



Уманський національний  
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-  
ресторанної справи

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Товарознавство»

Рівень вищої освіти:	<u>Перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>2</u>
Рік навчання (курсу):	<u>1</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>4,5</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Тимчук Світлана Володимирівна, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	<a href="https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/tymchuk-svetlana-volodymyrivna.html">https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/tymchuk-svetlana-volodymyrivna.html</a>
Контактна інформація лектора (e-mail)	<a href="mailto:sv_tumchyk@ukr.net">sv_tumchyk@ukr.net</a>
Сторінка курсу в MOODLE	<a href="https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1919">https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1919</a>

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	► сформування загального уявлення про товарознавство як наукову дисципліну, опанування науково-теоретичних та практичних засад товарознавства та споживчих властивостей товарів та послуг, що зумовлюють їх споживчу вартість і здатність задовольняти потреби споживачів, а також її зміну на всіх етапах руху товару.
Завдання курсу	► вивчення загальних закономірностей формування і прояв споживчої вартості товарів на сучасному етапі розвитку суспільства; вивчення та опанування методів і засобів управління асортиментом і якістю товарів, закономірностей формування та прогнозування асортименту товарів; вивчення термінології, класифікації, кодування різних груп товарів, методів дослідження товарів, умов їх зберігання і транспортування; вивчення споживчих властивостей товарів нових видів сировини і матеріалів; набуття навичок визначення номенклатури споживчих властивостей і показників якості товарів.
Загальні компетентності	► навички здійснення безпечної діяльності
Спеціалізовані компетентності	► здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
Програмні результати навчання	► розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів; ► здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

## СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
<b>Змістовий модуль 1. Товарознавство продовольчих товарів</b>				
<b>Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства</b>	<b>2/2</b>	Знати предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства. Розумітись на нормативно-технічній документації. Розумітись на основах раціонального споживання продовольчих і непродовольчих товарів. Уміти характеризувати хімічний склад харчових продуктів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Підготовка і захист реферативного матеріалу	<b>3</b>
<b>Тема 2. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів</b>	<b>2/2</b>	Знати товарознавчі характеристики та асортимент борошна, хлібобулочних та макаронних виробів (зерно, крупа, борошно, хліб і хлібобулочні вироби, макаронні вироби, сухарні та бубличні вироби). Знати умови зберігання і транспортування. Уміти розраховувати хімічний склад різних видів зерна для борошна, круп. Уміти класифікувати борошно, хлібобулочні та макаронні вироби.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Підготовка і захист реферативного матеріалу	<b>3</b>
<b>Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції</b>	<b>2/2</b>	Знати товарознавчі характеристики свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції (хімічний склад плодів і овочів. Розумітись на харчовій цінності та класифікації плодів та овочів. Уміти класифікувати продукти переробки плодів і овочів, грибів свіжих та перероблених.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Підготовка і захист реферативного матеріалу	<b>3</b>
<b>Поточний модульний контроль</b>				<b>5</b>
<b>Змістовий модуль 2. Товарознавча характеристика продуктів харчування та смакових товарів</b>				
<b>Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів</b>	<b>2/2</b>	Знати товарознавчі характеристики крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. Розумітись на класифікації та вимогах до якості крохмалепродуктів, цукру, меду та кондитерських виробів. Уміти визначати якість продуктів за їх складом.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція	<b>3</b>

			Підготовка і захист реферативного матеріалу	
<b>Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів</b>	<b>2/2</b>	Знати роль смакових товарів у харчуванні людини. Розумітись на асортименті смакових товарів. Уміти класифікувати різні категорії смакових товарів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Підготовка і захист реферативного матеріалу	<b>3</b>
<b>Поточний модульний контроль</b>				<b>5</b>
<b>Змістовий модуль 3. Товарознавча характеристика харчових жирів та концентратів</b>				
<b>Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів</b>	<b>2/2</b>	Знати про роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Орієнтуватись в поняттях: склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів. Уміти класифікувати олії, тваринні топлени жири, маргарин, жири кулінарні, кондитерські і хлібопекарські, майонези і продукти типу майонезу, жирові продукти.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Презентація за темою заняття  Підготовка і захист реферативного матеріалу	<b>3</b>
<b>Тема 7. Товарознавча характеристика харчових концентратів</b>	<b>2/2</b>	Знати товарознавчу характеристику харчових концентратів. Розумітись на асортименті, способах та умовах зберігання харчових концентратів. Уміти класифікувати харчові концентрати.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Презентація за темою заняття  Підготовка і захист реферативного матеріалу	<b>3</b>
<b>Поточний модульний контроль</b>				<b>6</b>
<b>Змістовий модуль 4. Товарознавство продуктів тваринного походження</b>				
<b>Тема 8. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів</b>	<b>2/4</b>	Знати товарознавчі характеристики молока і молочних продуктів. Орієнтуватись в поняттях: склад, властивості, класифікація молока та молочних товарів. Уміти	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу	<b>3</b>

		класифікувати молоко за видами, кисломолочні продукти, молочні консерви і сухі молочні продукти, вершкове масло, сичужні сири.	Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
<b>Тема 9. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів</b>	<b>2/2</b>	Знати значення яєчних товарів у харчуванні. Орієнтуватись в поняттях: харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць. Розумітись на способах та умовах зберігання курячих яєць. Уміти класифікувати продукти переробки яєць.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Презентація за темою заняття  Підготовка і захист реферативного матеріалу	<b>3</b>
<b>Тема 10. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів</b>	<b>2/4</b>	Знати товарознавчу характеристику м'яса та м'ясних товарів. Орієнтуватись в поняттях: харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості м'яса та м'ясних товарів. Розумітись на способах та умовах зберігання м'яса та м'ясних товарів. Уміти класифікувати продукти переробки м'яса та м'ясні товари.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Презентація за темою заняття  Підготовка і захист реферативного матеріалу	<b>3</b>
<b>Тема 11. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів</b>	<b>2/2</b>	Знати товарознавчу характеристику промислових риб, особливості анатомічної будови риб. Орієнтуватись в поняттях: харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості м'яса риби. Розумітись на способах та умовах зберігання м'яса риби та продуктів переробки риби. Уміти класифікувати продукти переробки м'яса риби.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Презентація за темою заняття  Підготовка і захист реферативного матеріалу	<b>3</b>
<b>Поточний модульний контроль</b>				<b>6</b>
<b>Змістовий модуль 5. Товарознавство непродовольчих товарів</b>				

Тема 12. Господарські товари	2/2	Знати товарознавчу характеристику господарських товарів. Розумітись на асортименті, способах та умовах зберігання господарських товарів. Уміти класифікувати господарські товари.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Презентація за темою заняття  Підготовка і захист реферативного матеріалу	3
Тема 13. Текстильні товари	2/2	Знати товарознавчу характеристику текстильних товарів. Розумітись на асортименті, способах та умовах зберігання текстильних товарів. Уміти класифікувати текстильні товари.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Презентація за темою заняття  Підготовка і захист реферативного матеріалу	3
Тема 14. Взуттєві та хутряні товари	2/2	Знати товарознавчу характеристику натуральних взуттєвих шкір та їх асортимент. Розумітись на видах штучних шкір та штучних матеріалів, які використовуються при виробництві взуття. Уміти класифікувати хутряні та взуттєві товари.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Презентація за темою заняття  Підготовка і захист реферативного матеріалу	3
<b>Поточний модульний контроль</b>				<b>6</b>
<b>Всього за семестр</b>				<b>70</b>
<b>Підсумковий контроль</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>	<b>28/32</b>			<b>100</b>

## ПОЛІТИКА КУРСУ

<b>Політика оцінювання</b>	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
<b>Політика щодо академічної доброчесності</b>	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.
<b>Політика щодо відвідування</b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## Список рекомендованої літератури

### Базова:

1. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство сировини, матеріалів і засобів виробництва. Рослинна і тваринна сировина / навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2017. 370 с.

2. Державний стандарт України. Товарознавство. Терміни та визначення. ДСТУ 3993-2000. – К: Держстандарт України. 2000.

3. Жук. Ю.Т., Жук В.А., Гаврилишин В.В., Лукашов В.С., Кисляк Н.К., Орлова Н.Я. та ін. Теоретичні основи товарознавства: Підручник. –Львів.: Компакт ЛВ,

2008. 500 с.

4. 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.

5. Методичні вказівки до практичних занять й самостійної роботи та виконання контрольної роботи з навчальної дисципліни «Товарознавство» (для студентів 2 – 4 курсів усіх форм навчання галузі знань 1401 – Сфера обслуговування напрямку підготовки 6.140101 – Готельно-ресторанна справа) / Харків.нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова; уклад.: І. В. Сегеда, Н. Ю. Балацька. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. 52 с.

6. Назаренко В.О. Формування якості товарів. Частина 2. / навчальний посібник рекомендовано МОН України. К: Центр учбової літератури, 2019. 360 с.

7. Орлова В., Сергєєва О., Кузьменко О., Павлова В., Рижкова Г., Гончар Л. Комерційне товарознавство/ навчальний посібник. К: Кондор , 2018. 286 с.

8. Радченко Л. О., Льовшина Л. Д., Головка М.П., М'ячиков О. В., Мартишко І. Ф. Товарознавство непродовольчих товарів: навчальний посібник. Х.: Світ книг, 2019. 943 с.

9. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підручник. К: Центр учбової літератури, 2017. 376 с.

10. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення / навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2017. 544 с.

11. Сирохман І.В., Лебединець В.Т. Асортимент і якість кондитерських виробів / навчальний посібник рекомендовано МОН України. К: Центр учбової літератури, 2017. 634 с.

12. Тимчук С.В. Використання овочів у висококласних ресторанах: збереження товарознавчих властивостей приготування та подачі. *Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії*: збірник матеріалів міжнародної науково-практичної конференції, 24-25 травня 2023 р., Умань: ВПЦ «Візаві», 2023. С. 154-157

13. Тимчук С.В. Товарознавчі характеристики м'ясної продукції: їхня роль у виборі оптимальних продуктів у ресторанній сфері. *Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи* : матер. VII Міжнар. наук.-практ. конф. (18 травня 2023 р., м. Черкаси). - Черкаси : Вид-ць Юлія Чабаненко, 2023. С. 192-194

14. Тимчук С.В., Нещадим Л.М. Голістичний підхід до якості обслуговування: інтеграція знань про товари у галузі ресторанного бізнесу. *Економіка і суспільство*.51. 2023 DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-51-38>

15. Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, А. Демічковський, О. Цільник, О. Бордун, О. Піхур. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. с. 200

#### Допоміжна:

16. ДСТУ 2391-94 Система технологічної документації. Терміни та визначення

17. ДСТУ 2462-94 Сертифікація. Основні поняття. Терміни та визначення

18. ДСТУ 2887-94 Пакування та маркування. Терміни та визначення

19. ДСТУ 2890-94 Тара і транспортування. Терміни та визначення

20. ДСТУ 3038-95 Гігієна. Терміни та визначення основних понять
21. ДСТУ 3230-95 Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення
22. ДСТУ 3293-95 Зовнішньоекономічна діяльність. Терміни та визначення основних понять
23. ДСТУ 3294-96 Маркетинг Терміни та визначення основних понять.

## **12. Інформаційні ресурси**

24. Адреси Web-серверів національних і українських бібліотек. URL: <http://nbuv.gov.ua/internet/libweb.html>
25. Бібліотека Верховної Ради України. URL: <http://www.rada.kiev.ua>
26. Офіційний портал Верховної Ради України URL: <https://rada.gov.ua/>
27. Офіційний сайт Міністерства економіки України. URL: <http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>
28. Офіційний сайт Міністерства фінансів України. URL: <https://www.mof.gov.ua/uk>
29. Довідник споживача URL: <http://www.test.org.ua>
30. Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації. URL: <http://uas.gov.ua/>