

**Силабус навчальної дисципліни
«Товарознавство в галузі»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
 Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський)
 Курс: 3
 Семестр: 6

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Маркетингу, менеджменту та управління бізнесом
Викладач(-і)	ПІБ: Стрілець Валентина Михайлівна Посада: ст. викладач кафедри маркетингу, менеджменту та управління бізнесом. E-mail: v.m.strilets@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=813
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента із фахового переліку.
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота (60год.) Заочна форма: лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Дана навчальна дисципліна є теоретичною та практичною основою сукупності знань та вмінь, що формують профіль фахівця у розумінні товарознавчих особливостей.
Чому це треба вивчати?	Формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок формування, зберігання та оцінки споживчих властивостей товарів, управління асортиментом, якістю продовольчих товарів.
Яких результатів можна досягнути?	Уміти працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах. Обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій. Використання нормативних і правових документів у сфері обслуговування. Здатність толерантно сприймати культуру та звичаї інших країн і народів. Уміти адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності. Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї (креативність). Вміння реалізовувати проєкт.
Як можна використати набуті знання та уміння?	Уміння організувати своєчасне постачання, складування і збереження та раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів закладу індустрії гостинності згідно з заявками структурних підрозділів. Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу на підприємствах індустрії гостинності. Уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів; додаткових видів послуг. Володіти прийомами моделювання технологічного ланцюга та організації процесів

	виробництва, надання та споживання основних і додаткових послуг готельного і ресторанного господарства, курортів. Уміння організувати надання послуг із виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, кондитерських виробів і напоїв на підприємствах та поза їх межами. Уміння розробляти технічні умови на напівфабрикати та готову продукцію та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів; раціональних норм харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептами (авторськими тощо)
Зміст дисципліни	Загальна частина. Зерноборошняні товари. Фруктово-овочеві товари. Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби. Смакові товари. Жирові продукти. Молоко і молочні товари. М'ясо і м'ясні товари. Яйця та яєчні товари. Риба і рибні товари. Харчові концентрати.
Обов'язкові завдання	Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до заліку (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).
Міждисциплінарні зв'язки	Маркетинг у сфері обслуговування. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	1. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс): навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 424 с. 2. Бровко О. Г., Булгакова О. В., Гордієнко Г. С., Дятлова В. В., Квасников А. А., Козлов А. П. Товарознавство. Продовольчі товари : навч. посіб. Київ: Кондор, 2010. 729 с. 3. Павлова В. А., Рижкова Г. А., Гончар Л. А., Орлова В. М., Сергєєва О. Р., Кузьменко О. В. Комерційне товарознавство: навч. посіб. Київ : Кондор, 2012. 285 с. 4. Радченко Л. О., Льовшина Л. Д., Головка М. П., М'ячиков О. В., Мартишко І. Ф. Товарознавство непродовольчих товарів : навчальний посібник. Харків : Світ Книг, 2013. 942 с. 5. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. Харків : Світ Книг, 2016. 712 с. 6. Сирохман І. В., Загородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 543 с. 7. Юдічева О. П. Товарознавство. Малопоширені овочі: навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2020. 234 с.
Поточний контроль	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини – <i>види та критерії оцінювання відображені в робочій програмі з дисципліни.</i>
Підсумковий контроль	Залік. Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



Стрілець Валентина Михайлівна