

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

**КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Товарознавство**

(назва навчальної дисципліни)

**підготовки** бакалаврів

(рівень вищої освіти)

**галузь знань** 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва напрямку)

**спеціальність** 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

**Львів-2019**

Робоча програма з навчальної дисципліни «Товарознавство» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

І с. (денна і заочна форми навчання)

Розробник: к.е.н. Коркуна О.І.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “02” вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

\_\_\_\_\_

(підпис)

( Голод А.П. )

(прізвище та ініціали)

© Коркуна О.І., 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна (цикл професійної та практичної підготовки)	
Модулів – 2	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання _____ - _____		<b>Семестр</b>	
Загальна кількість годин – 90		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: - аудиторних – 2 - самостійної роботи студента – 4	Освітній рівень:  бакалавр	<b>Лекції</b>	
		30 год.	6
		<b>Семінарські</b>	
		30 год.	4
		<b>Практичні</b>	
		-	-
		<b>Лабораторні</b>	
		-	-
		<b>Самостійна робота</b>	
		30 год.	80
<b>Індивідуальні завдання</b>			
-	-		
<b>Вид контролю: залік</b>			

**Примітка:**

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання (%) – 67 / 33;
- для заочної форми навчання (%) – 11/ 89 .

## 1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна “Товарознавство” належить до циклу дисциплін фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки, вивчення яких спрямоване на підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня “Бакалавр” за спеціальністю 241 “Готельно-ресторанна справа”. Актуальність її вивчення для фахівців сфери обслуговування, визначається сучасними ринковими умовами діяльності галузі, які потребують відповідних знань з основ товарознавства.

**Метою** вивчення дисципліни є формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для управління асортиментом, якістю продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення в закладах готельно-ресторанного господарства.

**Основним завданням** дисципліни «Товарознавство» є теоретична та практична підготовка студентів до діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме - управління якістю продовольчої продукції та сировини в організації харчових виробництв та торгівлі ними; вибір доброякісних предметів матеріально-технічного забезпечення у цій сфері використання.

Після вивчення курсу студент повинен **знати:**

- класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів;
- основи виробництва товарів, технологічні особливості виробництва окремих груп товарів, закономірності формування їх якості та споживних властивостей;
- вимоги до якості товарів;
- чинники, що впливають на якість товарів;
- методи оцінки якості товарів;
- умови та терміни зберігання товарів.

студент повинен **вміти:**

- аналізувати та формувати асортимент товарів;
- користуватись нормативною документацією щодо асортименту, якості товарів, їх упакування та зберігання;
- володіти методиками об’єктивної оцінки якості товарів;
- визначати якість товарів відповідно до чинної нормативної документації;
- вирішувати практичні завдання, пов’язані з забезпеченням зберігання товарів.

- Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен **набути такі компетенції:**

- контролювати й оцінювати якість товару згідно з нормативними документами, забезпечувати збереження якості в сфері товарообігу.
- формувати оптимальну структуру торговельного асортименту.
- забезпечувати збереження якості у сфері товарообігу.

- Здатність до роботи з літературними джерелами, внаслідок якої встановлюються аналоги та прототип винаходу, а також підтверджується новизна рішення.

## 2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Товарознавство рослинного походження

- Тема 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів  
 Тема 2. Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки  
 Тема 3. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки  
 Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів  
 Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів  
 Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів

### ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Товарознавство тваринного походження

- Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів  
 Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів  
 Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів  
 Тема 10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів  
 Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів

## 3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усьо-го	у тому числі					усьо-го	у тому числі				
		л	с	п	інд	с.р.		л	с	п	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1</b>												
<b>Змістовий модуль 1. Товарознавство рослинного походження</b>												

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	8	2	2			2	8					6
Тема 2. Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки	8	4	4	-	-	4	8	2	-	-	-	6
Тема 3. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки	6	2	2	-	-	2	6	-	-	-	-	8
Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	10	4	4	-	-	4	10	2	-	-	-	8
Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів	10	4	4	-	-	4	10	-	2	-	-	6
Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів	8	2	2	-	-	2	8	-	-	-	-	8
Разом за змістовим модулем 1	50	18	18	-	-	18	50	4	2			42
<b>Змістовий модуль 1. Товарознавство тваринного походження</b>												
Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	12	4	4	-	-	4	12	2	2	-	-	8
Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	8	2	2	-	-	2	8	-	-	-	-	6
Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	8	2	2	-	-	2	8	-	-	-	-	10

Тема 10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	6	2	2	-	-	2	6	-	-	-	-	8
Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів	6	2	2	-	-	2	6	-	-	-	-	6
Разом за змістовим модулем 2	40	12	12	-	-	12	40	2	2	-	-	40
<b>Модуль 2</b>												
<b>Усього годин</b>	90	30	30	-	-	30	90	6	4	-	-	80

## 5. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Споживні властивості і якість продовольчих товарів. Вивчення основних складових, класифікації продовольчих товарів зовнішньоекономічної діяльності, розрахунок природних втрат продовольчих товарів у процесі товаропросування, визначення потреби в продуктах харчування для населення певного регіону	4
2	Зерноборошняні товари. Вивчення класифікації, асортименту, відмінностей окремих видів, різновидів, товарних сортів, якості, зберігання круп, борошна, макаронних, хлібобулочних виробів. Розв'язання ситуаційних завдань	2
3	Фруктоовочеві товари. Вивчення класифікації, сортів, асортименту, якості, зберігання фруктоовочевих товарів. Розв'язання ситуаційних завдань. Вивчення порядку обліку і маркування фруктоовочевих консервів	2
4	Кондитерські товари. Вивчення класифікації, характеристика асортименту, якість і зберігання цукру, меду, карамелі, цукерок, шоколаду, фруктово-ягідних, борошняних кондитерських товарів. Розв'язання ситуаційних завдань	4
5	Смакові товари. Вивчення класифікації, асортименту, якості, зберігання горілок, лікєро-горілочаних виробів, виноградних вин, коньяків, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв, чаю, кави, прянощів, приправ. Розв'язання ситуаційних завдань	4
6	Жирові товари Вивчення класифікації, асортименту, якості, зберігання жирових товарів. Розв'язання ситуаційних завдань	2

7	Молочні товари. Вивчення класифікації, асортименту, відмінних особливостей груп товарів, якості, зберігання; маркування сичугових сирів. Розв'язання ситуаційних завдань	4
8	Яйця і яєчні товари. Вивчення класифікації, асортименту, відмінних особливостей, якості, зберігання та маркування.	2
9	М'ясні товари. Вивчення класифікації, товарної характеристики, якості, зберігання м'яса, субпродуктів, ковбасних виробів, м'ясних копченостей, напівфабрикатів, консервів, яєчних товарів, маркування м'ясних консервів. Розв'язання ситуаційних завдань	2
10	Рибні товари. Вивчення класифікації, асортименту, якості і зберігання рибних товарів. Розв'язання ситуаційних завдань	2
11	Харчові концентрати. Вивчення класифікації, асортименту, відмінних особливостей, якості, зберігання та маркування	2
	Разом	30

## 6. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Не передбачено навчальним планом

## 7. ТЕМИ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Не передбачено навчальним планом

## 8. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основи загального товарознавства	4
2	Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів	2
3	Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції	2
4	Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	4
5	Товарознавча характеристика смакових товарів	4
6	Товарознавча характеристика харчових жирів	2
7	Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	4
8	Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	2
9	Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	2
10	Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	2
11	Товарознавча характеристика харчових концентратів	2
	Разом	30

\*-самостійна робота передбачає опрацювання лекційного матеріалу і підготовку до семінарських та практичних занять



## 9. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Не передбачено навчальним планом

## 10. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

У процесі проведення лекційних та практичних занять використовуються такі методи навчання:

- використання таблиць, схем;
- виконання семінарських робіт з використанням натуральних зразків;
- робота в Інтернеті;
- робота в електронній бібліотеці.

## 11. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Методи поточного та підсумкового контролю передбачають:

- поточні контрольні роботи;
- захист семінарських робіт;
- поточне тестування;
- підсумковий контроль (залік).

### Критерії оцінювання знань і вмінь

Вид контролю: залік.

Завдання поточного контролю оцінюється в межах від 0 до 100 балів.

## 12. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

### Розподіл балів за видами контролю

Модуль 1													Модуль 2 (тестування)	Всього (залік)
Змістовий модуль 1							Змістовий модуль 2							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	M1	T7	T8	T9	T10	T11	M2		
4	4	4	4	4	4	8	4	4	4	4	4	8	40	100

T1....T11 – семінарські заняття

M1....M2- змістові модулі

**Самостійна робота** – форма організації навчального процесу, яка передбачає виконання завдань здобувачем вищої освіти під методичним керівництвом викладача, але без його безпосередньої участі.

**Індивідуальна робота** - форма організації навчального процесу, яка забезпечує реалізацію творчих можливостей здобувача вищої освіти через індивідуально спрямований розвиток його здібностей, науково-дослідну роботу і творчу діяльність.

**Наукова робота** – виконане під керівництвом викладача наукове дослідження тієї чи іншої проблеми, яке відповідає науковим принципам, має певну структуру, містить результати власного пошуку, власні висновки.

**Іспит** – форма підсумкового контролю засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу з окремої навчальної дисципліни за семестр, що проводиться як контрольний захід під час екзаменаційної сесії.

### Шкала оцінювання національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
75-81	<b>C</b>		
68-74	<b>D</b>	задовільно	
61-67	<b>E</b>		
35-60	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 13. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Конспект лекцій з дисципліни «Товарознавство» для студентів спец. 241 Готельно-ресторанна справа. – Львів: Вид-во ЛДУФК, 2017. (Електронний варіант)
2. Філь М.І. Методичні вказівки і завдання до семінарських робіт з дисципліни «Товарознавство» для студентів спец. 241 Готельно-ресторанна справа. – Львів: Вид-во ЛДУФК, 2017. (Електронний варіант)
4. Стандарти на групи продовольчих і непродовольчих товарів (ДСТУ, ГСТУ, ГОСТ, ТУ У)
5. Натуральні зразки круп, борошна, чаю, кави, макаронних виробів тощо.
8. Роздатковий матеріал до окремих лекцій.

### 14. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

#### Базова

1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. 4-е вид., переробл. І допов. – К. : Лібра, 2007. – 660 с.

2. Коробкіна З.В. Смакові товари: підручник / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 379.
3. Сирохман І.В. Товарознавство смакових товарів / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2003. – 428 с.
4. Орлова Н.Я. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: підручник / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. – Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 360.
5. Рудавська Г.Б. Харчові концентрати: підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 320.
6. Рудавська Г.Б. Молочні та яєчні товари: підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с.
7. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 384 с.
8. Теоретичні основи товарознавства / Ю.Т. Жук, В.А. Жук, Н.К. Кисляк, М.К. Кушнір, Н.Ю. Орлова, М.А. Салашинський. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – 336.
9. Тищенко Є.В. Харчові жири: підручник / Є.В. Тищенко, П.Х. Пономарьов. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 225.
10. Нормативна документація, стандарти, довідники.

#### **Допоміжна**

1. Матюшина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1998. – 272 с.
2. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д.: издательский центр «МарТ», 1999. – 448 с.

### **15. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ**

- Інтернет: [www.bizness.dp.ua](http://www.bizness.dp.ua)

[www.goodsmatrix.ru](http://www.goodsmatrix.ru)

<http://catalog.aport.ru>

[www.biscuit.com.ua](http://www.biscuit.com.ua)

[www.tri-star.com.ua](http://www.tri-star.com.ua)

[www.tehnoprom.vn.ua](http://www.tehnoprom.vn.ua)

[www.chocolate.rainford.ua](http://www.chocolate.rainford.ua)

[www.avk.ua](http://www.avk.ua)

- Наукова бібліотека Державного університету ім. Ів. Франка:

м. Львів, вул. Драгоманова 5 і 17.

- Наукова бібліотека ім. В. Стефаника Національної Академії наук України:

м. Львів, вул. Стефаника, 2, вул. Ковжуна, 10 (зал періодики).

- Книжкові магазини, кіоски.