

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ОК 30 «Товарознавство»

на 2024-2025 навчальний рік

обов'язкова навчальна дисципліна

Курс та семестр вивчення	I курс I семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Хромова Мар'яна Василівна
канд., вет., наук, доцент
доцент кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

Контактний телефон	+38-062-52-10-740
Електронна адреса	xromv@ukr.net
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad
Сторінка дистанційного курсу	Курс: Товарознавство (I курс) СДН ЛДУФК

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою 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.
Тривалість	I семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (16 год – лекції, 14 год – практичні, семінарські, 90 год – самостійна робота)
Форми та методи навчання	Лекції, практичні та семінарські заняття, самостійна робота поза розкладом.
Система поточного та підсумкового контролю	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – іспит.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Інтегральні компетентності, якими повинен оволодіти студент	
- здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	
Загальні компетентності, якими повинен оволодіти студент	
ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.	
ЗК 5.Здатність працювати в команді.	
ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.	
ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності	
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент	
ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	
ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	
ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.	
ФК 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 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	
РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	
РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	

Тематичний план навчальної дисципліни

№ п\п	Теми	Результати навчання	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
1.	Вступ до товарознавства. Споживчі властивості та формування показників якості товарів	<i>Знати:</i> загальні відомості про якість товарів, їх споживні властивості; вивчити класифікацію та асортимент товарів ГРБ.	Обговорення на семінарському занятті.
2.	Вивчення асортименту, визначення якості свіжих і переробних плодів та овочів	<i>Знати:</i> відбір проб, органолептичні показники якості, лабораторні методи дослідження	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання.
3.	Товарознавча характеристика смакових товарів.	<i>Знати:</i> Чай і чайні напої. Кава і кавові напої. Формування споживних властивостей і асортимент чаю та кави. Пакування, маркування, зберігання, вимоги до якості чаю і кави.	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання.

4.	Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.	<i>Знати:</i> Відбір проб. Органолептичні показники якості, лабораторні методи дослідження, виявлення фальсифікації.	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання, контрольна робота.
5.	Вивчення асортименту і визначення якості м'яса та м'ясних виробів	<i>Знати:</i> Характеристика м'яса різних видів тварин та птиці, відбір проб, органолептичні показники якості, лабораторні методи дослідження м'яса та м'ясних виробів. виявлення фальсифікації даного виду продукції.	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання.
6.	Вивчення асортименту і визначення якості молока та молочних товарів	<i>Знати:</i> Відбір проб. Органолептичні показники якості, лабораторні методи дослідження, виявлення фальсифікації.	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання, контрольна робота.
7.	Товарознавча характеристика поштучних виробів – скатерки, серветки, рушники, панно, килими.	<i>Знати:</i> 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.	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання.
8.	Товарознавча характеристика косметичних засобів, що використовуються у готельно-ресторанному господарстві (шампуні та мило тверде косметичне).	<i>Знати:</i> Асортимент, вимоги до якості, транспортування, зберігання косметичних засобів, що використовуються у готельно-ресторанному господарстві (шампуні та мило тверде косметичне).	Обговорення на семінарському занятті, контрольна робота.

Інформаційні джерела 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

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання.

Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК –

<http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

Робочої програми – <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

Порядку оцінювання – <https://cutt.ly/kkuLjDk>

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється 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>.

Політика зарахування результатів 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.