

СИЛАБУС
Відомості про дисципліну «Товарознавство»

Назва дисципліни	Товарознавство. / Commodity science.
Галузь знань Спеціальність Освітня програма Навальний рік Семестр Факультет (ФРГТБ)	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа Готельно-ресторанна справа 2021/2022 I Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Курс	2
Група	8, 9, 10, 11,12,13,14, 15, 16, 17
Анотація курсу	<p>Загальні відомості про харчові продукти їх інгредієнтний і хімічний склад, харчову, енергетичну та біологічну цінність. Роль та значення окремих груп харчових продуктів у харчуванні людини, їх характеристика. Класифікація властивостей харчових продуктів, чинники формування і збереження їх властивостей та цінності товарів; хімічний склад і фізичні властивості харчових продуктів. Здатність харчових продуктів до зберігання товарів; класифікація і сутність методів дослідження властивостей та оцінки рівня якості харчових продуктів; оптимальні режими зберігання окремих груп товарів, які запобігають виникненню втрат якості і кількості під час товароруку на підприємствах готельного та ресторанного господарства. Методи кодування товарів і вимоги до маркування; наукові підходи до формування торговельного асортименту товарів. Нормативно-правове регулювання безпечності та якості товарів в Україні та світі. Показники та характеристики властивостей харчових продуктів. Якість і сорт окремих продуктів. Розрахунок комплексного показника якості та визначення коефіцієнтів вагомості показників якості продуктів.</p> <p>Класифікація непродовольчих товарів. Діючі вітчизняні та закордонні системи класифікації та кодування товарів. Технології автоматизованої ідентифікації товарів на основі штрихового кодування як елемент системи управління товарорухом. Роль транснаціональних корпорацій та вітчизняних брендів у формуванні асортименту скляного та керамічного посуду, металевого посуду та інвентарю, посуду із пластичних мас, текстильних товарів, мийних засобів, електротоварів побутових та спеціального призначення, виробів з паперу та картону. Чинники формування якості, вимоги до якості та принципи її оцінювання, правила експлуатації різних груп непродовольчих товарів.</p>
Мова викладання	Українська
Інформація про	Лектор – Вежлівцева Світлана Петрівна, канд. техн. наук, доц.,

викладачів	доцент кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю м. Київ, вул. Кіото, 19, каб. 126 тел. 044 531-49-53 e-mail: s.vezhlivtseva@knute.edu.ua Консультації – відповідно до графіку індивідуальних консультацій, розміщеному за посиланням https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=195
Місце дисципліни в освітній програмі	
Перелік фахових компетентностей	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
Перелік загальних компетентностей	ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Перелік програмних результатів навчання	РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
Базові компетентності, необхідні для вивчення дисципліни	Володіння знаннями щодо сучасного асортименту сировини і матеріалів, що використовуються у їх виробництві; складових виробничого та технологічного процесів, законодавчо-нормативного забезпечення виробництва, сфери торговельно-економічного обігу продукції. Володіння навиками використання фізико-хімічних принципів, методик, приладів у практичній роботі, для досліджень і контролю
Необхідні попередні дисципліни	Базовий рівень знань шкільного курсу «Хімія» та «Фізика».
Забезпечення дисципліни (основні інформаційні та літературні джерела)	1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 20.09.2015 № 771/97-ВР – URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97_p 2. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України від 06.12.2018 №2639-VIII – URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text 3. Товарознавство: підручник. Т. 1: Непродовольчі товари / Н. В. Мережко, О. Р. Мокроусова, Л. А. Коптюх та ін. – Київ: КНТЕУ, 2019. – 760 с. 4. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів : підручн. / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. – 4-е вид., переробл. і доп. - К.: Лібра, 2007. – 598 с. 5. Орлова Н.Я. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. – 3-тє вид., переробл. та допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 516 с.

	<p>6. Романенко О.Л. Смакові товари : підручник / О.Л. Романенко. – 2-ге вид., допов. і перероб. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 559с.</p> <p>7. Тищенко Є.В. Товарознавство харчових жирів : підручник / Є.В. Тищенко, П.Х. Пономарьов. – 2-ге вид., допов. і переробл. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 226 с.</p> <p>8. Рудавська Г.Б. Молочні та яєчні товари : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко, С.П. Куш. – 3-ге вид., переробл. та допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 371 с.</p> <p>9. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – Київ : Центр навч. літ., 2009. – 378 с.</p>
Політика дисципліни	
Структура навантаження студентів	180 годин / 6 кредитів Лекційні заняття – 28 год., лабораторні заняття – 28 год., самостійна робота – 124 год.
Тематика	<p>Тема 1. Споживні властивості харчових продуктів. Зберігання харчових продуктів</p> <p>Тема 2. Харчові жири</p> <p>Тема 3. Молоко і молочні товари</p> <p>Тема 4. Пташині яйця та продукти переробки яєць</p> <p>Тема 5. Зерноборошняні товари</p> <p>Тема 6. Фрукти, овочі, гриби і продукти їх переробки</p> <p>Тема 7. Крохмаль, цукор, замінники цукру, мед та кондитерські вироби</p> <p>Тема 8. Смакові товари</p> <p>Тема 9. М'ясо та м'ясні товари</p> <p>Тема 10. Риба та рибні товари</p> <p>Тема 11. Харчові концентрати</p> <p>Тема 12. Скляні товари</p> <p>Тема 13. Керамічні товари</p> <p>Тема 14. Металеві товари</p> <p>Тема 15. Товари з пластичних мас</p> <p>Тема 16. Мийні засоби</p> <p>Тема 17. Меблеві товари та предмети інтер'єру</p> <p>Тема 18. Текстильні товари</p> <p>Тема 19. Електротовари</p> <p>Тема 20. Косметичні товари</p> <p>Тема 21. Вироби з паперу та картону</p>
Відвідування занять	Відвідування лекційних та лабораторних занять з дисципліни є обов'язковим для всіх студентів
Відпрацювання пропусків	Студент, який пропустив лабораторне заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними в силабусі джерелами, звертається в лабораторію, де проводяться лабораторні дослідження, та забезпечує проведення практичних товарознавчих досліджень, відмітку про виконання яких робить завідувач лабораторії. За умови неповажної причини пропуску аняття, оцінка за лабораторне заняття буде знижена

Допуск до підсумкового контролю (екзамену)	Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу студенти, які не відпрацювали пропущені лабораторні заняття, не допускаються до складання екзамену
Підсумкова модульна оцінка	Підсумкова модульна оцінка за семестр є сумою оцінок, отриманих студентом за виконання лабораторних завдань (кожне заняття, оцінюється в 3 (бали) x 14= 42), індивідуального завдання (10 балів) та трьох модульних контролів по (16x3=48балів). Максимальна модульна оцінка становить 100 балів. Студент, який отримав підсумкову модульну оцінку менше за 20 балів, при будь-якій екзаменаційній оцінці не може отримати задовільну підсумкову оцінку з дисципліни і буде ліквідовувати академічну заборгованість під час додаткової сесії.
Екзаменаційна оцінка	Екзаменаційна оцінка є результатом виконання екзаменаційного завдання. Максимальна екзаменаційна оцінка становить 100 балів
Підсумкова оцінка з дисципліни	Підсумкова оцінка з дисципліни обчислюється як середнє арифметичне підсумкової модульної та екзаменаційної оцінки.
Академічна доброчесність	Дотримання положень «Етичного кодексу здобувача вищої освіти КНТЕУ» (доступне за посиланням https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/dc009c9856967b80bb56d6f5ae120f35)

Тематичний план лекційних і лабораторних занять та критерії оцінювання знань студентів з дисципліни «Товарознавство» для студентів 2к., 8-12 гр., ФРГТБ, спеціалізації «Готельно-ресторана справа»

Назва теми	Дата	Оцінювання в балах
Лекція 1. Споживні властивості харчових продуктів. Зберігання харчових продуктів	31.09	-
Лабораторна робота 1. Вивчення методів оцінки якості та маркування товарів.	06.09-18.09	3
Лекція 2 Харчові жири.	09.09	-
Лабораторна робота 2. Вивчення асортименту та оцінювання якості харчових жирів.	20.09-02.10	3
Лекція 3. Молоко та молочні продукти.	23.09	-
Лабораторна робота 3. Вивчення асортименту та оцінювання якості молока та молочних товарів.	20.09-02.10	3
Лекція 4. Яйця та яєчні товари.	23.09	-

Лабораторна робота 4.Вивчення асортименту та оцінювання якості яєць та яєчних товарів	04.10-16.10	3
Лекція 5. М'ясо та м'ясні товари.	07.10	-
Лабораторна робота 5.Вивчення асортименту та оцінювання якості м'яса та м'ясних товарів	04.10-16.10	3
Лекція 6.Риба та рибні товари.	07.10	-
Лабораторна робота 6.Вивчення асортименту та оцінювання якості риби та рибних товарів	18.10-30.10	3
Лекція 7. Зерноборошняні товари.	21.10	-
Лабораторна робота 7. Вивчення асортименту та оцінювання якості зерноборошняних товарів	18.10-30.10	3
Лекція 8. Крохмаль, цукор, замінювачі цукру, мед і кондитерські вироби.	-	
Лабораторна робота 8.Вивчення асортименту та оцінювання якості крохмалю, цукру, замінювачів цукру, меду і кондитерських виробів.	01.11 13.11	3
Лекція 9. Фрукти, овочі гриби та продукти їх перероблення.	-	-
Лабораторна робота 9.Вивчення асортименту та оцінювання якості плодоовочевої продукції	01.11-13.11	3
Лекція 10. Смакові товари.	21.10	
Лабораторна робота 10.Вивчення асортименту та оцінювання якості смакових товарів	15.11-27.11	3
Лекція 11. Харчові концентрати	04.11	-
Лекція 12. Скляні товари.		
Лекція 13.Керамічні товари	04.11	-
Лабораторна робота 11-12.Вивчення асортименту та вимог до якості скляних та керамічних товарів	15.11-27.11	6
Лекція 14. Металеві товари	18.11	-
Лабораторна робота 13.Вивчення асортименту та вимог до якості металогосподарських товарів	29.11-10.12	3

Лекція 15. Товари з пластичних мас.	18.11	-
Лабораторна робота 14. Вивчення хімічної природи та властивостей товарів з пластмас.	29.11-10.12	3
Лекція 16. Мийні засоби	-	-
Лекція 17. Меблеві товари та предмети інтер'єру.	-	-
Лекція 18. Текстильні товари	-	-
Лекція 19. Електротовари.	02.12	-
Тема 20. Косметичні товари	-	-
Тема 21. Вироби з паперу та картону	-	-
Модульний контроль 1 - Харчові продукти тваринного походження		16
Модульний контроль 2 - Харчові продукти рослинного походження		16
Модульний контроль 3 - Непродовольчі товари		16
Індивідуальна робота студентів		10
Максимальна кількість балів		100

Тематичний план лекційних і лабораторних занять та критерії оцінювання знань студентів з дисципліни «Товарознавство» для студентів 2к., 13-17 гр., ФРГТБ, спеціалізації «Готельно-ресторана справа»

Назва теми	Дата	Оцінювання в балах
Лекція 1. Споживні властивості харчових продуктів. Зберігання харчових продуктів	30.08	-
Лабораторна робота 1. Вивчення методів оцінки якості та маркування товарів.	06.09-18.09	3
Лекція 2. Харчові жири	09.09	-
Лабораторна робота 2. Вивчення асортименту та оцінювання якості харчових жирів.	20.09-02.10	3
Лекція 3. Молоко та молочні продукти	23.09	-
Лабораторна робота 4. Вивчення асортименту та оцінювання якості яєць та яєчних товарів	04.10-16.10	3
Лекція 4. Яйця та яєчні товари.	20.09-02.10	-

Лабораторна робота 3. Вивчення асортименту та оцінювання якості молока та молочних товарів.	23.09	3
Лекція 5. М'ясо та м'ясні товари.	07.10	-
Лабораторна робота 5. Вивчення асортименту та оцінювання якості м'яса та м'ясних товарів	04.10-16.10	3
Лекція 6. Риба та рибні товари.	07.10	-
Лабораторна робота 6. Вивчення асортименту та оцінювання якості риби та рибних товарів	18.10-30.10	3
Лекція 7. Зерноборошняні товари.	21.10	-
Лабораторна робота 7. Вивчення асортименту та оцінювання якості зерноборошняних товарів	18.10-30.10	3
Лекція 8. Крохмаль, цукор, замінювачі цукру, мед і кондитерські вироби.	-	-
Лабораторна робота 8. Вивчення асортименту та оцінювання якості крохмалю, цукру, замінювачів цукру, меду і кондитерських виробів.	01.11-13.11-	3
Лекція 9. Фрукти, овочі гриби та продукти їх перероблення.	-	-
Лабораторна робота 9. Вивчення асортименту та оцінювання якості плодоовочевої продукції	01.11-13.11	3
Лекція 10. Смакові товари.	21.10	-
Лабораторна робота 10. Вивчення асортименту та оцінювання якості смакових товарів	15.11-27.11	3
Лекція 11. Харчові концентрати	-	-
Лекція 12. Скляні товари.	04.11	-
Лекція 13. Керамічні товари	04.11	-
Лабораторна робота 11-12. Вивчення асортименту та вимог до якості скляних та керамічних товарів	15.11-27.11	6
Лекція 14. Металеві товари	18.11	-
Лабораторна робота 13. Вивчення асортименту та вимог до якості металогосподарських товарів	29.11-10.12	3
Лекція 15. Товари з пластичних мас	18.11	-
Лабораторна робота 14. Вивчення хімічної	29.11-10.12	3

природи та властивостей товарів з пластмасс.		
Лекція 16. Мийні засоби	-	-
Лекція 17. Меблеві товари та предмети інтер'єру.	-	-
Лекція 18. Текстильні товари	-	-
Лекція 19. Електротовари.	-	-
Тема 20. Косметичні товари	-	-
Тема 21. Вироби з паперу та картону	-	-
Модульний контроль 1 - Харчові продукти тваринного походження		16
Модульний контроль 2 - Харчові продукти рослинного походження		16
Модульний контроль 3 - Непродовольчі товари		16
Індивідуальна робота студентів		10
Максимальна кількість балів		100