



## 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   |

### **Формування програмних компетентностей**

- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію;
- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

### **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.