



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

**Силабус навчальної дисципліни**  
**«Товарознавство харчових продуктів»**

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Спеціальність</b>                                                            | <i>G13 Харчові технології</i>                                                                                                                                                         |
| <b>Освітня програма</b>                                                         | <i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>                                                                                                                        |
| <b>Освітній рівень</b>                                                          | <i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>                                                                                                                                     |
| <b>Статус дисципліни</b>                                                        | <i>Обов'язкова</i>                                                                                                                                                                    |
| <b>Мова викладання, навчання та оцінювання</b>                                  | <i>Українська</i>                                                                                                                                                                     |
| <b>Курс / семестр</b>                                                           | <i>2 курс, 3 семестр</i>                                                                                                                                                              |
| <b>Кількість кредитів ЄКТС</b>                                                  | <i>3 кредити</i>                                                                                                                                                                      |
| <b>Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять</b> | <i>Лекції – 14 год.</i>                                                                                                                                                               |
|                                                                                 | <i>Практичні (семінарські) – 16 год.</i>                                                                                                                                              |
|                                                                                 | <i>Лабораторні заняття – 0 год.</i>                                                                                                                                                   |
|                                                                                 | <i>Самостійна робота – 60 год.</i>                                                                                                                                                    |
| <b>Форма семестрового контролю</b>                                              | <i>Екзамен</i>                                                                                                                                                                        |
| <b>Кафедра</b>                                                                  | <i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a></i> |
| <b>Викладач (-і)</b>                                                            | <i>Черевична Наталія Іванівна, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, к.т.н.</i>                                                                     |
| <b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>                                     | <i>cherevichna@gmail.com<br/>+380637363488</i>                                                                                                                                        |
| <b>Дні навчальних занять</b>                                                    | <i>Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u><br/>Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u></i>                                                                             |
| <b>Консультації</b>                                                             | <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**

| <b>Пререквізити</b>                        | <b>Постреквізити</b>                                     |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Харчова хімія та нутриціологія<br>Біохімія | Технологія харчових виробництв<br>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 харчових жирів.**

**Тема 7. Товарознавча характеристика смакових товарів.**



**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.***