



Силабус навчальної дисципліни «Товарознавство»

Спеціальність	<i>J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</i>
Освітня програма	<i>Готельно-ресторанна справа</i>
Освітній рівень	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>2 курс, 3 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>4 кредити</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 20 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 20 год.</i>
	<i>Лабораторні заняття – 0 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 80 год.</i>
Форма семестрового контролю	<i>Екзамен</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Черевична Наталія Іванівна, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, к.т.н.</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>cherevichna@gmail.com +380637363488</i>
Дні навчальних занять	<i>Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u></i>
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>

Метою навчальної дисципліни є формування спеціальних знань щодо товарознавчих характеристик і споживчих властивостей продовольчих та непродовольчих товарів; набуття навичок управління асортиментом і якістю товарів, що є необхідним для успішної діяльності фахівців в готельно-ресторанному господарстві в умовах сьогодення.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Харчова хімія та нутриціологія Технологія продуктів ресторанного господарства	Переддипломна практика

Зміст навчальної дисципліни

- Тема 1. Теоретичні основи товарознавства.**
- Тема 2. Хімічний склад та харчова цінність харчових продуктів.**
- Тема 3. Товарознавча характеристика продуктів рослинного походження.**
- Тема 4. Товарознавча характеристика продуктів тваринного походження.**
- Тема 5. Товарознавча характеристика продуктів змішаного походження.**
- Тема 6. Товарознавча характеристика смакових товарів та харчових концентратів.**
- Тема 7. Товарознавча характеристика посудо-господарських товарів.**
- Тема 8. Товарознавча характеристика текстильних товарів.**
- Тема 9. Товарознавча характеристика товарів побутової хімії.**
- Тема 10. Товарознавча характеристика меблевих товарів та предметів інтер'єру.**



Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі екзамену (іспиту).

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої екзамен – 60 та мінімально можлива кількість балів – 35.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе.

Максимально можлива кількість балів під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.