

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

**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

РОБОЧА ПРОГРАМА

основна компонента освітньої програми

ОК 30. ТОВАРОЗНАВСТВО

Освітній ступінь – бакалавр

Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»

Мова навчання – українська

Робоча програма основної компоненти освітньої програми «Товарознавство» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 14 с.

Розробник: *Хромова Мар'яна Василівна*, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.вет.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «19» серпня 2024 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)

(прізвище та ініціали)

© Хромова М.В., 2024

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2024

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»	За вибором ВНЗ	
Модулів – 3	Спеціальність (професійне спрямування): <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 3		4-й	4-й
<u>Індивідуальне науково-дослідне завдання</u> публікація наукових тез (усі форми здобуття освіти)		Семестр	
Загальна кількість годин 120		1-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 4	Освітній ступінь: бакалавр	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		14 год.	4 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		90 год.	110 год.
		Індивідуальні завдання: -	
		Вид контролю: іспит	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної 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.

Основні **завдання** вивчення дисципліни «Товарознавство»: виявлення корисних властивостей товару; встановлення найбільш раціональних методів їх використання; правильний режим зберігання для збереженості високої якості; зведення до мінімуму втрат у процесі транспортування товарів від виробника до споживача.

Міждисциплінарні зв'язки:

- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Харчова хімія», «Управління та організація у торгівлі», «Маркетинг», «Економіка та фінанси підприємства»;

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», «Сталий розвиток індустрії гостинності», «Реклама та PR-технології у сфері гостинності», «Світовий ринок готельно-ресторанних послуг», «Харчова хімія»;

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при атестації.

3. Компетентності та програмні результати навчання

Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здобувачі повинні набути такі компетентності:

загальні:

ЗК 3. вміти проводити органолептичне, фізико-хімічне, та мікробіологічне дослідження товару.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 4. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, готельно-ресторанній діяльності.

ФК 5. Здатність працювати з нормативно технічною документацією.

Здобувачі повинні досягти наступних **програмних результатів навчання:**

РН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні оволодіти такими професійно-функціональними **знаннями та вміннями:**

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.

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.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	с	п	ід	ср.		л	с	п	ід	ср.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Товарознавство рослинного походження.												
Тема 1. Вступ до товарознавства. Споживчі властивості та формування показників якості товарів	12	2				10	16	2				14
Тема 2. Вивчення асортименту, визначення якості свіжих і перероблених плодів та овочів	12	2		2		8	14					14
Тема 3. Товарознавча характеристика смакових товарів.	12	2		2		8	1					14
Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.	12	2		2		8	14					14
Разом за змістовним модулем 1	48	8		6		34	58	2				56
Змістовий модуль 2. Товарознавство тваринного походження.												
Тема 5. Вивчення асортименту і визначення якості м'яса та м'ясних виробів	18	2		2		14	18	2				16
Тема 6. Вивчення асортименту і визначення якості молока та молочних товарів	18	2		2		14	18			2		16
Разом за змістовним модулем 2	36	4		4		28	36	2		2		32
Змістовний модуль 3. Товарознавство непродовольчих товарів (господарські і текстильні)												
Тема 7. Товарознавча характеристика поштучних виробів – скатерки, серветки,	18	2		2		14	12			2		10

рушники, килими.												
Тема 8. Асортимент, вимоги до якості, транспортування, зберігання косметичних засобів, що використовуються у готельно-ресторанному господарстві (шампуні та мило тверде косметичне).	18	2		2		14	14	2				12
Разом за змістовним модулем 3	36	4		4		28	26	2		2		38
Модуль 2												
РАЗОМ ГОДИН	120	16		14		90	120	6		4		110

5. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Товарознавство рослинного походження

Тема 1. Вступ до товарознавства. Споживчі властивості та формування показників якості товарів. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів.

Вступ до товарознавства. Споживчі властивості та формування показників якості товарів. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів.

Тема 2. Вивчення асортименту, визначення якості свіжих і перероблених плодів та овочів.

Фруктово-овочеві товари. Свіжі коренебульбоплоди, зелень, помідори, огірки, баштанні культури, тропічні фрукти, плоди, ягоди та гриби (відбір проб, органолептичні показники якості, лабораторні методи дослідження). Перероблені плоди та овочі: солені помідори, огірки, квашена капуста, сушені плоди та гриби (відбір проб, органолептичні показники якості, лабораторні методи дослідження).

Тема 3. Товарознавча характеристика смакових товарів.

Чай і чайні напої. Кава і кавові напої. Формування споживних властивостей і асортимент чаю. Торгові сорти байхових чайів. Пакування, маркування і зберігання чаю. Чайні напої. Кава натуральна. Первинна обробка і хімічний склад кави. Різновиди і сорти натуральної кави. Вимоги до якості натуральної кави. Пакування і зберігання кави. Кава розчина. Кавові напої.

Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.

Вивчення асортименту і визначення якості крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. Відбір проб. Органолептичні показники якості, лабораторні методи дослідження, виявлення фальсифікації.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Товарознавство тваринного походження

Тема 5. Вивчення асортименту і визначення якості м'яса та м'ясних виробів.

Характеристика м'яса різних видів тварин та птиці, відбір проб, органолептичні показники якості, лабораторні методи дослідження. Класифікація ковбасних виробів та копченостей, відбір проб, органолептичні показники якості, лабораторні методи дослідження. Класифікація м'ясних банкових консервів, основні правила маркування консервів, відбір проб, органолептичні показники якості, лабораторні методи дослідження, виявлення фальсифікації даного виду продукції.

Тема 6. Вивчення асортименту і визначення якості молока та молочних товарів.

Вивчення асортименту і визначення якості молока та молочних товарів. Молоко, вершки, масла, кисломолочні продукти, сири (натуральні та перероблені), молочні консерви (сухе та згущене молоко) – відбір проб, органолептичні показники якості, лабораторні методи дослідження, виявлення фальсифікації).

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. Товарознавство непродовольчих товарів (текстильні і косметичні засоби)

Тема 7. Товарознавча характеристика поштучних виробів – скатерки, серветки, рушники, панно, килими.

Товарознавча характеристика поштучних виробів – скатерки, серветки, рушники, панно, килими. Столова білизна. Характеристика асортименту поштучних виробів. Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості тканин, методи оцінювання властивостей та особливості визначення сортності.

Тема 8. Товарознавча характеристика косметичних засобів, що використовуються у готельно-ресторанному господарстві (шампуні та мило тверде косметичне).

Асортимент, вимоги до якості, транспортування, зберігання косметичних засобів, що використовуються у готельно-ресторанному господарстві (шампуні та мило тверде косметичне).

5. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Лекція 1. Вступ до товарознавства. Споживчі властивості та формування показників якості товарів. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів.	2	1
2	Лекція 2. Вивчення асортименту, визначення якості свіжих і перероблених плодів та овочів.	2	-
3	Лекція 3. Товарознавча характеристика смакових товарів.	2	1
4	Лекція 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.	2	1
5	Лекція 5. Вивчення асортименту і визначення якості м'яса та м'ясних виробів	2	1
6	Лекція 6. Вивчення асортименту і визначення якості молока та молочних товарів.	2	-
7	Лекція 7. Товарознавча характеристика поштучних виробів – скатерки, серветки, рушники, панно, килими.	2	1
8	Лекція 8. Товарознавча характеристика косметичних засобів, що використовуються у готельно-ресторанному господарстві (шампуні та мило тверде косметичне).	2	1
	Разом	16	6

6.Теми практичних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Вступ до товарознавства. Споживчі властивості та формування показників якості товарів. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів.	2	
2	Фруктово-овочеві товари. Свіжі коренебульбоплоди, зелень, помідори, огірки, баштанні культури, тропічні фрукти, плоди, ягоди та гриби (відбір проб, органолептичні показники якості, лабораторні методи дослідження). Перероблені плоди та овочі: солені помідори, огірки, квашена капуста, сушені плоди та гриби (відбір проб, органолептичні показники якості, лабораторні методи дослідження).	2	

3	Товарознавча характеристика смакових товарів. Смакові товари. Чай і чайні напої. Кава і кавові напої. Формування споживних властивостей і асортимент чаю. Торгові сорти байхових чайів. Пакування, маркування і зберігання чаю. Чайні напої. Кава натуральна. Первинна обробка і хімічний склад кави. Різновиди і сорти натуральної кави. Вимоги до якості натуральної кави. Пакування і зберігання кави. Кава розчина. Кавові напої	2	
4	Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. Вивчення асортименту і визначення якості крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. Відбір проб. Органолептичні показники якості, лабораторні методи дослідження, виявлення фальсифікації.	2	2
5	Вивчення асортименту і визначення якості молока та молочних товарів. Молоко, вершки, масла, кисломолочні продукти, сири (натуральні та перероблені), молочні консерви (сухе та згущене молоко) – відбір проб, органолептичні показники якості, лабораторні методи дослідження, виявлення фальсифікації).	2	2
6	Товарознавча характеристика поштучних виробів – скатерки, серветки, рушники, панно, килими. Столова білизна. Характеристика асортименту поштучних виробів. Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості тканин, методи оцінювання властивостей та особливості визначення сортності.	2	
7	Асортимент, вимоги до якості, транспортування, зберігання косметичних засобів, що використовуються у готельно-ресторанному господарстві (шампуні та мило тверде косметичне)	2	
	Разом	14	4

6. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма

1	Втрати продовольчих товарів у процесі товаропросування. Зберігання продовольчих товарів у роздрібній торговельній мережі і вимоги до їхньої якості.	16	22
2	Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів	10	20
3	Вивчення асортименту і визначення якості рослинних олій і тваринних топлених жирів.	10	20
4	Товарознавча оцінка та визначення якості харчових яєць.	20	16
5	Товарознавчі характеристики алкогольних (горілка, вино, коньяк, бренді, пиво) та безалкогольних (фруктово-ягідних, мінеральні, кваси) напоїв.	20	16
6	Товарознавча класифікація та визначення якості риби та рибних товарів	14	16
	Всього за курс	90	110

8. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом

10. Методи навчання

Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні.

Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням прозірок, схем, діаграм, натуральних зразків та різного роздаткового матеріалу.

Практичні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт, розв'язуванні задач.

11. Методи контролю

Методи поточного та підсумкового контролю передбачають:

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

11. Методи контролю

Вступний контроль здійснюється на першому занятті у вигляді короткого опитування з метою аналізу наявних знань студентів по дисциплінах, які мають тісних зв'язок із вивченням дисципліни «Товарознавство».

Вступний контроль не оцінюється, так як основна ціль – проаналізувати сукупність наявних знань студентів задля подальшого донесення матеріалу.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах.

- Опитування.
- Перевірка завдань для самостійної роботи.
- Перевірка матеріалів самопідготовки.
- Виконання завдань практичних занять.

Підсумковий контроль – іспит (І семестр – денна форма; II семестр – заочна форма навчання).

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Форма навчання/ види робіт	Поточне тестування та самостійна робота								Всього	
	ЗМ 1			ЗМ 2		ЗМ 3		Разом поточне	МКР	Разом
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7			
Денна (усього балів)	0-5	0-15	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	70	30	100
Заочна (усього балів)	0-5	0-15	0-10	0-10	0-5	0-10	0-10	70		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

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

13. Методичне забезпечення

До методичного забезпечення навчальної дисципліни відноситься:

- Робоча програма навчальної дисципліни;
- Силабус;
- Підручники та навчальні посібники;
- Конспект лекцій з дисципліни;
- Методичні рекомендації та розробки викладача;
- Матеріали поточного та підсумкового контролю;
- Контрольні завдання для заліку.

14. Рекомендована література

Основна

1. Власенко В.В. Основи товарознавства. Навчальний посібник / В.В. Власенко, І. Г. Власенко, С.О. Сіренко, С.В. Гирич, В.М. Бандура, Л.М. Коляновська – Вінниця, РВВ ВНАУ, 2016. – 273 с.
2. Габрієлла Бирта, Юрій Бургу. Товарознавство продовольчих товарів. Спецкурс. – Київ: Центр учбової літератури, 2019. – 424 с.
3. Дикань В.Л. Товарознавство та комерційна діяльність: Підручник / В.Л. Дикань, А.О. Каграманян, Н.Є. Каличева та ін.; за ред. В.Л. Диканя. – Харків: УкрДУЗТ, 2018. – 362 с.
4. Зрезарцев М.П., Зрезарцев В.М., Параніч В.П. Товарознавство сировини та матеріалів. – Київ: Центр учбової літератури, 2022. – 424 с.
5. Кравців Р.Й., Остап'юк Ю.І., Куциняк І.В., Дашковський О.О., Васерук Н.Я., Фоміна М.В. Товарознавство (Теоретичний курс). Навчальний посібник, – Львів. 2008 – 201 с.
6. Коломієць Т.М., Сім'ячко О.І., Комаха В.О. Товарознавство: підручник / Київ. нац. торг.-економ. ун-т. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – (Товарознавство і торгівля). Т. 4. 2020. – 363 с.
7. Лозова Т.М. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів: підручник / Тетяна Михайлівна Лозова, Іван Васильович Сирохман. – Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2020. – 435 с
8. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. – К.: Лібра, 2007. – 368 с.
9. Сирохман І.В. Безпечність і якість харчових продуктів (проблеми сьогодення) : підручник / Іван Васильович Сирохман, Ольга Ігорівна Гирка, Марта-Марія Володимирівна Калимон ; Центр. спілка споживчих товариств України, Львів. торг.-екон. ун-т. – Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2019. – 394 с. : іл., табл.
10. Титаренко Л.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навчальний посібник. – Київ: Центр навчальної літератури, 2006. – 192 с.
11. Тищенко Є.В., Пономарьов П.Х. Харчові жири: Підручник. – 2 – е вид., доп. і переробл. – Київ: Київ. нац. торг. – екон. Ун-т, 2005. – 227 с.

12. Яцк О. М. Парфумерно-косметичні товари. – навчально-методичний посібник, 2019 – 222с.

Допоміжна

1. Васерук Н.Я., Фоміна М.В. Стандартизація та сертифікація. Терміни і визначення: Методичні рекомендації. – Львів: Видавництво ЛНУВМ та БТ ім. С.З. Гжицького, 2010. – 33 с.
2. Коркуна О., Демічковський А., Цільник О., Бордун О., Піхур О. Товарознавство : навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.
3. Товарознавство: практикум / уклад. : Ю. В. Фісун, О. С. Борисенко, А. В. Шевченко, О. М. Крапко. – К. : НАУ, 2022. – 48 с.
4. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари. Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 616 с.
5. Скрипчук П. М., Судук О. Ю., Велесик Т. А. Основи товарознавства. Практикум: навчальний посібник. Рівне : НУВГП, 2013. 215 с.

Інтернет-ресурси:

www.bizness.dp.ua

www.google.com

www.chocolate.rainford.ua

www.avk.ua

15. Політика щодо академічної доброчесності

Політика щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу формується на основі дотримання принципів академічної доброчесності з урахуванням норм відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

16. Політика визнання результатів навчання набутих шляхом неформальної освіти

Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, <https://prometheus.org.ua/>.

Використання **ШІ (штучного інтелекту)** у процесі навчання. Одна з найважливіших переваг штучного інтелекту в освіті – це його здатність забезпечувати персоналізований досвід навчання. Саме тому, навчальним курсом передбачено проходження онлайн-курсу про застосування штучного інтелекту (AI) для роботи та бізнесу за покликанням https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home. Сертифікат, який студент отримає після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.