



**Силабус навчальної дисципліни**  
**«Товарознавство»**

<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня програма</b>	Готельно-ресторанний бізнес
<b>Освітній рівень</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
<b>Статус дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Курс / семестр</b>	2 курс, 3 семестр
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	4 кредити
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 12 год. Самостійна робота – 84 год.
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Іспит
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, телефон: (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://mev.hneu.edu.ua/кафедра-готельного-і-ресторанного-бі/">http://mev.hneu.edu.ua/кафедра-готельного-і-ресторанного-бі/</a>
<b>Викладач (-і)</b>	Нечепуренко Кристина Борисівна, кандидат технічних наук, викладач
<b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>	<a href="mailto:Hechepurenko@gmail.com">Hechepurenko@gmail.com</a> , <a href="mailto:klyntik07@gmail.com">klyntik07@gmail.com</a> , +38 (095) 718-79-97
<b>Дні занять</b>	Лекції: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
<b>Консультації</b>	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіка консультацій, індивідуальні: листування за допомогою електронної пошти; аудіоспілкування або повідомлення у сервісах Viber, Telegram.
<b>Мета</b> навчальної дисципліни: формування спеціальних знань щодо товарознавчих характеристик та властивостей продовольчих та непродовольчих товарів набуття навичок управління асортиментом, якістю продовольчих та непродовольчих товарів для використання у сервісно-технологічних процесах закладів готельного і ресторанного господарства, забезпечення безпеки застосування товарів.	
<b>Передумови для навчання</b> Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Вступ до фаху, Харчова хімія та нутриціологія, Гігієна і санітарія в галузі	
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
<b>Змістовий модуль 1. Товарознавство продовольчих товарів</b>	
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	
Тема 2. Класифікація та асортимент продовольчих та непродовольчих товарів	
Тема 3. Сутність та особливості товарознавства продуктів рослинного походження	
Тема 4. Товарознавство продуктів тваринного походження	
Тема 5. Товарознавча характеристика продовольчих товарів змішаного походження	
Тема 6. Товарознавча характеристика харчових концентратів	
<b>Змістовий модуль 2. Товарознавство непродовольчих товарів</b>	
Тема 7. Товарознавство господарських товарів	
Тема 8. Товарознавство текстильних, швейних та трикотажних товарів	
Тема 9. Товарознавство товарів побутової хімії, парфумерно-косметичних виробів	
Тема 10. Товарознавство меблевих товарів	
Тема 11. Товарознавство взуттєвих та хутряних товарів	



**Тема 12. Товарознавство технічно-складних побутових товарів**

**Тема 13. Товарознавство іграшок, спортивних та музичних товарів, ювелірних виробів**

**Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни**

*Мультимедійний проектор*

**Сторінка курсу на платформі Moodle**

<https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8442>

**(персональна навчальна система)**

**Система оцінювання результатів навчання**

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, практичні (семінарські) заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи, оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру – 60 та підсумковий (іспит) – 40 балів, мінімально можлива кількість балів за поточний контроль – 35 та підсумковий (іспит) – 25 балів.

Більш детальна інформація щодо 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 оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни (<https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8442>).*

Силабус затверджено на засіданні кафедри «22» червня 2022 року. Протокол № 7