

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Товарознавство»

**спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»
інститут, факультет: Факультет туризму**

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № ____ від 29.03. 2022
р.

м. Івано-Франківськ – 2022

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Товарознавство
Освітньо-професійна програма	Міжнародний готельний бізнес
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Статус дисципліни	Нормативна
Курс/семестр	1/2
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 год. Лабораторні заняття – 44 год. Самостійна робота – 120 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	

2. Опис дисципліни

Мета курсу: дати загальне уявлення про товарознавство як наукову дисципліну, розкрити основні проблеми, якими займається товарознавство, знати формування системного підходу до оцінювання споживчих властивостей харчових продуктів, оцінки їх якості.

Цілі курсу: навчальна дисципліна «Товарознавство» спрямована на формування фахових компетентностей управління якістю та асортиментом, вибору доброякісних продовольчих, непродовольчих товарів, для використання їх в міжнародному готельному бізнесі. Актуальність вивчення дисципліни для фахівців сфери обслуговування визначається сучасним ринковими умовами діяльності галузі, які потребують відповідних знань з основ товарознавства.

Формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями, знати, розуміти теоретичні основи споживчих властивостей харчових продуктів, оцінки їх якості.

Компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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.

Програмні результати навчання:

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 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
---	------	---------------------	----------

1.	Теоретичні основи загального товарознавства	<p>Загальне уявлення про товарознавство, методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.</p> <p>Поняття про харчову цінність товарів. Хімічний склад харчових продуктів. Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари. Система регламентування та контролю безпечності харчових продуктів та непродовольчих товарів. Стандартизація і сертифікація продукції.</p> <p>Поняття про класифікацію та асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів. Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства. Асортимент товарів.</p> <p>Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості. Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості. Сорт товарів та система встановлення сорту.</p> <p>Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди).</p> <p>Зберігання товарів.</p>	Питання, лабораторна робота
2.	Формування асортименту товарів	Асортимент. Товарна номенклатура і товарний асортимент. Параметри, що характеризують асортимент. Асортиментна концепція і асортиментна політика. Формування асортименту.	Питання, лабораторна робота
3.	Класифікація товарів	Класифікація товарів. Методи класифікації товарів. Кодування товарів. Штрихове кодування, структура штрихових кодів.	Питання, лабораторна робота
4.	Стандартизація, сертифікація та якість продукції (товару)	Градації якості та діагностика дефектів товарів. Фактори, що формують якість товарів. Фактори, що зберігають якість товарів. Контроль якості товарів. Внутрішньовиробничий технічний контроль. Товарні втрати. Якість продукції і розвиток економіки, фактори, що визначають якість товарів. Показники якості товарів та їх класифікація. Методи оцінки якості товарів.	Питання, лабораторна робота
5.	Види і засоби інформації про товар.	Форми і засоби товарної інформації. Вимоги до товарної інформації. Види інформації про товар. Маркування.	Питання, лабораторна робота
6.	Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів	Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картоплепродуктів. Хімічний склад та харчова цінність. Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів. Вимоги до якості. Зберігання.	Питання, лабораторна робота
7.	Цінність харчових продуктів на	Вивчення основних складових, класифікації продовольчих товарів зовнішньоекономічної діяльності, розрахунок природних втрат продовольчих товарів у	Питання, лабораторна робота

	організм людини	процесі товаропросування, визначення потреби в продуктах харчування для населення певного регіону. Неорганічні речовини харчових продуктів. Вода та вимоги до її якості. Мінеральні елементи. Біологічна роль мікроелементів та мікроелементів. Органічні речовини харчових продуктів. Вуглеводи та їх види. Властивості ліпідів та азотистих речовин. Речовини, що формують біологічну цінність харчових продуктів. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів.	
8.	Основи товарознавства непродовольчих товарів	Асортимент товарів, їхні види і різновиди, конструктивні особливості. Сировина для виробництва непродовольчих товарів. Споживчі властивості окремих непродовольчих товарів, вимоги до якості, виявлення дефектів. Маркування непродовольчих товарів.	Питання, лабораторна робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторне заняття	60
Самостійна робота	10
Проміжний тестовий контроль	30
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (2 семестр)																	Разом	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
Лекції																			0
Лабораторні заняття			5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5					60
Самостійна робота																10			10
Проміжний тестовий контроль							15						15						30
Залік																			
Всього за тиждень			5	5	5	5	20	5	5	5	5	5	20	5	10				100

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа	
Рекомендована література	
1.	ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення.: Держстандарт України, 2000. 24 с.
2.	ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.
3.	Бондарчук М.С., Шумський О.В. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі: підручник: Львів, Магнолія, 2008. 424 с.
4.	Довідник товарознавця. Продовольчі товари. Навч. посібник за ред. С. В. Князь. Львів: Вид-во Львів. політехніки, 2016. 340 с.

5. Колтунов, В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів. Навч. посібник. Київ: Центр учб. л-ри, 2014. 138 с.
6. Михайлов В. І., Глушкова Т.Г, Зельніченко О.І. Товарознавство непродовольчих товарів. Київ: КНИГА, 2004. 448 с.
7. Сирохман І.В., Задорожній І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. 4-е вид., переробл. і допов: Київ, Лібра, 2007. 660 с.
8. Сирохман, І.В., Завгородня В.М., Лебединець В.Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник: Київ, Знання 2014. 543 с.
9. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2003. 227с.
10. Пугачевський, Г. Ф. Теоретичне товарознавство, 2016. 128 с

1. Інформаційні ресурси

1. ДСТУ 8791:2018 Борошно житнє хлібопекарське. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=78652
2. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77350
3. ДСТУ 4912:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення домішок рослинного походження [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=82521
4. ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови. З поправкою [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=83086
5. ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84219

7. Контактна інформація

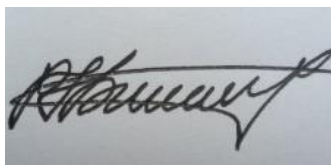
Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач Гостьові лектори	асис. Румянцева Ірина Богданівна
Контактна інформація викладача	iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої
---------------------------------	---

	розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
Додаткові бали	Виставляються під час лабораторних занять за участь у майстер-класах (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

Викладач



Румянцева І.Б.