

СИЛАБУС КУРСУ
«Товарознавство»
2020/2021 н.р.



Ступінь вищої освіти - бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна

Рік підготовки – 1- рік, семестр – II
2 рік, семестр – III
Кількість кредитів: 7,5 Мова викладання: українська

Керівник курсу - викладач кафедри готельно-ресторанної справи Куницька Наталя Богданівна
Контактна інформація – natalia.kunyska@gmail.com

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Товарознавство» спрямована на формування фахових компетентностей управління якістю, асортиментом, вибором доброякісних продовольчих та непродовольчих товарів для раціонального використання їх в сервісно-технологічних процесах закладів готельно-ресторанного господарства.

Предметом вивчення дисципліни «Товарознавство» є товарознавчі показники якості та методи їх визначення, закономірності появи дефектів, специфічних для кожної групи товарів та способів їх попередження, усунення, методи пакування та зберігання товарів.

Вивчення курсу зумовлено актуальністю розв'язання проблеми забезпечення сервісно-виробничої діяльності закладів готельно-ресторанного господарствами продовольчими, та непродовольчими товарами оптимальної споживчої цінності, якості за умов аналізу їх якісної та кількісної структури асортименту.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
26/12	Змістовий модуль 1. ОСНОВИ ЗАГАЛЬНОГО ТОВАРОЗНАВСТВА		
6/4	Тема 1. Суспільне значення товарів, основи раціонального споживання та використання	Знати споживні властивості товарів як провідної категорії товарознавства, охарактеризувати методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, аналізувати систему нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари.	Усне опитування, практичні завдання, презентація
6/2	Тема 2. Класифікація харчових продуктів та непродовольчих товарів	Знати визначення, поняття «асортимент», принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів, ідентифікувати асортимент товарів, товарні групи.	Фронтальна перевірка, практична перевірка, ситуативні завдання, повідомлення
8/4	Тема 3. Хімічний склад продовольчих товарів	Знати поняття про харчову цінність продовольчих товарів, аналізувати поживні властивості харчових продуктів, оцінити біологічну цінність, фізіологічну цінність, енергетичну цінність, лікувально-профілактичну цінність, доброякісність продукту, безпеку (нешкідливість продукту).	Індивідуальна перевірка, практичні завдання, ситуативні завдання, захист рефератів

Кількість годин (аудит./самоств.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
6/2	Тема 4. Якість харчових продуктів, основи зберігання їх	Знати фактори, що впливають на якість товарів, охарактеризувати показники якості та їх значення, аналізувати чинники якості продовольчих товарів, об'єктивні, суб'єктивні способи вимірювання та методи визначення показників якості товару.	Практична перевірка, ситуативні завдання, тестовий контроль Модульний контроль 1
46/21	Змістовий модуль 2. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ РОСЛИННОГО ТА ЗМІШАНОГО ПОХОДЖЕННЯ		
10/4	Тема 5. Зерно-борошняні товари	Знати споживчу цінність, хімічний склад борошна, крупів, макаронних, хлібобулочних виробів та показники якості, класифікувати їх, ідентифікувати асортимент, розпізнавати показники і норми якості, дефекти.	Дискусійні питання, практичні завдання, захист міні-проектів, ситуації-вправи
10/4	Тема 6. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські товари	Знати споживчу цінність, хімічний склад та показники якості крохмалю і крохмалепродуктів, цукру, меду, кондитерських виробів, класифікувати їх, ідентифікувати асортимент, розпізнавати показники і норми якості, дефекти, оцінити умови зберігання та пакування їх.	Фронтальна перевірка, практичні завдання, професійні ситуації; дискусійні питання
10/6	Тема 7. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки	Знати споживчу цінність, хімічний склад та показники якості свіжих овочів, грибів, плодів та продуктів їх переробки, класифікувати по видах, ідентифікувати асортимент, розпізнавати показники і норми якості, дефекти, оцінити умови зберігання та пакування їх, транспортування.	Дискусійні питання, практичні завдання, ситуативні завдання, публічний виступ: тематичні доповіді
8/4	Тема 8. Смакові товари	Знати споживчу цінність, хімічний склад та показники якості чаю, кави, прянощів, приправ, алкогольних, безалкогольних напоїв, класифікувати їх, ідентифікувати асортимент, розпізнавати показники і норми якості, дефекти, оцінити умови зберігання та пакування їх.	Усне опитування, Практичний контроль, ситуативні завдання, тематичні повідомлення Захист ІНДЗ
8/3	Тема 9. Харчові жири	Знати споживчу цінність, хімічний склад та показники якості тваринних, кулінарних жирів, рослинних олій, маргаринів, жировмісних продуктів, класифікувати їх, ідентифікувати асортимент, розпізнавати показники і норми якості, дефекти, оцінити строки та умови зберігання.	Письмовий контроль, ситуативні завдання, тестовий контроль, захист міні-проектів ситуації-вправи Модульний контроль 2
28/18	Змістовий модуль 3. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ		
6/4	Тема 10. Молоко та молочні продукти	Знати споживчу цінність, хімічний склад та показники якості молока, молочних консервів, вершків, кисломолочних продуктів, сиру, вершкового масла, класифікувати їх, ідентифікувати асортимент, розпізнавати показники і норми якості, дефекти, оцінити пакування умови та строки зберігання.	Дискусійні питання, захист рефератів, повідомлення, практичні завдання/задачі
4/2	Тема 11. Яйця та яєчні товари	Знати споживчу цінність, хімічний склад та показники якості яєць та яєчних товарів, класифікувати їх, ідентифікувати асортимент, розпізнавати показники і норми якості, дефекти, оцінити умови зберігання та маркування та пакування їх.	Фронтальна перевірка, практичні/завдання, ситуативні завдання

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
10/6	Тема 12. М'ясо та м'ясні товари	Знати споживчу цінність, хімічний склад м'яса, птиці, субпродуктів, ковбасних виробів, м'ясних консервів, класифікувати їх, ідентифікувати асортимент, розпізнавати асортимент та види пакування, оцінити маркування, строки та умови їх зберігання.	Реферати-повідомлення, ситуації-вправи, практичні завдання/задачі
8/6	Тема 13. Риба та рибні товари Консерви з риби	Знати споживчу цінність, хімічний склад живої товарної риби, замороженої, солоних, в'ялених, сушених рибних товарів, рибних консервів, класифікувати їх, ідентифікувати асортимент, розпізнавати види та пакування, оцінити маркування, строки та умови їх зберігання.	Письмовий контроль, практичні завдання, тестовий контроль Модульний контроль 3
40/34	Змістовий модуль 4. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ		
6/6	Тема 14. Господарські товари: пластмаси, силікатні товари, керамічні товари, метало-господарські товари	Знати груповий асортимент виробів із пластмас, скляних товарів, метало-господарських товарів, класифікувати їх, ідентифікувати види, розпізнавати пакування маркування, оцінити вимоги до якості.	Фронтальна перевірка, практичні завдання, ситуації-проблеми
6/6	Тема 15. Меблеві товари. Будівельні матеріали	Знати груповий асортимент меблів, будівельних матеріалів, види, класифікувати їх, вказати основну сировину, з якої виготовляються, ідентифікувати види, розпізнавати пакування, маркування, оцінити вимоги до якості, недопустимі дефекти.	Дискусійні питання, практичні завдання, ситуативні завдання, ситуації-вправи Захист ІНДЗ
6/6	Тема 16. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби	Знати загальні відомості про товари побутової хімії, гігієнічну і декоративну косметику, класифікувати їх, ідентифікувати маркування, пакування, оцінити вимоги до зберігання та транспортування.	Міні-проекти повідомлення, практичні завдання
4/4	Тема 17. Текстильні, швейні та трикотажні товари	Знати загальні відомості про текстильні товари, швейний одяг, стан їхнього виробництва і споживання, зазначити фактори формування групового асортименту та споживчих властивостей тканин, розпізнати маркування, оцінити показники якості та недопустимі дефекти.	Усний контроль, практичні завдання, реферати, тематичні повідомлення, ситуації-вправи
4/4	Тема 18. Вzutтєві та хутряні товари	Знати класифікацію та асортимент шкіряного взуття, хутряних та овчинно-шубних товарів, аналізувати якість готових виробів, оцінити особливості маркування, способи зберігання, розпізнавати показники якості та недопустимі дефекти, що можуть виникнути при недотриманні умов зберігання.	Фронтальна перевірка, практичні завдання, захист міні-проектів
6/4	Тема 19. Технічно-складні побутові товари	Знати види електроустановочних виробів, їх класифікацію та функціональні властивості, аналізувати маркування, розпізнавати груповий асортимент товарів, охарактеризувати товари культурно-побутового призначення, класифікувати їх за призначенням, оцінити якість.	Усне опитування, практичні/ситуативні завдання, презентації, ситуації-вправи
6/4	Тема 20. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари	Знати загальні відомості про музичні товари, спортивні товари, ювелірні вироби, іграшки, класифікувати їх, характеризувати груповий асортимент, ідентифікувати показники якості та споживчі властивості.	Письмовий контроль практичні завдання, тестовий контроль, ситуації-вправи Модульний контроль 4 Підсумковий контроль

ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемно-пошукові, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: бесіди, дискусії, моделювання професійних ситуацій, розв'язування практичних задач, захист рефератів, презентацій тощо

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом виконання ситуацій-вправ, ситуацій-ілюстрацій, ситуацій-проблем тощо

В процесі практичного (семінарського) заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках.

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками сервісно-виробничої діяльності в сфері ресторанного господарства.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання,*
- *підсумковий контроль у формі екзамену.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є: виконання практичних/ситуативних завдань, захист рефератів, міні-проектів, повідомлень, презентацій, публічний виступ, виконання ситуацій-вправ, тестовий контроль.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення

логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань та тестових завдань

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Підсумковий контроль передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно та творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію тощо. Проводиться підсумковий контроль у формі заліку у першому семестрі вивчення дисципліни та усного екзамену – в другому.

ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

II семестр	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	76

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах II семестр

$$80 \times 0,7 + 85 \times 0,2 + 90 \times 0,1 = 76$$

III семестр	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4 (підсумковий контроль)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	80	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах III семестр:

$$O = 80 \times 0,4 + 85 \times 0,2 + 90 \times 0,1 + 80 \times 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%. Списування під час контрольних заходів та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3 не менше 60 балів.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами підсумкового семестрового контролю у формі іспиту (крім незадовільної оцінки). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. Мережко Н.В., Мокроусова О. Р., Коптюх Л. А та ін. Товарознавство: Т.1 Непродовольчі товари: підручник; Київський нац. торг.-екон. ун-т. Київ: КНТЕУ. Т. 1 : / Н. В. Мережко, О. Р. Мокроусова, Л. А. Коптюх. Київ: Київ. нац. торг.-економ ун-т, 2019. 760 с.
2. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2017. 544 с.
3. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підручник Київ: ЦУЛ, 2017. 376 с.
4. Сирохман І.В. Асортимент і якість кондитерських виробів: навчальний посібник рекомендовано МОН України. Київ: ЦУЛ, 2017. 634 с.
5. Байдакова, Л. М. Губа, В. Я. Плахотін, О. В. Шегінський. Теоретичні основи товарознавства: підручник / І. М. Байдакова, Л. І. Луцьк: РВВ ЛНТУ, 2016. 284 с.
6. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навчальний посібник рекомендовано МОН України. Київ: ЦУЛ, 2019. 328 с.
7. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. 4-е вид, переробл. і доп. Київ: Лібра, 2007. 600 с.
8. Усіна А. І. Конспект лекцій з дисципліни «Товарознавство» (для студентів 2-4 курсів усіх форм навчання напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа») / А. І. Усіна, І. С. Баландіна, І. В. Сегеда. Харків: ХНАМГ, 2012. 196 с.<http://eprints.kname.edu.ua.pdf>. (Дата звернення 20.08.2020 р.)
9. Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Коркуна О., Демічковський А., Цільник О., Бордун О., Піхур О. Львів: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. с.200 <http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/.pdf> (Дата звернення 21.08.2020 р.)

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ В II СЕМЕСТРІ

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16тиждень	17 тиждень	18тиждень
Лекції	Л1 Л1	Л2	Л2	Л3 Л3		Л4	Л5	Л5	П5	Л6	Л6	Л7	Л7	Л7	Л8	Л8	Л9	
Семінарсь ко- практичні		П1	П2		П3 П3	П4	С4	П5	П5	П6	П6	С6	П7	П7	П8	П8	П9	П9 С9
Контроль знань		ПО	ПО		ПО	ПО	ПО, МК 1	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО, ІНДЗ	ПО	ПО	ПО,МК 2

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ В III СЕМЕСТРІ

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16тиждень	17 тиждень
Лекції	Л10 Л10	Л11	Л12	Л12	Л12	Л13		Л14 Л14	Л15	Л15	Л16	Л17		Л18	Л19 Л19	Л20	
Семінарсь ко- практичні		П10	П11	П12	П12	П13	П13 С13		П14	П15	Л16	П16	П17 С17	П18		П19	П20 С20
Контроль знань		ПО	ПО	ПО	ПО	МК 3, ПО	ПО		ПО	ПО	ПО	ПО	ПО, ІНДЗ	ПО		ПО	ПО, МК 4, ПК

Л1 – лекційне заняття по темі 1

П1 – практичне завдання по темі 1

С1 – семінарське заняття по темі 1

МК1 – модульний контроль 1

ПО – поточне опитування

ІНДЗ – індивідуальне навчально-дослідне завдання

ПК – підсумковий контроль (екзамен)