



Силабус курсу

ТОВАРОЗНАВСТВО

Освітній ступінь: бакалавр

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік підготовки – 1, семестр – 2

Обсяг курсу – 3 кредити (90 годин, з них 30 – лекції, 30 – семінарські і практичні заняття)

Керівник курсу:

к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Коркуна Орислава Іванівна

Контактна інформація:

моб. тел.: +380988768525, e-mail: grafskayaorislava@gmail.com

Опис дисципліни

Метою дисципліни “Товарознавство” 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.

Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	Знати споживні властивості і якість продовольчих товарів. Знати основні складові, класифікації продовольчих товарів зовнішньоекономічної діяльності, розрахунок природних втрат продовольчих товарів у процесі товаропросування, визначення потреби в продуктах харчування для населення певного регіону.	Обговорення на семінарському занятті
2. Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки	Знати зерно-борошняні товари. Знати класифікацію, асортимент, відмінність окремих видів, різновиди, товарні сорти, якість, зберігання круп, борошна, макаронних, хлібобулочних виробів.	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання
3. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки	Орієнтуватись у фруктоовочевих товарах. Знати класифікацію, сорти, асортимент, якість, зберігання фруктоовочевих товарів. Вміти розв'язувати ситуаційні завдання. Розуміти порядок обліку і маркування фруктоовочевих консервів	Обговорення на семінарському занятті
4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	Мати поняття про кондитерські товари. Знати класифікацію, характеристику асортименту, якість і зберігання цукру, меду, карамелі, цукерок, шоколаду, фруктово-ягідних, борошняних кондитерських товарів.	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання

5. Товарознавча характеристика смакових товарів	Орієнтуватись в смакових товарах. Знати класифікацію, асортимент, якість, зберігання горілок, лікєро-горілочаних виробів, виноградних вин, коньяків, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв, чаю, кави, прянощів, приправ.	Обговорення на семінарському занятті
6. Товарознавча характеристика харчових жирів	Знати про жирові товари. Мати уявлення про класифікацію, асортимент, якість, зберігання жирових товарів.	Обговорення на семінарському занятті, контрольна робота
7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	Мати уявлення про молочні товари. Знати класифікацію, асортимент, відмінні особливості груп товарів, якість, зберігання; маркування сичугових сирів.	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання
8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	Знати характеристики яєчних товарів та яєць. Знати класифікацію, асортимент, відмінні особливості, якість, зберігання та маркування.	Обговорення на семінарському занятті
9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	Володіти інформацією про м'ясні товари. Знати класифікацію, товарні характеристики, якість, зберігання м'яса, субпродуктів, ковбасних виробів, м'ясних копченостей, напівфабрикатів, консервів, маркування м'ясних консервів.	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання
10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	Мати поняття про рибні товари. Знати класифікацію, асортимент, якість і зберігання рибних товарів.	Обговорення на семінарському занятті
11. Товарознавча характеристика харчових концентратів	Орієнтуватись в харчових концентратах. Знати класифікацію, асортимент, відмінні особливості, якість, зберігання та маркування	Контрольна робота

Літературні джерела

1. Коробкіна З.В. Смакові товари: підручник / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 379.
2. 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.
3. Рудавська Г.Б. Молочні та яєчні товари: підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с.
4. Рудавська Г.Б. Харчові концентрати: підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 320.
5. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 384 с.
6. 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.
7. Сирохман І.В. Товарознавство смакових товарів / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2003. – 428 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.

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише за необхідності під час навчального процесу. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення навчальних екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 60 балів (по 4 бали за кожну із тем і по 8 балів за модульні контрольні роботи).

Підсумковий контроль – іспит, підсумкове контрольне тестування (максимальна оцінка – 40 балів). Всього за курс – 100 балів.