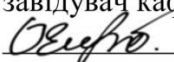


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖЕНО  
на засіданні кафедри готельно-ресторанного  
та туристичного бізнесу  
протокол № 2 від 07.09.2020 р.  
завідувач кафедри  
 Олена ОРЛЕНКО

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ**

**ТОВАРОЗНАВСТВО**

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»  
Першого (бакалаврського) рівня (денна форма навчання)  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

**Херсон 2020**

Назва освітньої компоненти	Товарознавство
Тип курсу	Обов'язкова компонента
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень освіти
Кількість кредитів/годин	4 кредити / 120 годин
Семестр	2 семестр
Викладач (і)	Бурак Валентина Геннадіївна (BurakValentina), кандидат технічних наук, доцент
Посилання на сайт	<a href="http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodic_heskie_rekomendacii.aspx">http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodic_heskie_rekomendacii.aspx</a>
Контактний тел.	+38(050) 982-83-32
E-mail викладача	<a href="mailto:burak_valia@ukr.net">burak_valia@ukr.net</a>
Графік консультацій	П'ятниця, 14:00-15:00, ауд. 305в або за призначеним часом
Методи викладання	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
Форма контролю	Екзамен

## 1.Анотація курсу

Людина живе в світі товарів, які мільйонами найменувань щоденно виробляються, продаються, купуються і споживаються. Людина, як розумна істота, повинна знати і розуміти навколишній світ товарів, з якими вона стикається щоденно, які вона споживає при харчуванні, якими користується у побуті. На протязі всієї історії торгівлі покупця, в першу чергу, цікавили якість і ціна товару, тобто відповідність ціни споживчим властивостям товару, тому велике значення як для виробника, так і для працівника готельно-ресторанної справи та споживача мали знання про товар, про якість їх пакування і умов зберігання.

Освітня компонента "Товарознавство" буде корисна майбутнім висококваліфікованим фахівцям готельно-ресторанного господарства та має завдання створити базові знання про класифікацію, асортимент та стандартизацію товарів, їх властивості, якість, способи та режими зберігання а також знання про номенклатуру та штрих кодування товарів.

Ця дисципліна, як наукова, носить інтегративний характер і перебуває на стику деяких самостійних дисциплін, включаючи технічні, правові, економічні й специфічні галузі знань, оскільки базується на попередніх знаннях із фундаментальних дисциплін.

Закінчується вивчення освітньої компоненти формуванням цілісного уявлення про товарознавчі характеристики різних груп товарів та їх властивості.

## 2. Мета та завдання курсу

**Мета курсу** «Товарознавство» - здобуття майбутніми фахівцями теоретичних та практичних знань і навичок у галузі товарознавства та пакування товарів народного споживання, необхідних для успішної діяльності фахівців в готельно-ресторанному господарстві в умовах ринкових відносин; вивчення студентами основ товарознавства та привити навички по вивченню асортименту та якості продовольчих і непродовольчих товарів; ознайомити з методами по виявленню та встановленню факторів що, впливають на формування споживчих властивостей товарів і збереження якості під час зберігання згідно чинних нормативних документів.

*Предмет освітньої компоненти:* товарознавчі показники якості та методи їх визначення, закономірності появи дефектів, специфічних для кожної групи товарів, та способи їх усунення, методи пакування та зберігання продукції.

*Об'єкт освітньої компоненти:* продовольчі та непродовольчі товари.

### **Завдання курсу:**

- роль товарознавства, як наукової освітньої компоненти у формування фахівця з готельно-ресторанного господарства;
- предмет, об'єкти, змісті методологія товарознавства;
- методивизначення якості товарів;
- класифікація асортимент кожної окремої групи товарів;
- умови транспортування, зберігання та реалізації товарів;
- чинники, що впливають на якість товарів під час їх товаропробування до кінцевого споживача;
- дефекти, причини їх виникнення та шляхи їх попередження;
- методивизначення якості товарів;
- терміни зберігання та реалізації товарів.

У результаті вивчення навчальної освітньої компоненти студент повинен

### **Знати:**

- асортимент продовольчих та непродовольчих товарів;
- правила ідентифікації товару за класифікаційними ознаками;
- основні показники, що характеризують якість товарів та умови їх зберігання;
-

### **Вміти:**

- визначати якість товару за зовнішніми ознаками пакування, повнотою маркування та органолептичними показниками якості;
- виявляти зовнішні ознаки можливої фальсифікації та псування товару;
- розрахувати обсяг закупок з врахуванням зміни якості товарів, що відбуваються при зберіганні;
- користуватися нормативно-технічною документацією на товари;
- керувати закупівельно-торговими процесами з врахуванням знань про асортимент, якість товарів, строки та умови зберігання: володіти методами об'єктивної оцінки якості товарів;
- визначати якість товарів відповідно до чинної нормативної документації;
- вирішувати практичні завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів.

## **3. Програмні компетентності та результати навчання**

### **Програмні компетентності**

Після освоєння освітньої компоненти студенти повинні мати наступні компетентності:

**ІНТЕГРАЛЬНІ:** Здатність формувати у студентів систему спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для управління асортиментом, якістю продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення в закладах готельно-ресторанного господарства. Користуватись нормативною документацією щодо асортименту, якості товарів, їх пакування та зберігання.

### **Загальні компетентності (ЗК):**

**ЗК3.** Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):**

**ФК8.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

**ФК9** – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

### *Програмні результати навчання*

**ПРН 11** Організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

**ПРН 17.**Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

#### **4.Обсяг курсу на поточний навчальний рік**

<b>Кількість кредитів/годин</b>	<b>Лекції (год.)</b>	<b>Практичні заняття (год.)</b>	<b>Самостійна робота (год.)</b>
4/120	30	30	60

#### **5.Ознаки курсу**

<b>Рік викладання</b>	<b>Семестр</b>	<b>Спеціальність</b>	<b>Курс (рік навчання)</b>	<b>Обов'язкова/ вибіркова компонента</b>
2020-2021	3	241 «Готельно-ресторанна справа»	II	обов'язкова

#### **6.Технічне й програмне забезпечення/обладнання**

Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 305 в (головний корпус).

Мультимедійний комплекс:

Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOSS) white

Проектор Optoma S 310

Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10

Акустична система АСМЕ bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт)

Лабораторія ресторанних технологій – корпус № 5 аудиторія № 107.

Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: [eKhSUIR.kspu.edu](http://eKhSUIR.kspu.edu)

## 7. Політика курсу

Організація освітнього процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітньої компоненти вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
- уникати проявів академічного плагіату.

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та студентів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише за необхідності під час навчального процесу. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

## 8.Схема курсу

Тиждень, дата, години (вказується відповідно до розкладу навчальних занять)	Тема, план	Форма навчального заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
<b>Модуль 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ</b>					
Тиждень А	<p style="text-align: center;"><b>Тема 1. Асортимент, класифікація, кодування</b></p> <p>1.1. Загальне уявлення про товарознавство, методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання.</p> <p>1.2. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.</p> <p>1.3. Поняття про харчову цінність товарів. Хімічний склад харчових продуктів.</p> <p>1.4. Система нормативної документації на харчові продукти. Штрихове кодування товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди).</p> <p>1.5. Зберігання товарів.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>	1, 2, 4	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання практичної роботи та вивчити основні складові, класифікації продовольчих товарів зовнішньоекономічної діяльності, розрахунок природних втрат продовольчих товарів у процесі товаропросування, визначення потреби в продуктах харчування для населення певного регіону</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали</p> <p>Сам. робота - 1 бал</p> <p><b>Макс. кіл. 5 балів</b></p>



				Опрацювати самостійну роботу за даною темою..	
Тиждень Б	<p><b>Тема 2. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів</b></p> <p>1.1.Значення зерноборошняних товарів у харчуванні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання.</p> <p>1.2. Загальна характеристика крупів. Принципи класифікації крупів.</p> <p>1.3. Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації</p> <p>1.4. Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень споживання.</p> <p>1.5. Загальна характеристика макаронних виробів, значення у харчуванні, норми та рівень споживання.</p> <p>Споживні властивості макаронних виробів.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	2, 4, 9	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Практична робота: Вивчення класифікації, асортименту, відмінностей окремих видів, різновидів, товарних сортів, якості, з берігання круп, борошна, макаронних, хлібобулочних виробів.</p> <p>Розв'язання ситуаційних завдань.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по дані темі</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 1 бал</p> <p><b>Макс. кіл. 5 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b>Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодовоовочевої продукції</b></p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ.</p>	9, 11, 15, 18	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Практична робота:</p>	<p>Лекції – 1 бала</p> <p>Відповідь на практ.</p>

	<p>1.1 Характеристика хімічного складу плодів і овочів. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів.</p> <p>1.2. Сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-бота-нічні, розпізнавальні показники сортів. Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів.</p> <p>1.3. Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу.</p> <p>1.4. Товарознавча характеристика грибів</p> <p>1.5. Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти..</p>	<p>заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>		<p>Фруктоовочеві товари. Вивчення класифікації, сортів, асортименту, якості, зберігання фруктоовочевих товарів.</p> <p>Розв'язання ситуаційних завдань. Вивчення порядку обліку і маркування фруктоовочевих консервів.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі. Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>занятті - 3 бали</p> <p>Сам. робота - 2 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 6 балів</b></p>
Тиждень Б	<p><b>Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів</b></p> <p>1.1. Крохмаль і крохмалепродукти.</p> <p>1.2. Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру.</p> <p>1.3. Класифікація та асортимент</p>	<p>Лекції - 6 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p>	4. 14, 15	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Практична робота: <u>Кондитерські товари.</u> Вивчення класифікації, характеристика асортименту, якості і зберігання цукру,</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p>

	<p>меду. Характеристика основних видів. Вимоги до якості. Зберігання меду. Дефекти меду. Штучний мед.</p> <p>1.4. Класифікація кондитерських виробів. Принципи побудови асортиментної структури цукристих та борошняних кондитерських виробів.</p> <p>1.5. Шоколад та шоколадні вироби. Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів.</p>	Сам. робота - 6 год.		<p>меду, карамелі, цукерок, шоколаду, фруктово-ягідних, борошняних кондитерських товарів. Розв'язання ситуаційних завдань</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за темою.</p>	<p>Сам. робота - 2 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 6 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b>Тема 5. Товарознавча характеристика м'яса, м'ясних товарів, риби, рибних товарів, харчових жирів</b></p> <p>1.1. Класифікація способів холодильної обробки м'яса. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні та гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості та несвіжого м'яса.</p> <p>1.2. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів. Оцінка якості ковбас.</p> <p>1.3. Класифікація промислових риб.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p>	1, 2, 3	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Практична робота: <u>М'ясні товари</u>. Вивчення класифікації, товарної характеристики, якості, зберігання м'яса, субпродуктів, ковбасних виробів, м'ясних копченостей, напівфабрикатів, консервів.</p> <p><u>Рибні товари</u>. Вивчення класифікації, асортименту, якості і зберігання рибних товарів</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p>

	<p>1.4.Класифікація нерибних гідробіонтів.Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців. Технологічні особливості виробництва консервів з гідробіонтів. Побудова асортименту. Умови та терміни зберігання.</p> <p>1.5. Товарознавча характеристика харчових жирів</p>	Сам. робота - 6 год.		<p>рів. Розв'язання ситуаційних завдань. <u>Жирові товари.</u> Вивчення класифікації, асортименту, якості, Зберігання жирових товарів. Опрацювати самостійну роботу за даною темою.</p>	<p>Сам. робота - 2 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 6 балів</b></p>
Тиждень Б	<p><b>Тема 6. Товарознавча характеристика харчових концентратів та смакових товарів</b></p> <p>1.1.Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів.</p> <p>1.2. Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту.</p> <p>1.3. Кава. Товарознавча характеристика кави різних видів.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p>	3, 9, 11	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Практична робота: <u>Смакові товари.</u> Вивчення класифікації, асортименту, якості, зберігання горілок, лікєро-горілочаних виробів, виноградних вин, коньяків, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв, чаю, кави, прянощів, приправ. Розв'язання ситуаційних завдань</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p>

	<p>Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація та принципи побудови асортименту 1.4. Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. 1.5 Класифікація безалкогольних напоїв. 1.6. Товарознавча характеристика пива. Основні напрями формування асортименту та підвищення якості пива</p>	<p>Сам. робота - 6 год.</p>		<p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p>	<p>Сам. робота - 1 бал</p> <p><b>Макс. кіл. 5 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b>Тема 7. Товарознавча характеристика молока, молочних товарів, яєць та яєчних продуктів</b></p> <p>1.1. Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів.</p> <p>1.2. Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування.</p> <p>1.3. Товарознавча характеристика морозива. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива.</p> <p>1.4. Асортиментна структура вершкового масла.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p>	11, 15, 18	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Практична робота: <u>Молочні товари.</u> Вивчення класифікації, асортименту, відмінних особливостей груп товарів, якості, зберігання; маркування сичугових сирів. <u>Яйця і яєчні товари.</u> Вивчення класифікації, асортименту,</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p>

	<p>Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність.</p> <p>1.5. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Яйця інших видів домашньої птиці.</p> <p>1.6. Морожені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості.</p>	<p>Сам. робота - 6 год.</p>		<p>відмінних особливостей, якості, зберігання та маркування. Розв'язання ситуаційних завдань</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p>	<p>Сам. робота - 2 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 6 балів</b></p>
--	---	-----------------------------	--	---	--

### Модуль 2. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Тиждень А	<p><b>Тема 8. Основи товарознавства непродовольчих товарів</b></p> <p>1.1. Асортимент та призначення скляних виробів для закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>1.2. Поняття про кераміку. Історія виникнення керамічних товарів.</p> <p>1.3. Характеристика різних видів кераміки, їх склад, структура, властивості.</p> <p>1.4. Меблі та їх класифікація. Меблі для різних типів закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>1.5. Асортимент меблів, в т.ч. корпусні і м'які, гнуті і плетені. Засоби чищення</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	<p>13, 16, 17</p>	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання практичної роботи</p> <p><u>Господарчі товари</u>: пластмаси, силікатні товари, керамічні товари, метало-господарські товари</p> <p><u>Меблеві товари</u>.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 5 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>
-----------	--	---	-------------------	---	---

	меблів.				
Тиждень Б	<p><b>Тема 9. Текстильні товари та товари побутової хімії</b></p> <p>1.1. Загальне уявлення про хімічні побутові товари, їх роль у полегшенні праці, класифікація за різними ознаками. Товари з пластичних мас.</p> <p>1.2. Характеристика мийних засобів, що використовуються в закладах готельно-ресторанного господарства, їх призначення, загальна класифікація.</p> <p>1.3. Вимоги нормативних документів щодо пакування, маркування та зберігання товарів побутової хімії.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	11, 15, 18	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Практична робота: Знати загальні відомості про товари побутової хімії, гігієнічну і декоративну косметику, класифікувати їх, ідентифікувати маркування, пакування, оцінити вимоги до зберігання та транспортування.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за темою.</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 5 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>

### 9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти «Товарознавство» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітньої компоненти; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані студентами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий змістовий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є

перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст даної частини освітньої компоненти, уміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

### 9.1. Модуль 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ(40 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	7 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1.	7
2.	Практична робота	6 практичні заняття. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	18
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів	10
4.	Контрольна робота (тестування)	Максимальна кількість балів	5
	<b>Всього</b>		<b>40</b>

### 9.2. Модуль 2. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ (20 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	2 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1.	2
2.	Практична робота	2 практичні заняття. Максимальна кількість балів	6



		на семінарі – 3.	
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 5	10
4.	Контрольна робота (тестування)	Максимальна кількість балів	2
	<b>Всього</b>		<b>20</b>

### 9.3. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти «Товарознавство» визначено навчальним планом – екзамен.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та заліковій книжці здобувача вищої освіти. Складений екзамен з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає екзамен повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається довідома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

### Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	<b>A</b>	Excellent	Відмінно
82-89	<b>B</b>	Good	Добре
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	Satisfactory	Задовільно

60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітньої компоненти

**Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування навчальної освітньої компоненти «ТОВАРОЗНАВСТВО», формою семестрового контролю якої є ЕКЗАМЕН**

<b>№</b>	<b>Види навчальної діяльності (робіт)</b>	<b>Модуль 1</b>	<b>Модуль 2</b>	<b>Сума балів</b>
<b>Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)</b>				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	7	2	<b>9</b>
	- усне опитування на практичному занятті	18	6	<b>24</b>
2.	Самостійна робота	10	10	<b>20</b>
3.	Контрольна робота	5	2	<b>7</b>
	<b>Поточне оцінювання (разом)</b>	40	20	<b>60</b>
	<b>Підсумковий контроль</b>			<b>40</b>
	<b>Разом балів</b>			<b>100</b>
<b>Вибіркові види діяльності (робіт)</b>				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			<b>max 10</b>

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.**

## 10. Список рекомендованих джерел

### Основні

1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. 4-е вид., переробл. і допов. – К. : Лібра, 2007. – 660с.
2. Коробкіна З.В. Смакові товари: підручник / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 379 с.
3. Сирохман І.В. Товарознавство смакових товарів / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2013. – 428с.

### Додаткові

4. Коробкіна З.В. Смакові товари: підручник / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 379 с.
5. Сирохман І.В. Товарознавство смакових товарів / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2003. – 428с.
6. Орлова Н.Я. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: підручник / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. – Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 360 с.
7. Рудавська Г.Б. Харчові концентрати: підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 320 с.
8. Рудавська Г.Б. Молочні та яєчні товари: підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К.: Книга, 2014. – 392с.
9. Сирохман І.В. Товарознавством'яса і м'ясних товарів / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 384с.
10. Тищенко Є.В. Харчові жири: підручник / Є.В. Тищенко, П.Х. Пономарьов. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 225 с.
11. Нормативна документація, стандарти, довідники.

### Інтернет-ресурси

12. Интернет: [www.business.dp.ua](http://www.business.dp.ua)
13. [www.goodsmatrix.ru](http://www.goodsmatrix.ru)
14. [http//catalog.aport.ru](http://catalog.aport.ru)
15. [www.biscuit.com.ua](http://www.biscuit.com.ua)
16. [www.tri-star.com.ua](http://www.tri-star.com.ua)
17. [www.tehnoprom.vn.ua](http://www.tehnoprom.vn.ua)
18. [www.chocolate.rainford.ua](http://www.chocolate.rainford.ua)