

Університет імені Альфреда Нобеля

КАФЕДРА МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ
ТА ІНШОМОВНОЇ ПІДГОТОВКИ

ЗАТВЕРДЖУЮ:
Зав. кафедри _____ Г.І. М'ЯСОЇД
" ____ " _____ 2020 р.

СИЛАБУС навчальної дисципліни **«Товарознавство (Харчові продукти)»**

для спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”
бакалаврського рівня вищої освіти

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол №1 від 30 серпня 2021 р.

Дніпро
2021

СИЛАБУС

Назва дисципліни: Товарознавство

Мета дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)» є вивчення товарів на всіх етапах їх життєвого циклу, їх споживну вартість, закономірність формування асортименту та вимоги до якості товарів для забезпечення ефективності їх виробництва, обігу та споживання, володіння теоретичними знаннями в галузі товарознавства; вміння працювати з нормативними документами; формування асортименту споживчих товарів; визначення рівня якості товарів з урахуванням їх споживних властивостей.

Основні компетентності, що формуються:

- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- Здатність працювати в міжнародному контексті
- Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
- Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
- Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
- Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- Здатність забезпечувати безпеку клієнтів в звичайних та форс-мажорних обставинах.
- Здатність до співпраці з вітчизняними та закордонними діловими партнерами та клієнтами, вміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.
- Здатність до персоніфікації клієнтів.
- Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів і забезпечити їх апаратне оформлення.

Мова викладання	Семестр	Кредити ECTS / Тип дисципліни (обов'язкова, вибіркова)	Викладач	Навчальне навантаження
Укр.	1	4 / обов'язкова	Сергєєва О.Р., к.н.держ.управ, доцент	120 год. (14 год. лекцій, 14 год. Лабораторних робіт, 80 год. самостійної роботи)
Результати навчання По закінченню вивчення дисципліни студенти будуть здатні:		Методи викладання, навчання		Форми оцінювання (поточний та підсумковий контроль)
РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також		Проблемне викладання: чітке формулювання основних понять, практична спрямованість, приклади проблемних ситуації і залучення аудиторії до їхнього вирішення		Метод мозкового штурму

<p>суміжних наук</p> <p>Використовувати базові знання з товарознавства продовольчих товарів й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях</p> <p>Знати нормативно-правове забезпечення діяльності готельно-ресторанних закладів і застосовувати його на практиці</p> <p>Демонструвати базові й структуровані знання у сфері готельно-ресторанної справи для подальшого використання на практиці</p> <p>Використовувати знання форм взаємодії суб'єктів ринкових відносин для забезпечення діяльності готельно-ресторанних закладів</p>	<p>Проблемна лекція Пошук інтернет-інформації</p> <p>Проблемна лекція</p> <p>Інформаційна лекція за діалоговим типом Метод мозкового штурму</p> <p>Ситуаційні завдання</p>	<p>Створення практичних ситуацій</p> <p>Участь у дискусії, усні відповіді на питання, тест Розв'язання ситуаційних завдань</p> <p>Участь у дискусії, усні відповіді на питання, тест Участь в мозковому штурмі</p> <p>Оцінювання рішень ситуаційних завдань</p>
---	--	---

Оцінка

Підсумкова оцінка в результаті 100% постійного оцінювання:

Поточний контроль – 100 балів:

70% Виконання лабораторних задач – 7*10 балів

Розробка плану рішення ситуаційної задачі з використанням стандартів

10 балів – завдання виконане повністю, задача оформлена належним чином;

8 балів – завдання виконане повністю, але припущені незначні неточності у в обґрунтуванні, або за умови належного оформлення завдання виконане не менш як на 80%;

6 балів завдання виконане не менш як на 70% за умови належного оформлення, або не менш як на 80% за умови припущення незначних помилок при оформленні;

4 бали виставляється у випадках, коли здобувач виконав завдання приблизно на 50%; в процесі виконання не було вивчено матеріал, що сприяло невірному представленню завдання;

0-2 балів виставляється, коли завдання не виконано.

Підсумковий контроль (тест):

оцінюються в діапазоні від 0 до 30 балів (включно).

Оцінювання проводиться наступним чином:

Відповідь на тестові завдання – 30 балів. 1 бал зараховується за кожну правильно вказану відповідь (букву) з чотирьох можливих. 30 балів зараховується, якщо здобувач правильно відповів на всі тестові питання та 0 балів нараховується, якщо здобувач неправильно відповів на всі тестові питання.

Зміст

Змістовний модуль 1.

Тема 1. Зерно та зерно-борошняні вироби

Тема 2. Плодово-овочева продукція.

Тема 3. Кондитерські вироби.
 Тема 4. Макові товари.
 Змістовний модуль 2.
 Тема 5. Молоко та молочні товари.
 Тема 6. М'ясо та м'ясні вироби.
 Тема 7. Риба та рибні товари.

Література

1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. / І.В. Сирохман. – Харків, видавництво «Світ Книг», 2016. – 713 с.
2. Зощенко Л.А. Англійська мова для товарознавців = English for Commodity Experts: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / Л.А. Зощенко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 332 с.

Додаткова

1. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс): навч. посіб. – Київ. «Центр учбової літератури», 2017. – С. 424.
2. Бровко О.В. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. / О.В. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко. – К.: Кондор, 2010. – 730 с.
1. Державний комітет статистики України. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
2. Верховна Рада України. Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>
3. Кабінет Міністрів України. Режим доступу: <http://www.kmu.gov.ua>
4. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.theconsumergoodsforum.comstrategic-focus/productsafety/ourproductsafety-pillar>.
5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів від 20.09.2015. – режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
6. Продукти харчування. Зроблено в Україні. – режим доступу: <https://madeinua.org/>
7. Виробники продуктів харчування. – режим доступу: <https://madeinua.org/.../produkti-harchuvannya>.
8. A. Prakash and C.L. Gilbert. Rising vulnerability in global food system: beyond market fundamentals, in Safeguarding Food Security in Volatile Global Markets / A. Prakash – Ed., FAO, Rome, Italy, 2011
9. M. Robles, M. Torero, and J. von Braun. When Speculation Matters – International Food Policy Research Institute – Washington, DC, USA, 2009.

Політика курсу

У разі порушення дедлайнів щодо виконання завдань – оцінка за них зменшується на 5 балів.

У разі пропусків занять за поважної причини надається довідка; без поважної – оцінка за виконання завдань зменшується на 5 балів.

Зміст розроблених ідей перевіряється на запозичення відповідно до статей 6, 16, 32, 69 Закону України «Про вищу освіту».

Текст вважається оригінальним при наявності не більше 20% запозичень; від 20% до 40% запозичень - оригінальність тексту задовільна, слід перевірити на наявність плагіату та посилань на першоджерела; від 40% до 50% запозичень – матеріал відправляється на доопрацювання; більше 50% запозичень – матеріал до розгляду не приймається.

Поведінка в аудиторії визначається відповідно до Кодекса корпоративної поведінки в Університеті імені Альфреда Нобеля (розділ 3. 3. Права та обов'язки студентів, слухачів, аспірантів, докторантів Університету, всіх, хто навчається в Університеті імені Альфреда Нобеля).

Пропозиції від здобувачів вищої освіти: Протягом вивчення курсу студенти можуть звернутися до викладача з пропозиціями щодо вдосконалення (доповнення, зміни та ін.). Дані пропозиції можуть бути висловлені усно або письмово (електронною поштою). Для вирішення будь-якого питання, яке пов'язане із вивченням даної дисципліни, студент може усно звернутися до викладача (ауд. 3216) або надіслати повідомлення на адресу: sergeyeva.1966@gmail.com

Навчально-методичний матеріал можна взяти на платформі GOOGLE CLASSROOM