

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2025 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТОВАРОЗНАВСТВО

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2025/2026 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

«28» серпня 2025 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Соколовська Олена Олександрівна, к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

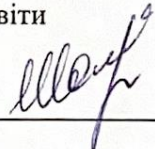
Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій


(підпис) Наталя ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

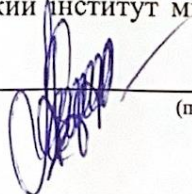
Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти


(підпис) Олена МИКОЛЕНКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»


(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Товарознавство» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни «Товарознавство» 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. Основні завдання вивчення дисципліни «Товарознавство» є:

- формування системних знань про асортимент, класифікацію та споживчі властивості продовольчих і непродовольчих товарів, що використовуються у готельно-ресторанній сфері;
- опанування теоретичних основ механізмів формування якості товарів, чинників, що визначають їх безпечність, стабільність та придатність на всіх етапах життєвого циклу.
- набуття практичних навичок проведення ідентифікації, оцінювання та контролю якості товарів відповідно до вимог чинного законодавства, стандартів та нормативної документації;
- розвиток вмінь застосовувати методи експертизи товарів, аналізувати можливі дефекти та прогнозувати вплив факторів виробництва, зберігання, транспортування і реалізації на якість продукції;
- формування компетентностей щодо здійснення обґрунтованого вибору та формування асортименту товарів у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням потреб та очікувань споживачів;
- опанування навичок роботи з товарною, технологічною та супровідною документацією, маркуванням, сертифікаційними та інформаційно-контрольними матеріалами;
- забезпечення здатності приймати практичні рішення щодо управління якістю та безпечністю товарів у професійній діяльності фахівців готельно-ресторанної справи;
- розвиток професійної мобільності та здатності застосовувати отримані знання у реальних виробничих ситуаціях, пов'язаних із закупівлею, прийманням, зберіганням, підготовкою та споживанням товарів у готельно-ресторанних закладах

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	
2-й	2-й
Семестр	
3-й	3-й
Лекції	
32 год.	12 год. (в т. ч. 2 год. ауд., 10 год. дист.)
Практичні заняття	
32 год.	год.
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
86 год.	138 год.
у тому числі індивідуальні завдання	
10 год.	

1.6. Перелік компетентностей, що формує дана дисципліна

Відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»:

- формування наступних загальних компетентностей

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

- формування наступних фахових компетентностей:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств.

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.

1.7. Перелік результатів навчання, що формує дана дисципліна

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти наступних результатів:

Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

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.

1.8. Пререквізити: Вступ до гостинності, Основи наукових досліджень, Харчова хімія, Підприємництво.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства

- теоретичні основи товарознавства;
- поняття товарознавства, поживної, біологічної та енергетичної цінності;
- класифікація основних есенціальних речовин;
- поняття стандартизації, визначення її об'єктів;
- характеристика нормативних документів та їх видів.

Розділ 1. Товарознавство продовольчих товарів

Тема 2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки

- товарознавча класифікація плодів і овочів;
- характеристика свіжих овочей. Класифікація овочів: бульбоподібні, коренеплідні, капустяні, цибулеві, зелені, пряносмакові та десертні, гарбузові, томатні овочі, бобові та зернові;
- характеристика свіжих плодів. Класифікація плодів: насіннячкові та кісточкові, субтропічні і тропічні плоди;
- характеристика горіхоплідних;
- характеристика продуктів переробки овочів і плодів: квашені, солоні, мочені овочі та плоди;
- оцінка якості та дефекти консервів;
- свіжі та перероблені гриби.

Тема 3. Зерноборошняні товари

- характеристика зернових культур;
- споживні властивості зерна та вимоги до його якості;
- товарознавча характеристика борошна, круп, макаронних виробів, хліба та хлібобулочних виробів, бубличних та сухарних виробів.

Тема 4. Продовольчі товари з генетично модифікованої сировини

- продовольчі товари з генетично модифікованої сировини;
- товарознавчі аспекти дослідження якості продуктів харчування з генетично-модифікованої сировини

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

- характеристика крохмалю і крохмалепродуктів, цукру і замінників цукру;
- асортименти фруктових-ягідних кондитерських виробів;
- характеристика шоколаду і какао-порошку;
- класифікація карамелі, цукерок, борошняних кондитерських виробів;
- характеристика східних солодоців і халви.

Тема 6. Смакові товари

- товарознавча характеристика чаю, кави, чайних і кавових напоїв;
- вимоги до якості прянощів і приправ;
- характеристика якості алкогольних напоїв;
- товарознавча характеристика вина виноградного, слабоалкогольних безалкогольних та мінеральних напоїв;
- характеристика тютюнових виробів.

Тема 7. Харчові жири

- характеристика рослинних олій;
- вимоги до тваринних топлених жирів;
- характеристика маргаринів, кулінарних, кондитерських та хлібопекарських жирів, майонезів.

Тема 8. Молоко та молочні продукти.

Молочні консерви

- вимоги до якості молока за органолептичними, фізико-хімічними і бактеріологічними показниками;
- характеристика кисломолочних продуктів, молочних консервів, сичугових сирів та масла вершкового.

Тема 9. Яйця та яєчні товари

- будова яйця і хімічний склад яєць;
- класифікація яєць і вимоги до якості;
- характеристика яєчних продуктів.

Тема 10. М'ясо та м'ясні товари

- характеристика забійних тварин і первинна переробка худоби;
- морфологічний і хімічний склад м'яса;
- класифікація та маркування м'яса забійних тварин;
- вимоги до якості м'ясних субпродуктів;
- товарознавча характеристика м'яса птиці;
- вимоги до якості м'ясних копченостей, консервів, напівфабрикатів.

Тема 11. Риба та рибні товари

- загальні відомості про рибу;
- вимоги до якості живої товарної риби, охолодженої і мороженої;
- класифікація рибних продуктів;
- характеристика рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів;
- товарознавча характеристика нерибних водних продуктів промислу.

Розділ 2. Товарознавство непродовольчих товарів

Тема 12. Господарські товари:

пластмаси силікатні товари, керамічні товари, металогосподарські товари

- загальні відомості про полімерні матеріали;
- асортимент господарських товарів із пластмас;
- загальна характеристика клеїв;
- класифікація, характеристика асортименту посуду;
- чинники, що формують споживні властивості й асортимент металогосподарських товарів.

Тема 13. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби

- характеристика металевих, деревинних будівельних матеріалів і виробів;
- класифікація будівельних матеріалів на основі паперу;
- класифікація і характеристика асортименту побутових меблів;
- асортимент товарів побутової хімії та контроль їх якості;
- класифікація і характеристика асортименту парфумерних товарів;
- контроль якості, маркування, упакування та зберігання косметичних виробів.

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

- фактори формування асортименту та споживчих властивостей тканин та показники властивостей та якості тканин;
- класифікація і кодування швейного одягу;
- групова характеристика асортименту швейного одягу;
- поняття трикотажу та його різновиди;
- класифікація і асортимент шкіряного взуття;
- розмірно-повнотний асортимент шкіряного взуття.

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

- характеристика матеріалів, що дозволені для виробництва іграшок, основні вимоги якості.
- класифікація музичних інструментів;
- характеристика спортивного інвентарю;
- класифікація металів та каміння, що використовуються для виготовлення ювелірних виробів.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с. р.		л	п	лаб.	інд.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
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	
Усього годин	150	32	32			86	150	8				142

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Теоретичні основи товарознавства: • споживна цінність товару; • види і сутність емпіричних та аналітичних методів; • система пошуку нормативних документів; • показники якості і їх групування.	2
2-3	Тема 2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки: • структура та атомно-морфологічна будова рослинної клітини, плодів та овочів; • вивчення класифікації, дефектів плодів та овочів, методи відбору проб.	4
4-5	Тема 3. Зерноборошняні товари: • характеристика зернових культур; • асортимент та споживні властивості зерноборошняних товарів; • етапи визначення відповідності маркування виробів.	4
6	Тема 4. Продовольчі товари з генетично модифікованої сировини: • технології створення генетично модифікованих рослин; • характеристика компаній, що використовують генетично модифіковану сировину для виробництва харчових продуктів.	2

7	Тема 5. Крохмаль, мед, цукор, хлібобулочні та кондитерські вироби: - показники якості крохмалю, меду, цукру, кондитерських виробів; - органолептичні показники цукру білого; - фізико-хімічні показники якості цукру білого.	2
8-9	Тема 6. Смакові товари - речовини зумовлюють смак і аромат прянощів; - відмінні особливості чорного чаю від зеленого на смак, аромат і колір настою; - смакові і фізіологічні властивості кави.	4
10	Тема 7. Харчові жири: - класифікація олій; - види тваринних топлених жирів; - харчова і біологічна цінність маргарину.	2
11	Тема 8. Молоко та молочні продукти. Молочні консерви: - органолептична оцінка якості молока; - сутність гомогенізації молока; - класифікація кисломолочних продуктів.	2
12	Тема 9. Яйця та яєчні товари: - класифікація яєць; - вимоги до якості.	2
13	Тема 10. М'ясо та м'ясні товари: - морфологічний і хімічний склад м'яса; - класифікація та маркування м'яса забійних тварин; - торгівельне розрубання туш.	2
14	Тема 11. Риба та рибні товари - види пакування та маркування риби та рибних товарів; - методи фальсифікації риби; - асортимент вторинної сировини.	2
15	Тема 13. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби: - аналіз ринку непродовольчих товарів; - сучасні тенденції фальсифікації непродовольчих товарів.	2
16	Тема 14. Текстильні, швейні та трикотажні товари. Взуттєві та хутряні товари: - асортимент непродовольчих товарів; - інноваційні технології під час формування їх якості.	2
	Разом	32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Теоретичні основи товарознавства. Завдання: вивчити хімічний склад продовольчих товарів. Ознайомитись зі класифікацією харчових продуктів. 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
2	Тема 2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки. Завдання: класифікацію плодів та овочів, поглибити знання щодо асортименту продуктів їх перероблення. 1. Сирохман І.В., Товарознавство продовольчих товарів. К.: Лібра, 1998. 629 с.	4	10
3	Тема 3. Зерноборошняні товари. Завдання: вивчити споживні властивості зерна та вимоги до його якості, борошна, круп, макаронних виробів, хліба та хлібобулочних виробів. 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
4	Тема 4. Продовольчі товари з генетично модифікованої сировини. Завдання: вивчити основні напрями створення генетично модифікованої сировини, поглибити знання щодо порядку проведення досліджень якості та біобезпечності харчових продуктів ізгенетично модифікованої сировини. 1. Товарознавство. Харчові продукти з генетично модифікованої сировини : навч. посібник / А.А. Дубініна [та ін.]. Х. : ХДУХТ, 2015. 267 с.	5	8
5	Тема 5. Крохмаль, мед, цукор, хлібобулочні та кондитерські вироби. Завдання: 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. 1. Сірохман І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підр. / І.В. Сірохман, Т.М. Лозова. К.: Центр учбової літератури, 2008. 612 с. 2. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних 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

6	Тема 6. Смакові товари. Завдання: знати асортимент приправ та прянощів, їх основні властивості, регіони вирощування, ознайомитись з показниками якості, зберігання. 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
7	Тема 7. Харчові жири. Завдання: знати характеристику та технологію виробництва маргарину, гідрожиру, комбіжиру, жиру хлібопекарського, показники їх якості. 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
	Тема 8. Молоко та молочні продукти. Молочні консерви. Завдання: вивчити методи фальсифікації молока та молочних товарів 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 таяєчні товари:підр./Г.В.Рудавська, С.В. Тищенко. К.: Книга, 2004. 392 с.	4	8
	Тема 9. Яйця та яєчні товари. Завдання: знати будову яєць і їх хімічний склад, класифікацію яєць і вимоги до якості. 1. Рудавська Г.В.Молочні таяєчні 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
	Тема 10. М'ясо та м'ясні товари. Завдання: розглянути характеристику забійних тварин і первинну переробку худоби, знати класифікацію та маркування м'яса забійних тварин. 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
	Тема 11. Риба та рибні товари. Завдання: знати асортимент риби та рибних товарів, поживна цінність, вимоги до якості, методи фальсифікації. 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

	Тема 12. Господарські товари: пластмаси силікатні товари, керамічні товари, метало-господарські товари. Завдання: знати класифікацію полімерних мас, керамічних товарів, скла та його властивостей, характеристику металів чорних та кольорових, сплави на основі металів. 1. Захаренко В.О. 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 з тит. 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
	Тема 13. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби. Завдання: 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. 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 з тит. екрана	6	8
	Тема 14. Текстильні, швейні та трикотажні товари. Взуттєві та хутряні товари. Завдання: 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. 1. 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

	Тема 15. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари. Завдання: вивчити класифікацію електропобутових товарів, музичних інструментів та їх властивості, характеристику дорожніх металів, види коштовного каміння та порядок клеймування ювелірних товарів. 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.	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 пропозицій на 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

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти програмних результатів навчання за допомогою різноманітних методів навчання та відповідних засобів діагностики/ форм оцінювання відповідно до ОПП

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

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Товарознавство»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
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; екзаменаційна 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; екзаменаційна 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; екзаменаційна 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; екзаменаційна робота

8. Методи контролю

Лекції проводяться в аудиторії. В разі дії обставин непоборної сили освітній процес проводиться виключно в онлайн режимі із застосуванням платформ для відео конференцій: 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 проектних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді 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.

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль та самостійна робота															Разом	Екзамен	Сума		
Вступ	Розділ 1										Розділ 2							Контрольна робота, передбачена навчальним планом	
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14					T15
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	15	60	40	100

T1, T2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (екзамену) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 30 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання. Без виконання контрольної роботи здобувач не допускається до екзамену.

Критерії оцінювання навчальних досягнень

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. Екзамен – 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, вмів 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, вобсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

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

1. 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 екзаменаційної роботи (білет містить 20 тестових завдань, студент одержує 2 бали за кожну вірну відповідь).

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили здобувачам вищої освіти надається можливість скласти екзаменаційну роботу в тестовій формі (білет містить 20 тестових завдань, здобувач одержує 2 бали за кожну вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Товарознавство».

Неформальна освіта: після успішного проходження відповідних курсів і подання підтвердного документа (сертифіката, свідоцтва тощо) здобувачеві буде зараховано відповідну кількість балів:

Курс «Food Safety Knowledge – Basic Level Requirements»: <https://alison.com/course/food-safety-knowledge-basic-level-requirements-revised>. Сертифікат. Зарахування 10 б.

Курс «Food and Beverage»: <https://www.coursera.org>. Сертифікат. Зарахування 5б.

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, пресрелізу, 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).
- Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для чотирирівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно
70-89	добре
50-69	задовільно
0-49	незадовільно

10. Рекомендована література

Основна література

1. Соколовська О.О. Товарознавство: дистанційний курс в системі Moodle. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023. <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 література

1. Сідоров В.І. Розробка технологій кондитерських виробів для готелів та ресторанів з лікувально-профілактичним спрямуванням [монографія] / В.І. Сідоров, Я.О. Білецька, О.О. Соколовська, А.Е. Радченко, Г.І. Дюкарева // Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2019. 194 с.
2. 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.
3. 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.
4. Товарознавство. Харчові продукти з генетично модифікованої сировини : навч. посібник / А.А. Дубініна [та ін.]. Х. : ХДУХТ, 2015. 267 с.
5. 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.
6. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних 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.
7. Сирохман, І.В. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова, К.: Ліра, 2006. 384 с.
8. Захаренко В.О. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ І. 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.
9. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. пос. / Л.Д. Титаренко, К.: Центр Навчальної літератури, 2003. 227 с.
10. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / І.В. Сирохман, І.Н. Задорожний, П.Х. Пономарьов, К.: Лібра, 1998. 365 с.
11. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів, К.: Лібра, 1998. 629 с.
12. Товарознавство молочних товарів: навч. пос. / А.Б. Рудавська, Г.В. Дейниченко, В.М. Козлов, Г.І. Дюкарева Х.: ХДУХТ, 2004, 376 с.
13. Рудавська Г.В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г.В. Рудзівська, С.В. Тищенко, К.: Книга, 2004. 392 с.
14. Козлов В.М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В.М. Козлов, Ю. М. Хацкевич, В.К. Тимченко, Х.: ХДУХТ, 2005. 227 с.
15. 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, відеолекції, інше методичне забезпечення

1. Як виробляють шоколад [Електронний ресурс]: Режим доступу : https://www.youtube.com/watch?v=ul8GE4wGGqQ&list=PLwcpfeaZ2yAjWni7pK4AzSKlvge01qg&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=PLwcpfeaZ2yAjWni7pK4AzSKlvge01qg&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=PLwcpfeaZ2yAjWni7pK4AzSKlvge01qg&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=WLikXdwXLak&list=PLwcpfeaZ2yAjWni7pK4AzSKlvge01qg&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

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти екзамен дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання:

<http://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=1584>

Додаток 1

Додаток до робочої програми навчальної дисципліни _____
(назва дисципліни)

Дію робочої програми продовжено: на 20_____/20_____. р.

Заступник декана _____ факультету з навчальної роботи

(підпис)

(прізвище, ініціали)

«____» _____ 20____ р.

Голова науково-методичної комісії _____ факультету

(підпис)

(прізвище, ініціали)

«____» _____ 20____ р.