекція 13	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 15	2	Дослідження стану сучасного ринку та проблеми фальсифікації непродовольчих товарів (1 бал), тестування онлайн (1 бал)
Тема 14. Текстильні, швейні та трикотажні товари. Взуттєві та хутряні товари	Лекція 14	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 16	2	Дослідження асортименту непродовольчих товарів та інноваційних технологій під час формування їх якості (1 бал), тестування онлайн (1 бал)
Тема 15. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари	Лекція 15	3	Лекція-візуалізація (Power Point), проєктне завдання
<b>Підсумковий контроль знань (залікова робота)</b>	- -	<b>40</b>	Творче питання – 40 балів: 1. Товарознавча характеристика продукції – 20 балів; 2. Ідентифікація фальсифікації продукції – 15 балів; 3. Оформлення роботи – 5 бали.
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	Участь у наукових конференціях, онлайн-курсах, підготовка наукових публікацій, проєктна робота тощо.

**СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ** (дистанційний курс) – <http://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=1584>

### ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

<p><b>Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни</b></p> <p>1) Journal of Hygienic Engineering and Design <a href="https://keypublishing.org/jhed/">https://keypublishing.org/jhed/</a></p> <p>2) Товари і ринки <a href="http://tr.knute.edu.ua/index.php?lang=en">http://tr.knute.edu.ua/index.php?lang=en</a></p> <p>3) Харчова наука і технологія <a href="https://fst.onaft.edu.ua">https://fst.onaft.edu.ua</a></p>	<p>1. 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</p> <p>2. 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</p> <p>3. Соколовська О.О. ТОВАРОЗНАВСТВО: збірник тестів, для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». У двох частинах. Частина 1 / О.О. Соколовська, Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. 32 с</p> <p>4. 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</p> <p>5. Товарознавство. Харчові продукти з генетично модифікованою сировини : навч. посібник / А.А. Дубініна [та ін.]. Х. : ХДУХТ, 2015. 267 с</p> <p>6. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурнологічних схемах / А. А. Дубініна, Т. В. Щербаківа, Н. І. Черевична, О. В. Шмиголь ; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. Електрон. дані. Х., 2017</p>
---	---

### ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання заліку/екзамену відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Самостійна робота включає в себе: підготовку індивідуального проекту та / або проекту в команді з трьох осіб.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Курс передбачає роботу в команді.
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, К1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

### КРИТЕРІЙ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,1
Робота над задачами, індивідуальними завданнями	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1
Робота над проєктними завданнями, тощо	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	3
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку, проте припускався певних помилок	2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1
Індивідуальне завдання (контрольна робота)	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації творчого завдання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	15-11
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації творчого завдання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	10-6
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації творчого завдання продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	5-1

Самостійна робота

1) Підготовка до тестів	12 годин/20 годин
2) Вивчення актуальної літератури за фаховими запропонованими журналами (обговорення в аудиторії в контексті вивчення теми)	14 годин/ 22 години
3) Вивчення актуальної літератури (книги), запропонованої попередньо з презентацією результатів	28 годин/ 36 годин
4) Підготовка презентацій за заданою проблематикою.	6 годин/ 14 годин
5) Підготовка індивідуальних завдань	6 годин/ 14 годин
6) Підготовка контрольної роботи	16 години/ 24 години
7) Підготовка до залікової роботи	4 години/ 12 годин
<b>Всього</b>	<b>86 годин / 138 годин</b>