



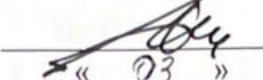
Товарознавство. канд. екон. наук, доцент Віктор КУШНІРУК

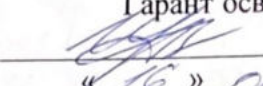
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

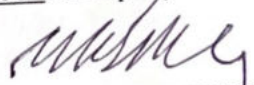

Дмитро БАБЕНКО
« 03 » 07 2023 р.

Гарант освітньої програми

Ірина БАНСВА
« 16 » 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань	<u>«Товарознавство»</u>
Спеціальність	24 «Сфера обслуговування»
Освітньо-професійна програма	241 «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів вищої освіти «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	3
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Кушнірук Віктор Степанович канд. екон. наук, доцент, e-mail kushnirukvs@mnaeu.edu.ua

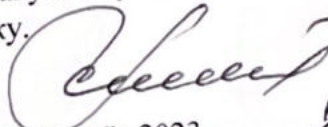
Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу. Протокол № 11 від «12» 06 2023 року.
Завідувач кафедри


Іван ЧЕРВЕН

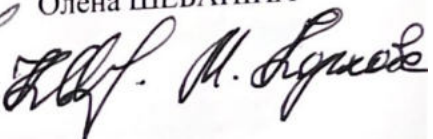
Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.
Протокол № 11 від «14» 06 2023 року.
Голова науково-методичної комісії


Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.
Протокол № 11 від « 15 » 06 2023 року.
Голова вченої ради


Олена ШЕБАНИНА

Миколаїв 2023





1. Призначення навчальної дисципліни	Формування знань про товар, процеси пакування, маркування, зберігання та перевезення товару, принципи формування асортименту товару, контроль якості продукції та збереження її у сфері товарообігу закладів готельного і ресторанного господарства.	
2. Мета навчальної дисципліни	Формування у майбутніх фахівців системних знань і практичних навичок про науково-технічні та прикладні основи товарознавства, споживчі властивості продукції, якість і безпеку товарів і послуг, які зумовлюють їх споживчу цінність і здатність задовольняти потреби споживачів, а також її зміну на всіх етапах руху товару.	
3. Компетентності	Інтегральна компетентність. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.	
4. Програмні результати навчання	ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів з навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття	90 / 3,00 30 / 1,00 30 / 1,00



		- самостійна робота	30 / 1,00		
Календарний план*					
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		лк	пз	сам. робота	
1	Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	2	2	4	
2	Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки	4	4	4	
3	Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки	2	2	4	
4	Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	2	2	4	
5	Товарознавча характеристика смакових товарів	4	4	2	
6	Товарознавча характеристика харчових жирів	2	2	2	
7	Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	4	4	2	
8	Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	2	2	2	
9	Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	4	4	2	
10	Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	2	2	2	
11	Товарознавча характеристика харчових концентратів	2	2	2	
Всього		30	30	30	
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу					
6. Порядок та критерії оцінювання	<p>За всі види робіт впродовж семестру (виконання практичних вправ, тестування, опитування, контрольні роботи, обов'язкова самостійна та індивідуальна робота, результати неформальної освіти тощо) здобувач вищої освіти може отримати від 0 до 100 балів.</p> <p>Оцінювання знань здобувача під час практичних занять відбувається за такими критеріями: своєчасність та правильність виконання завдань представлених у методичних рекомендаціях з дисципліни; повнота і правильність відповіді під час усного опитування, виконання контрольної та самостійної роботи. Під час оцінювання індивідуальної роботи здобувача враховується її вид, актуальність, правильність виконання. Під час оцінювання робіт, які винесено на обов'язкове самостійне виконання, враховується своєчасність та правильність виконання завдань для самостійної роботи з дисципліни та розуміння змісту завдання і його вирішення. Під час оцінювання результатів неформальної освіти здобувача враховується відповідність наряду та змісту тематики дисципліни,</p>				



актуальність, документальне підтвердження участі у заході.

Зміст лекційного матеріалу, методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи здобувачів, індивідуальні завдання (презентації), критерії та форми оцінювання, напрями наукової роботи розміщено на сторінці дисципліни у Moodle <https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2080>. Графіки консультацій, проведення індивідуальних занять розміщено на сторінці кафедри <https://www.mnau.edu.ua/faculty-men/kaf-hotel-rest/>. Основними deadline залежно від виду роботи є: наступне практичне заняття, підсумковий контрольний захід зі змістового модулю, атестація, день складання заліку.

Здобувач вищої освіти має право скласти підсумковий семестровий залік під час екзаменаційної сесії, до якої він допускається, якщо за виконання всіх поточних і контрольних заходів, передбачених протягом семестру, набирає 60 і більше балів. У цьому випадку оцінка з дисципліни складається з суми балів, які здобувач отримав протягом семестру, і суми балів за залік.

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання заліку в усній формі. До заліку допускається здобувач вищої освіти, який виконав усі поточні і контрольні заходи передбачені протягом семестру і набрав 60 і більше балів.

Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на залік, наступні:

- «зараховано» – здобувач вищої освіти дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні питання та вирішив завдання і показав професійні вміння та навички з дисципліни «Товарознавство».

- «не зараховано» – здобувач вищої освіти дав неправильні відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу з дисципліни «Товарознавство».



Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти (залік)								
Змістовий модуль	Кількість годин		Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка (балів)		Сума	
	ЛК	ПЗ			min	max	min	max
1.1	16	16	Аудиторна робота в т.ч.:					
			- опитування	1	2	5	2	5
			- презентації	1	5	10	5	10
			- модульна контрольна робота	1	8	10	8	10
			Самостійна робота в т.ч.:					
			- тестування по темам (moodle)	1	10	15	10	15
Науково-дослідна робота	1	5	10	5	10			
Разом по модулю						30	50	
1.2	14	14	Аудиторна робота в т.ч.:					
			- опитування	1	2	5	2	5
			- презентації	1	5	10	5	10
			- модульна контрольна робота	1	8	10	8	10
			Самостійна робота в т.ч.:					
			- тестування по темам (moodle)	1	10	15	10	15
Науково-дослідна робота	1	5	10	5	10			
Разом по модулю						30	50	
Всього по навчальній дисципліні							60	100

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання - залік

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни



7. Політика курсу

Політика курсу визначається системою вимог, які викладач пред'являє до здобувача вищої освіти при вивченні дисципліни та ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Дотримуватися етики поведінки, яка прописана у Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті. Академічна недоброчесність є несумісними з принципами викладання курсу, з чим здобувачі вищої освіти ознайомлюються під час першого заняття. Додаткові вимоги формулюються викладачем враховуючи специфіку навчальної дисципліни.

Основні принципи проведення занять:

- відкритість до нових знань з «Товарознавства», толерантність, взаєморозуміння та творчий розвиток;
- виконання мінімального обсягу всіх передбачених робочою програмою завдань;
- різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;
- курс передбачає інтенсивне використання мобільного Інтернету при навчанні, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час (Viber, Zoom, Google Meet, Moodle, Email), а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;
- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією.

Психологічне забезпечення навчального процесу: в університеті діє Психолого-педагогічна лабораторія науково-просвітницьких інноваційних технологій розвитку особистості Миколаївського національного аграрного університету, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення



	<p>навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників та студентів. Послуги цієї лабораторії безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про лабораторію за посиланням: https://www.mnau.edu.ua/vyh-rob/ps-sluzh/.</p>
<p>8. Інформаційні джерела</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Бровко О. Г., Гордієнко О. Г., Дятлов В. В. Товарознавство: харчові продукти рослинного походження: навчальний посібник для ВНЗ. Львів : Видавництво «Магнолія 2006», 2021. 320 с.2. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс) : навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2017. 424 с.3. Газука Т. А., Хоруженко Т.А., Борисенко Н.А. Товарознавство харчових продуктів : навчально-методичні рекомендації. Чернігів: ЧДПУ, 2011. 88 с.4. Горбенко О. В. Пакування і зберігання вантажів в ланцюгах постачань. Економіка та управління на транспорті. Київ : НТУ, 2017. Вип. 4. С. 25–40.5. Дикань В. Л., Каграманян А. О., Каличева Н. Є. Товарознавство та комерційна діяльність : підручник. Харків: УкрДУЗТ, 2018. 362 с.6. Дубініна А.А., Онищенко В.М., Янчева М.О., Попова Т.М., Томашевська Р.Я. Товарознавство риби та рибних товарів : навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2012. 336 с.7. Дубініна А. А., Овчиннікова І. Ф., Дубініна С. О. Методи визначення фальсифікації товарів: підручник. К. : «Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с.8. Жук Ю. Т., Жук В. А., Гаврилишин В. В., Лукашов В. С., Кисляк Н. К., Орлова Н. Я. Теоретичні основи товарознавства. Львів : Компакт – ЛВ, 2008. 452 с.9. Коркуна О., Демічковський А., Цільник О. Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.10. Коркуна О., Демічковський А., Цільник О., Бордун О., Піхур О. Товарознавство : навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної



- форм навчання. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.
11. Мазаракі А. А., Притульська Н. В., Осика В. А. Товарознавство і торговельне підприємництво : навчальний посібник К. : КНТЕУ, 2014. 652с.
12. Мардар М. Р., Камінський А. Я., Дубровін Ф. Є. Товарознавство. Товари тваринного походження : навчальний посібник. Львів : Магнолія 2006, 2011. 294 с.
13. Мельник Т.Ю. Товарознавство : підручник. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
14. Олійник О. С. Особливості штрих кодування продовольчих та непродовольчих товарів підприємствами торгівлі. Економіка та суспільство. 2016. Вип. 7. С. 409–412.
15. Павлова В. А. Комерційне товарознавство : навчальний посібник. К. : Кондор, 2012. 286 с.
16. Подвірна Т. В. Теоретичні основи товарознавства та підприємництва : конспект лекцій. Тернопіль : ТНТУ ім. І Пулюя, 2017. 200 с.
17. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. К. : Знання, 2012. 471 с.
18. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. Харків: Світ Книг, 2016. 713 с.
19. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. Харків : Світ Книг, 2019 . 713 с.
20. Сирохман І. В., Завгородня В. М., Лебединець В. Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник. К. : Знання, 2014. 543 с.
21. Сирохман І. В., Лозова Т. М., Давидович О. Я., Калимон М.-М. В. Управління якістю : навчальний посібник. Львів : Видавництво «Растр-7», 2015. 428с.
22. Сирохман І. В., Родак О. Я., Турчиняк М. К. Товарознавство рибних і морепродуктів : підручник. Львів : «Растр-7», 2014. 488 с.
23. Сирохман І. В., Філь М. І., Калимон М.-М. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів. Львів : Видавництво ЛКА, 2015. 424 с.
24. Скрипчук П. М. Теоретико-методологічні основи формування системи екологічної



	<p>стандартизації і сертифікації : Монографія. Рівне : НУВГП, 2011. 367с.</p> <p>25. Скрипчук П. М., Судук О. Ю. Основи товарознавства : навчальний посібник. Рівне, НУВГП, 2013. 260 с.</p> <p>26. Скрипчук П. М., Судук О. Ю., Велесик Т. А. Основи товарознавства. Практикум : навчальний посібник. Рівне : НУВГП, 2013. 215 с.</p> <p>27. Товарознавство : конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня "Бакалавр" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" денної форми навчання / уклад. : В. С. Кушнірук, І. О. Банєва, І. О. Піюренко, О. В. Величко, С. І. Павлюк. Миколаїв : МНАУ, 2021. 159 с.</p> <p>28. Товарознавство : метод. реком. до виконання практичних занять і самостійної роботи для здобувачів вищої освіти ступеня "Бакалавр" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" денної форми навчання / уклад. : В. С. Кушнірук, І. О. Банєва, І. О. Піюренко, О. В. Величко, С. І. Павлюк. Миколаїв : МНАУ, 2021. 73 с.</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті. В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор).</p> <p>Можливість дистанційного (або очно-дистанційного) навчання через: систему Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2080) – лекційний матеріал, практичні завдання, напрями наукової та творчої роботи, завдання на самостійне опрацювання); платформу онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо; електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів; аудіо- та відео повідомлення з лекційним матеріалом, поясненням особливостей завдань та напрямами їх виконання тощо; спілкування через електронну пошту (kushnirukvs@mnau.edu.ua) та</p>



	телефонний зв'язок; залучення до освітньо-наукових заходів в онлайн-режимі; індивідуальний підхід до викладення матеріалу навчальної дисципліни; можливість залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами (батьки, сестра, брат та інших).
10. Доступ до матеріалів навчання	Необхідне навчально-методичне забезпечення курсу розміщене в друкованому та електронному вигляді в бібліотеці МНАУ у вільному доступі. Доступ до матеріалів навчання: https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2080

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

доцентом кафедри готельно-ресторанної
справи та організації бізнесу

Віктор КУШНІРУК