

**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: Гарматюк Олена Валентинівна Посада: ст. викладач кафедри маркетингу, менеджменту та управління бізнесом. E-mail: harmatiuk.o@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?	Сукупність знань та вмінь, що формують профіль фахівця у розумінні товарознавчих особливостей.
Чому це треба вивчати?	З метою 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?	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності
Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями Здатність працювати в команді Цінування та повага різноманітності та мультикультурності Навики здійснення безпечної діяльності Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

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. Сегеда І. В. Товарознавство: продовольчі товари: навч. посібник /І. В. Сегеда; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 224 с. 2. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс): навч. посіб. Київ. «Центр учбової літератури», 2019. 424 с. 3. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. Київ. Центр учбової літератури. 2019. 328 с. 4. Мельник Т.Ю. Товарознавство: підручник (для студентів економічних спеціальностей). Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с. 5. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Харків. Світ Книг. 2019. 713 с. 6. Товарознавство. Непродовольчі товари: підруч. / Н. В. Мережко, О. Р. Мокроусова, Л. А. Коптюх та ін. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 760 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



Гарматюк Олена Валентинівна