

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми
 Любов КОВАЛЕНКО
«20» серпня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Товарознавство

Освітній рівень: *перший (бакалаврський)*

Галузь знань: *І Транспорт та послуги*

Спеціальність: *І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»*

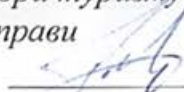
Освітньо-професійна програма: *«Готельно-ресторанна справа»*

Факультет: *менеджменту*

Умань-2025

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2025. 28 с.

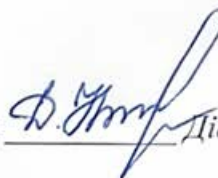
Розробник: к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи

 Світлана ТИМЧУК

Робоча програма затверджена на засіданні
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від «19» серпня 2025 р. № 1

Завідувач кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи
«19» серпня 2025 р.

 Діана НАГЕРНЮК

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол від «20» серпня 2025 р. № 1

Голова  Марина ГОМЕНЮК
«20» серпня 2025 р.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань: <i>J Транспорт та послуги</i>	<i>Обов'язкова</i>
Модулів – 1	Спеціальність: <i>J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</i>	Рік підготовки: <i>1-й</i>
Змістових модулів – 5		Семестр: <i>1-й</i>
Індивідуальне науково-дослідне завдання		Лекції: <i>32 год.</i>
Загальна кількість годин – 150		Практичні: <i>34 год.</i>
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4; самостійної роботи студента – 7.	Освітній рівень: <i>перший (бакалаврський)</i> Освітньо-професійна програма: <i>« Готельно-ресторанна справа »</i>	Самостійна робота <i>84 год.</i>
		Вид контролю: <i>екзамен</i>

Мета та завдання навчальної дисципліни

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» розроблена відповідно до Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в Уманському національному університеті.

Навчальна дисципліна «Товарознавство» належить до циклу обов'язкових освітніх компонент, вивчення яких передбачено освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Товарознавство – як дисципліна, – вивчає теоретичні і практичні аспекти вивчає теоретичні і практичні аспекти класифікації, оцінки якості, сертифікації, зберігання та раціонального використання товарів у готельно-ресторанній справі, забезпечуючи ефективне управління товарними ресурсами і задоволення потреб споживачів. Ця дисципліна також аналізує процеси виробництва, постачання, стандартизації та маркування товарів, а також досліджує вплив різних факторів на їхню якість та безпеку, з метою забезпечення високого рівня обслуговування в готельно-ресторанній галузі.

Метою дисципліни «Товарознавство» є 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. Розуміння зв'язку споживчої вартості і якості дозволяють обґрунтувати сучасні завдання товарознавства, які вдосконалюються в процесі розвитку цієї наукової дисципліни.

Предмет курсу складають теоретичні основи товарознавства, що включають класифікацію та характеристику різних груп товарів, принципи оцінки їх якості, а також методи контролю та забезпечення стандартів на всіх етапах життєвого циклу товарів від виробництва до споживання.

Завдання дисципліни полягає у вивченні 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.

Місце дисципліни у структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти: Дисципліна «Товарознавство» є обов'язковою для вивчення студентами спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» вивчається супутньою з дисциплінами «Основи наукових досліджень» та «Етнічні особливості гостинності».

Зміст навчальної дисципліни «Товарознавство» охоплює широке коло

питань: від теоретичних основ загального товарознавства до детальної товарознавчої характеристики різних груп товарів, зокрема борошна, хлібобулочних і макаронних виробів, плодово-овочевої продукції, харчових жирів, молочних, м'ясних та рибних товарів, а також текстильних, взуттєвих і хутряних товарів, враховуючи їх якість, асортимент, умови зберігання та особливості використання в готельно-ресторанній справі.

Вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство» передбачає формування та розвиток у здобувачів спеціальних та фахових компетентностей і програмних результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J Транспорт та послуги (табл. 2.1).

Таблиця 2.1.

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 08	Навики здійснення безпечної діяльності	ПРН 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів
		ПРН 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства
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.	ПРН 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів
		ПРН 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Товарознавство», наведено у табл. 2.2, 2.3.

Таблиця 2.2.

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Товарознавство»

Результати навчання за навчальною дисципліною	Методи навчання	Методи контролю
---	-----------------	-----------------

1	Знання:		
1.1	Концептуальні наукові та практичні знання, критичне осмислення теорій, принципів, методів і понять у сфері товарознавства та/або навчання	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій. Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв’язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекції, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
2	Уміння/навички:		
2.1	поглиблені когнітивні та практичні уміння/навички, майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв’язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері товарознавства або навчання	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій. Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв’язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекції, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
3	Комунікація:		
3.1	донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень, власного досвіду та аргументації	Практичне заняття, вирішення конкретних задач і ситуацій, семінари-дискусії, кейс-метод.	Представлення презентацій, виконання конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль.
3.2	збір, інтерпретація та застосування даних		
3.3	спілкування з професійних		

	питань, у тому числі іноземною мовою, усно та письмово		
4	Відповідальність і автономія:		
4.1	управління складною технічною або професійною діяльністю чи проектами в сфері економічного аналізу	Практичне заняття, вирішення конкретних задач і ситуацій, семінари-дискусії, кейс-метод.	Представлення презентацій, виконання конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль.
4.2	спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних робочих та/або навчальних контекстах		
4.3	формування суджень, що враховують соціальні, наукові та етичні аспекти		
4.4	організація та керівництво професійним розвитком осіб та груп		
4.5	здатність продовжувати навчання із значним ступенем автономії		

Таблиця 2.3.

**Методи навчання та методи контролю програмних результатів
навчання з навчальної дисципліни «Товарознавство»**

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
ПРН 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій. Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекції, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
ПРН 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій.	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекції, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних

		Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс- метод, самонавчання через Moodle.	заходів, підсумковий контроль.
--	--	---	--------------------------------

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства

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. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.

Характеристика основних макро- та мікроелементів харчових продуктів (вуглеводи, азотисті сполуки, жири, вітаміни), їх роль у формуванні якості, харчової цінності та технологічних властивостей продуктів.

Поняття про класифікацію та асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів. Класифікаційні ознаки товарів. Поняття про якість, показники якості товарів (одиничні, комплексні, базові, визначальні), методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості (об'єктивні, суб'єктивні).

Поняття зберігання товару. Класифікація товарів залежно від термінів зберігання. Процеси, що відбуваються під час зберігання товарів: фізичні і хімічні; біохімічні та мікробіологічні.

Визначення терміну консервування. Методи консервування: фізичні, фізико-хімічні, хімічні, біохімічні, комбіновані. Характеристика методів консервування.

Тема 2. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів

Значення зерно-борошняних товарів у харчуванні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання. Класифікація зернових культур. Пакування та маркування зерно-борошняних товарів. Дефекти, що виникають при виробництві і неналежному зберіганні.

Принципи класифікації-крупів. Виробництво та асортимент круп. Фактори формування якості крупи - сировина та технологія. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості основних видів крупів. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості крупів. Умови зберігання.

Принципи класифікації. Фактори формування якості: вплив сировини і технології на якість різних видів борошна (пшеничного, житнього, рисового, кукурудзяного, гречаного, вівсяного). Вимоги до якості борошна. Властивості борошна.

Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання. Споживчі властивості та харчова цінність хлібобулочних товарів. Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів. Основи класифікації. Контроль якості хліба та хлібобулочних виробів. Дефекти та хвороби хліба, причини їх виникнення та можливості їх усунення. Умови зберігання хлібобулочних виробів.

Загальна характеристика макаронних виробів, значення у харчуванні, норми та рівень споживання. Споживні властивості макаронних виробів. Вплив сировини та процесів виробництва на формування асортименту та якості макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості. Види бубличних виробів. Пакування та зберігання бубличних і сухарних виробів.

Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції

Характеристика хімічного складу плодів і овочів. Харчова цінність плодів та овочів, їх хімічний склад та норми щоденного споживання. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів. Тара і пакування плодів та овочів, методи зберігання та транспортування.

Класифікація овочів та місце їх районування. Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу.

Товарознавча характеристика грибів. Хімічний склад грибів. Класифікація свіжих і перероблених грибів.

Класифікація продуктів переробки плодів та овочів: плодово-овочеві консерви, плодово-ягідні, заморожені, сушені, солоні, квашені, мочені овочі і плоди. Харчова цінність консервованих плодів і овочів. Сушені плоди й овочі. Характеристика, сутність сушіння. Процеси, що відбуваються під час сушіння. Фактори формування якості. Оцінка якості.

Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ТА СМАКОВИХ ТОВАРІВ

Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів

Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини: технологія виробництва. Властивості крохмалю. Способи фальсифікації крохмалю та засоби її виявлення. Показники якості крохмалю.

Цукор. Види цукру: цукор пісок, цукор рафінад. Сировина для виробництва, показники якості. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру.

Цукрозамінники: значення замінників цукру у харчуванні людини.

Класифікація та асортимент замінників цукру. Підсоложуючі речовини.

Значення меду у харчуванні людини. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика основних видів. Основні показники якості. Вимоги до якості. Фасування та маркування меду.

Класифікація кондитерських виробів. Принципи побудови асортиментної структури цукристих та борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини та її вплив на якість кондитерських виробів. Показники якості зберігання. Карамельні вироби, їх класифікація за сировиною, формою та видом наповнювачів. Показники якості карамелі.

Шоколад та шоколадні вироби. Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів. Какао-масло та його властивості. Класифікація і характеристика асортименту. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду та його замінників. Вимоги до якості. Дефекти.

Класифікація цукерок. Їх характеристика та асортимент. Ірис, драже.

Борошняні вироби, їх класифікація за сировиною, формою та видом наповнювачів. Показники якості печива. Умови зберігання та пакування борошняних кондитерських виробів.

Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів

Смакові товари: загальної дії (алкогольні напої, чай, кава, тютюнові вироби), місцевої дії (прянощі та приправи). Їх класифікація.

Чай. Кава. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту. Торгові сорти чорного і зеленого байхових чаїв (фасованих). Оцінка якості чаю.

Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Харчова цінність та склад прянощів. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація та характеристика найбільш розповсюджених видів.

Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту: спирт, горілка, ром, віскі, лікери, вина, коньяки. Сировина для виробництва спирту та горілки.

Мінеральні води. Загальна характеристика. Принципи класифікації та асортимент. Особливості хімічного складу та призначення мінеральних вод різних груп і видів.

Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово ягідні морси, екстракти, безалкогольні вина, коктейлі та аперитиви. Загальна характеристика. Особливості їх виготовлення і використання. Класифікація і асортимент.

Газовані безалкогольні напої: газована вода, газовані напої у пляшках, газовані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газовані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність. Фактори, які впливають на якість.

Товарознавча характеристика пива. Основні напрями формування асортименту та підвищення якості пива. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Класифікація та асортимент алкогольних напоїв.

Загальна характеристика тютюнових виробів. Виробництво. Класифікація та асортимент. Оцінка якості. Дефекти. Порівняльна характеристика споживних властивостей та асортиментної структури тютюнових виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва (тютюн, сигари, сигаріли, цигарки).

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ХАРЧОВИХ ЖИРІВ ТА КОНЦЕНТРАТІВ

Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів.

Значення жирів у харчуванні. Норми їх споживання. Класифікація жирів в залежності від хімічного складу.

Показники якості тваринних жирових товарів, види жирів, що відносяться до твердих, їх засвоюваність організмом людини.

Рослинні олії. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очищення на харчову цінність, стійкість олій під час зберігання. Класифікація та асортимент топлених жирів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.

Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості. Класифікація та асортимент. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова і нежирова), процес виробництва.

Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість майонезу: сировина та процеси виробництва. Показники якості. Дефекти. Умови зберігання. Види пакування майонезу.

Тема 7. Товарознавча характеристика харчових концентратів

Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, перших і других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картоплепродуктів. Хімічний склад та харчова цінність. Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якості харчових концентратів. Вимоги до якості. Особливості пакування та зберігання.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема 8. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.

Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання. Хімічний склад та харчова цінність молока.

Асортиментна структура молока та вершків. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика заміників вершків.

Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів: простокваша, кефір, йогурт, ацидофільні напої, кумис, кисломолочний сир, сметана. Харчове та дієтичне значення. Дефекти молока та кисломолочних продуктів. Основні види пакування.

Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування. Хімічний склад та харчова цінність. Використання молочних консервів.

Товарознавча характеристика морозива. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива.

Асортиментна структура вершкового масла. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Масло вершкове, основна сировина та стадії виробництва. Характеристика солодко-вершкового та кисло-вершкового масла. Вимоги до якості вершкового масла. Пакування, маркування, умови та строки зберігання масла. Дефекти. Зберігання.

Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна й енергетична цінність. Фактори формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Порівняльна характеристика класифікації та асортиментної структури споживних властивостей твердих та м'яких сирів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Тема 9. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.

Будова яйця. Хімічний склад, харчова цінність білків що входять до складу білка та жовтка яйця. Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання. Процеси, що мають місце під час зберігання яєць. Дефекти яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Засоби маркування та пакування яєць. Термін зберігання.

Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.

Класифікація продуктів переробки яєць. Побічні продукти переробки яєць. Морожені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів. Умови та терміни зберігання яєць та яєчних продуктів.

Тема 10. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.

Харчова та фізіологічна цінність м'яса. Забійний вихід та жива вага м'яса. Види категорій м'яса крупної рогатої худоби та свиней.

Класифікація за видом тварин, за статтю, за термічним станом, за віком, за вгодованістю, за ступенем свіжості, за гатунком. Класифікація м'яса забійних тварин. Маркування м'яса.

Класифікація способів холодильної обробки м'яса. Категорії свіжості м'яса.

Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні та гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості та несвіжого м'яса.

Особливості хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Класифікація м'яса птиці. Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці.

Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення. Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Способи копчення м'яса.

Загальна характеристика ковбасних виробів. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів. Асортимент ковбас в залежності від виду сировини. Показники якості варених, копчених та в'ялених ковбас. Оцінка якості ковбас. Допустимі та недопустимі дефекти. Пакування, умови та терміни зберігання.

Товарознавча характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів. Класифікація та асортимент м'ясних консервів. Фактори формування якості м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування консервів. Зберігання.

Поняття м'ясних напівфабрикатів. Хімічний склад натуральних та січених напівфабрикатів. Класифікація напівфабрикатів за морфологічним складом, по виду сировини, за термічним станом, за способом виробництва. Оцінка якості м'ясних напівфабрикатів. Умови зберігання і реалізації.

Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів. Характеристика асортименту. Оцінка якості. Умови і терміни зберігання та реалізації.

Тема 11. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.

Характеристика сімейства риб. Харчова цінність, хімічний склад та поживні речовини м'яса риби. Жива риба. Асортимент властивостей та показники якості. Перевезення та зберігання. Класифікація промислових риб.

Хімічний склад м'яса риби. Харчова цінність. Екологія рибних продуктів, шляхи забезпечення їх харчової нешкідливості.

Класифікація нерибних гідробіонтів. Загальна біологічна характеристика. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.

Водорості, їх використання у харчовій промисловості. Лікувально профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених із нерибної водної сировини.

Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну якості живої риби.

Риба холодильної обробки. Способи холодильної обробки. Класифікація і асортимент. Показники якості охолодженої та мороженої риби. Пакування і маркування, зберігання та транспортування, дефекти рибних товарів.

Технологічні особливості виробництва сушених, в'ялених та копчених риботорів. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Дефекти продукції. Умови та терміни транспортування та зберігання.

Основні види рибних напівфабрикатів та особливості їх виробництва. Показники якості рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів. Асортимент рибних кулінарних виробів. Відмінності зберігання рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів з риби.

Технологічні особливості виробництва ікряних товарів. Фактори, що впливають на якість Побудова асортименту. Вимоги до якості. Особливості зберігання.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 5. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Тема 12. Господарські товари

Поняття про силікати, їх класифікація за різними ознаками. Асортимент та призначення скляних виробів для закладів готельно- ресторанного господарства. Побутові, художньо-декоративні та лампові вироби. Вітчизняна та зарубіжна склокераміка. Класифікація посуду.

Поняття про кераміку. Історія виникнення керамічних товарів. Характеристика різних видів кераміки, їх склад, структура, властивості. Архітектурно-будівельна кераміка.

Поняття про метало-господарські товари. Характеристика вихідної сировини як чинника споживних властивостей та якості метало-господарських товарів. Метали та їх сплави. Класифікація сталі та чавуну, їх марки властивості, вимоги до якості.

Меблі та їх класифікація. Меблі для різних типів закладів готельно- ресторанного господарства. Інші вироби з дерева. Характеристика основних споживних властивостей меблів та факторів, які їх формують, матеріалів виготовлення та способів виробництва.

Загальне уявлення про хімічні побутові товари, їх роль у полегшенні праці, класифікація за різними ознаками. Асортимент основних груп товарів побутової хімії: клей, лакофарбові товари, засоби для миття предметів і одягу.

Товари з пластичних мас. Характеристика полімерних мас. Переваги та недоліки цих груп пластмас. Коротка схема виробництва пластмас та способи формування виробів. Асортимент виробів із пластмас.

Характеристика мийних засобів, що використовуються в закладах готельно- ресторанного господарства, їх призначення, загальна класифікація. Властивості мила і синтетичних мийних засобів: їхній склад, вихідна сировина й особливості виробництва.

Вимоги нормативних документів щодо пакування, маркування, транспортування та зберігання товарів побутової хімії.

Будівельні матеріали їх види та класифікація. Основна сировина, з якої

виготовляють будівельні матеріали. Характеристика властивостей мінеральних наповнювачів та виробів з них. Цемент, вапно, щебінь, гіпс, крейда, штукатурка, фарби, бетони. Металеві, полімерні будівельні матеріали. Цегла та її показники якості. Зберігання та застосування будівельних матеріалів.

Тема 13. Текстильні товари

Поняття про текстильне волокно, їх асортимент, будова, хімічний склад та споживчі властивості. Поділ волокон на класи, підкласи, групи, підгрупи, види і різновиди. Ідентифікація волокон.

Термін «текстильні нитки». Нитки та їх будова. Види ниток в залежності від сировини. Показники якості ниток та їх асортимент. Способи прядіння та їх вплив на властивості пряжі.

Етапи виробництва тканин. Особливості підготовчих операцій ниток основи та утку. Класифікація і характеристика головних видів ткацьких переплетень, вплив кожного з переплетень на властивості та зовнішній вигляд тканин. Операції оброблення та оздоблення (попереднє, колористичне, заключне та спеціальне) залежно від волокнистого складу та призначення тканини.

Класифікація та асортимент тканин, що використовують в закладах готельно-ресторанного господарства. Характеристика тканин меблево декоративного призначення. Порт'єри, занавіски, драпіровки, чохли, покривала, гардинно-тюлеві вироби. Столова білизна. Характеристика асортименту поштучних виробів - скатерки, серветки, рушники, панно, килими.

Класифікація швейних товарів за різними ознаками. Одяг, особливості розкрою та поділення на розміри. Формування асортименту одягу. Виникнення дефектів одягу та способи їх усунення. Особливості фігури людини, що враховують при розкроюванні одягу. Оздоблення сучасного одягу, його маркування та способи зберігання.

Трикотажні вироби. Види переплетень трикотажу. Дефекти: припустимі та недозволені. Показники якості.

Тема 14. Взуттєві та хутряні товари

Асортимент натуральних взуттєвих шкір. Характеристика матеріалів для виробництва. Види оздоблення взуття. Перевірка якості готових виробів. Класифікація взуттєвих товарів. Способи зберігання та дефекти, що можуть виникнути при недотриманні умов зберігання. Особливості маркування та пакування.

Асортимент та матеріали для виготовлення взуття зі штучних шкір. Характеристика гуми та картону для деталей низу взуття. Визначення розміру взуття. Поділ взуття залежно від виду та умов діяльності. Показники якості взуття зі штучних шкір та штучних матеріалів.

Класифікація хутряних напівфабрикатів. Їх споживчі властивості. Види хутра. Методи визнання хутра. Особливості умов зберігання товару. Маркування та пакування хутряних напівфабрикатів та готових виробів.

4.СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 4.1.

Структура навчальної дисципліни «Товарознавство»

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	у тому числі		
л		п	ср.	
Змістовий модуль 1. Товарознавство продовольчих товарів				
Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства	10	2	2	6
Тема 2. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів	10	2	2	6
Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	10	2	2	6
Разом за змістовим модулем 1	30	6	6	18
Змістовий модуль 2. Товарознавча характеристика продуктів харчування та смакових товарів				
Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	10	2	2	6
Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів	14	4	4	6
Разом за змістовим модулем 2	24	6	6	12
Змістовий модуль 3. Товарознавча характеристика харчових жирів та концентратів				
Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів	10	2	2	6
Тема 7. Товарознавча характеристика харчових концентратів	10	2	2	6
Разом за змістовим модулем 3	20	4	4	12
Змістовий модуль 4. Товарознавство продуктів тваринного походження				
Тема 8. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	12	2	4	6
Тема 9. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	10	2	2	6
Тема 10. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	14	4	4	6
Тема 11. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	10	2	2	6
Разом за змістовим модулем 4	46	10	12	24
Змістовий модуль 5. Товарознавство непродовольчих товарів				
Тема 12. Господарські товари	9	2	2	6
Тема 13. Текстильні товари	9	2	2	6
Тема 14. Взуттєві та хутряні товари	9	2	2	6
Разом за змістовим модулем 5	30	6	6	18
Усього годин	150	32	34	84

5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Таблиця 5.1.

Тематика практичних занять з навчальної дисципліни «Товарознавство»

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Товарознавство продовольчих товарів		
1	Теоретичні основи загального товарознавства	2
2	Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів	2
3	Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	2
	Усього за змістовим модулем 1	6
Змістовий модуль 2. Товарознавча характеристика продуктів харчування та смакових товарів		
4	Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	2
5	Товарознавча характеристика смакових товарів	4
	Усього за змістовим модулем 2	6
Змістовий модуль 3. Товарознавча характеристика харчових жирів та концентратів		
6	Товарознавча характеристика харчових жирів	2
7	Товарознавча характеристика харчових концентратів	2
	Усього за змістовим модулем 3	4
Змістовий модуль 4. Товарознавство продуктів тваринного походження		
8	Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	2
9	Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	2
10	Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	4
11	Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	2
	Усього за змістовим модулем 4	12
Змістовий модуль 5. Товарознавство непродовольчих товарів		
12	Господарські товари	2
13	Текстильні товари	2
14	Взуттєві та хутряні товари	2
	Усього за змістовим модулем 5	6
	Усього за навчальною дисципліною	34

6.САМОСТІЙНА РОБОТА

Таблиця 6.1.

Завдання для самостійної роботи здобувачів з навчальної дисципліни «Товарознавство»

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Товарознавство продовольчих товарів		
1	Теоретичні основи загального товарознавства	6
2	Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів	6
3	Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	6
	Усього за змістовим модулем 1	18
Змістовий модуль 2. Товарознавча характеристика продуктів харчування та		
4	Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	6
5	Товарознавча характеристика смакових товарів	6
	Усього за змістовим модулем 2	12
Змістовий модуль 3. Товарознавча характеристика харчових жирів та концентратів		
6	Товарознавча характеристика харчових жирів	6
7	Товарознавча характеристика харчових концентратів	6
	Усього за змістовим модулем 3	12
Змістовий модуль 4. Товарознавство продуктів тваринного походження		
8	Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	6
9	Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	6
10	Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	6
11	Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	6
	Усього за змістовим модулем 4	24
Змістовий модуль 5. Товарознавство непродовольчих товарів		
12	Господарські товари	6
13	Текстильні товари	6
14	Взуттєві та хутряні товари	6
	Усього за змістовим модулем 5	18
	Усього за навчальною дисципліною	84

7. Індивідуальне завдання

Згідно Положення про організацію освітнього процесу в УНУ індивідуальне завдання (ІЗ) є однією зі складових самостійної роботи здобувача вищої освіти.

Індивідуальне завдання відноситься до різновиду форм науково-дослідної роботи і дає змогу здобувачам вищої освіти опанувати практику вирішення конкретних ситуаційних завдань та здобути навичок дослідницько-пошукової діяльності.

Результати науково-дослідної роботи здобувача можуть бути презентовані у формі: рефератів, презентацій, участь у студентських олімпіадах та конкурсах наукових робіт, публікації тез у науковому збірнику за напрямом навчальної дисципліни, виступу з доповіддю на науковій конференції, участю у неформальній освіті тощо.

Мета індивідуальної роботи з дисципліни «Товарознавство» – є 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. Розуміння зв'язку споживчої вартості і якості дозволяють обґрунтувати сучасні завдання товарознавства, які вдосконалюються в процесі розвитку цієї наукової дисципліни.

Цілями виконання ІЗ з дисципліни «Товарознавство» є – поглиблення теоретичних знань та практичних навичок у визначенні якості та характеристик товарів, які використовуються в готельному та ресторанному бізнесі, освоєння методів оцінки товарів, управління запасами та забезпечення якості продукції, а також розвиток умінь у правильному зберіганні та обробці товарів для підвищення рівня обслуговування клієнтів та ефективності підприємств.

ІЗ виконується студентами самостійно протягом вивчення дисципліни із проведенням консультацій викладачем відповідно до графіка освітнього процесу.

Кількість годин на індивідуальні завдання виділяється із загальної кількості годин, відведених на самостійну роботу і визначається НПП.

Рекомендації щодо виконання ІЗ розміщено у Методичних матеріалах для виконання індивідуальних завдань з навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа.

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Основний метод навчання – використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Також застосовується поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій в освітньому процесі.

При викладанні дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод. Для кращого розуміння матеріалу застосовуються консультації з викладачем та самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних

мультимедійних матеріалів, через модульне об'єктно-орієнтоване динамічне навчальне середовище – Moodle (табл. 2.2).

Матеріали курсу «Товарознавство» розміщені на платформі Moodle <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1919>

В умовах дистанційної освіти проведення лекцій і практичних занять відбувається у форматі онлайн конференцій. Для організації освітнього процесу використовуються такі технічні сервіси, як Zoom, Viber, Moodle та електронна пошта.

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Головний засіб досягнення поставлених цілей – комбінація поточного (модульного) та підсумкового (екзамен) контролю знань.

Поточний контроль включає в себе систематичність та різні активності здобувача на практичних заняттях. Оцінюванню в балах підлягають:

- рівень знань, необхідний для розв'язування ситуаційних завдань, вправ, що передбачені завданнями для самостійного опрацювання;
- повнота, якість і вчасність виконання завдань;
- рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на занятті;
- активність при обговоренні питань;
- виконання індивідуальних завдань.

Поточний (модульний) контроль передбачає перевірку стану засвоєння визначеної системи елементів знань і вмінь здобувачів з того чи іншого модулю.

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінюванню в балах підлягають теоретичні знання і практичні уміння, яких набули здобувачі після опанування певного модуля. Модульний контроль з даної дисципліни проводиться у формі онлайн тестування на платформі Moodle.

Підсумкова рейтингова оцінка складається із підсумкових модульних рейтингових оцінок.

Рейтингова сума балів з навчальної дисципліни після складання модулів і підсумкового контролю виставляється як сума набраних здобувачем балів протягом семестру та балів набраних здобувачем на підсумковому контролі.

До підсумкового контролю допускаються здобувачі, які виконали всі завдання передбачені модулем, передбачені для даної навчальної дисципліни і за рейтинговим показником набрали не менш як 35 балів. Якщо у підсумку здобувач отримав за рейтинговим показником оцінку «FX», то він допускається до повторного складання підсумкового контролю з дисципліни. Здобувач, допущений до повторного складання підсумкового контролю зобов'язаний у терміни, визначені деканатом, прездати невиконані (або виконані на низькому рівні) завдання поточно-модульного контролю, виконати модульні контролі і скласти підсумковий контроль. Рейтинговий показник здобувача з навчальної дисципліни при цьому визначається за результатами повторного складання підсумкового контролю і не впливає на загальний рейтинг здобувача.

9.1. Порядок поточного та підсумкового оцінювання знань здобувачів

Система оцінювання знань, вмінь і навичок здобувачів передбачає оцінювання всіх форм вивчення дисципліни:

- рівень засвоєння програмного матеріалу дисципліни та активність на практичних заняттях;
- виконання завдань самостійної роботи, в т.ч. індивідуальні завдання;
- виконання модульних контрольних заходів.

Поточне оцінювання знань здобувачів здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача. Максимальна сума балів поточного контролю з дисципліни «Товарознавство» – 70. Об'єктами поточного контролю є:

- результативність роботи здобувача з вивчення програмного матеріалу дисципліни та активність на практичних заняттях – 3 бали;
- виконання завдань самостійної роботи – 1 бали;
- модульний контроль №1-5 містить 30 тестових завдань, які система Moodle вибірково генерує з бази тестових завдань тем відповідного модульного контролю. Відповідь на кожне тестове завдання оцінюється в 1 бал з яких система Moodle автоматично формує середнє значення 5-6 балів залежно від модульного контролю.

При оцінюванні виконаних практичних завдань та завдань до самостійної роботи увага приділяється не тільки якості їх виконання але й своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком освітнього процесу).

Виконання студентами завдання повинно носити виключно самостійний характер. Тому, за використання заборонених джерел (шпаргалок, засобів зв'язку тощо) чи підказок, студент одержує оцінку 0. Списування під час контрольних заходів заборонені. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.

Контроль за модулем проводиться після того як розглянуто теоретичний матеріал та виконано практичні завдання в межах кожного з модулів.

Підсумковий контроль забезпечує оцінку результатів навчання здобувачів на заключному етапі вивчення дисципліни і проводиться відповідно до навчального плану у вигляді екзамену в термін, встановлений графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеному робочою програмою навчальної дисципліни.

Форма проведення підсумкового контролю – тест. Загалом під час іспиту здобувач може отримати 30 балів.

9.2. Контроль та оцінювання активностей здобувача

Знання здобувача оцінюються критеріями, відображеними у табл. 9.1.

Таблиця 9.1.

Оцінювання обов'язкових видів роботи та навчально-наукової діяльності здобувача

№ з/п.	Вид навчально-наукової діяльності	Бали
Обов'язкові види роботи		
1.	Вивчення програмного матеріалу дисципліни та активність на практичних заняттях	0-3
2.	Виконання завдань самостійної роботи	0-1
3.	Виконання модульних контрольних заходів	0-5
Додаткові види роботи, в т.ч. ІЗ (за вибором здобувача)		
1.	Участь у вузівському турі студентської олімпіади/конкурсі наукових робіт	5
2.	Участь у всеукраїнській предметній олімпіаді чи/або конкурсі наукових робіт	5
3.	Призове місце на всеукраїнській предметній олімпіаді чи/або конкурсі наукових робіт	10
4.	Публікація тез у науковому збірнику за напрямом навчальної дисципліни	5
5.	Виступ з доповіддю на науковій конференції	5
6.	Участь у неформальній освіті	Згідно годин та відповідних тем з курсу

10. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ ЗДОБУВАЧІ

В основу рейтингового оцінювання знань студента закладена спеціальна 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати студент за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, підсумкового контролю тощо).

При вивченні дисципліни за поточний (модульний) контроль здобувач може набрати максимально 70 балів, на підсумковому контролі (іспит) – 30 балів, що в сумі складає 100 балів. Кількість балів, які можна набрати у ході вивчення курсу дисципліни наведено у табл. 10.1.-10.2.

Таблиця 10.1.

**Розподіл балів, які отримують здобувачі при вивченні дисципліни
«Товарознавство», у балах**

Поточний (модульний) контроль																			Підсумковий контроль	Сума	
Кількість балів за модуль	ЗМ 1				ЗМ 2			ЗМ 3			ЗМ 4					ЗМ 5					
	Т 1	Т 2	Т 3	М К 1	Т 4	Т 5	МК 2	Т 6	Т 7	МК 3	Т 8	Т 9	Т 10	Т 11	МК 5	Т 12	Т 13	МК 5			
Кількість балів всього	3	3	3	5	3	3	5	3	3	6	3	3	3	3	6	3	3	6	30	100	
в т.ч. за видами робіт:																					
- практичні заняття	2	2	2		2	2		2	2		2	2	2	2		2	2				
- виконання СРС	1	1	1		1	1		1	1		1	1	1	1		1	1				
Бали за додаткову роботу, в т.ч. ІЗ (0-10)																					

Таблиця 10.2.

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

Оцінка «відмінно» (90 – 100 балів). Здобувач має систематичні та глибокі знання навчального матеріалу, вміє без помилок виконувати практичні завдання, які передбачені програмою курсу, засвоїв основну й ознайомився з додатковою літературою, викладає матеріал у логічній послідовності, робить узагальнення й висновки, наводить практичні приклади у контексті тематичного теоретичного матеріалу.

Оцінка «добре» (74 – 89 балів). Здобувач повністю засвоїв навчальний матеріал, знає основну літературу, вміє виконувати практичні завдання, викладає матеріал у логічній послідовності, робить певні узагальнення й висновки, але не наводить практичних прикладів у контексті тематичного

теоретичного матеріалу або допускає незначні помилки у формулюванні термінів, категорій, невеликі помилки у розрахунках при вирішенні практичних завдань.

Оцінка «задовільно» (60 – 73 бали). Здобувач засвоїв матеріал не у повному обсязі, дає неповну відповідь на поставлені теоретичні питання, припускається грубих помилок при вирішенні практичного завдання.

Оцінка «незадовільно» (менше 60 балів). Здобувач не засвоїв навчальний матеріал, дає неправильні відповіді на поставлені теоретичні питання, не володіє основними методами наукових досліджень при виконанні практичних завдань. Здобувач не допускається до складання іспиту, якщо кількість балів одержаних за результати успішності під час поточного та модульного контролю (відповідно змістовому модулю) впродовж семестру в сумі не досягла 35 балів.

11. Методичне забезпечення

Методичне забезпечення організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Товарознавство» містить:

- ✓ освітньо-професійну програму;
- ✓ робочу програму навчальної дисципліни;
- ✓ конспект лекцій з навчальної дисципліни;
- ✓ плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення;

Тимчук С.В. Методичні рекомендації для практичних занять з дисципліни «Товарознавство» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: ВПЦ «Візаві». 2025. с. 53

✓ завдання для самостійної роботи здобувача і методичні рекомендації щодо їх виконання:

Тимчук С.В. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Товарознавство» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: ВПЦ «Візаві». 2025. с. 70

- засоби діагностики знань та умінь здобувачів вищої освіти;
- завдання для модульного та підсумкового контролю знань;
- рекомендована література;
- модульне середовище для навчання MOODLE.

✓ завдання для виконання індивідуальних завдань здобувача і методичні рекомендації щодо їх виконання:

Методичні матеріали для виконання індивідуальних завдань з дисципліни «Товарознавство» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», Умань: ВПЦ «Візаві» 2025. 15 с.

12. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Базова:

1. Бірта Г.О. Товарознавство м'яса. ЦУЛ. 2022. 162 с.
2. Віннікова Л.Г. Бузпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технолоіях. Освіта України. 2021. 148 с.
3. Дубінін А.А. Товарознавство риби та рибних товарів. ЦУЛ. 2021. 336 с.
4. Князь С.В. Довідник товарознавця і споживача продовольчих товарів. Львівська політехніка. 2021. 796 с.
5. 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.
6. Мельник Т.Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання] / Т. Ю. Мельник. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
7. Назаренко В.О. Формування якості товарів. Частина 2. / навчальний посібник рекомендовано МОН України. К: Центр учбової літератури, 2019. 360 с.
8. Нещадим Л.М., Тимчук С.В., Малюга Л.М. Чинники екологічної диверсифікації в діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. *Збірник УНУС*. 105. Частина 2. 2024. С. 74-83. DOI: 10.32782/2415-8240-2024-105-2-74-83
<https://journal.udau.edu.ua/assets/files/105.2/7.pdf>
9. 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.
10. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. ЦУЛ. 2019. 378 с.
11. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Електронний ресурс] : підручник / І. В. Сирохман. Харків : Світ Книг, 2019. 713 с.
12. Тимчук С.В. Використання ферментованих продуктів у сучасному ресторанному меню: товарознавчий аспект. *Збірник УНУС*. 2 частина 106. 2025. С. 304-314 DOI: 10.32782/2415-8240-2025-106-2-304-314
13. Тимчук С.В., Малюга Л.М., Нещадим Л.М. Оптимізація управління запасами через призму товарознавства: від проектування до ефективного використання складського простору. *Збірник УНУС*. 104. Частина 2. 2024. С. 97-105
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. Тимчук С.В., Нещадим Л.М., Поворознюк І.М. Ефективність ланцюга постачання в готельно-ресторанній галузі: оптимізація товарознавчих процесів та вплив на стратегії управління. *Економіка та суспільство*. Випуск 59. 2024. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-22>

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.

16. Тимчук С.В. Інтеграція товарознавчих аспектів у вибір ресторанного устаткування: стратегії та підходи. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку: збірник матеріалів Всеукр. наук.-прак. інт.-конф., 30 жовтня 2023 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2023. С. 336-338.

17. Тимчук С.В. Роль товарознавства в формуванні культури обслуговування та якості обслуговування в готельно-ресторанному бізнесі: виклики та можливості для управління персоналом. Сучасні технології управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом: Матеріали XV Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених 26 вересня 2023 р. – Укл.: Балабаниць А.В., Омельченко В.Я., Стойка А.В. Рібейро Рамос О.О., Горюнова Є.А. та інш.; За заг. редакцією д.е.н., професора – Балабаниць А.В., Київ: МДУ, 2023. С. 116-117.

18. Тимчук С.В. Тенденції використання рослинних альтернатив у харчуванні: товарознавчий аспект. Актуальні питання розвитку економіки: світові та національні аспекти : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Умань, 21 трав. 2025 р.) / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини, Навч.-наук. ін.-т екон. та бізнес-освіти та [ін.] ; [голов. ред. М. А. Слатвінський ; редкол. Т. А. Ящук, С. М. Подзігун]. – Умань : Візаві, 2025. С. 345-348

19. Тимчук С.В. Товарознавчий аналіз управління постачанням продуктів у готельно-ресторанному бізнесі. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. [Електронний ресурс] : колектив авторів ; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої ; Електрон. дані. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 1207-1211

20. 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

21. 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

12. Інформаційні ресурси

22. Адреси Web-серверів національних і українських бібліотек. URL: <http://nbuv.gov.ua/internet/libweb.html>

23. Бібліотека Верховної Ради України. URL: <http://www.rada.kiev.ua>

24. Офіційний портал Верховної Ради України URL: <https://rada.gov.ua/>

25. Офіційний сайт Міністерства економіки України. URL: <http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>

26. Офіційний сайт Міністерства фінансів України. URL: <https://www.mof.gov.ua/uk>

27. Довідник споживача URL: <http://www.test.org.ua>

28. Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації. URL: <http://uas.gov.ua/>

14. ПЕРЕЗАРАХУВАННЯ ТА ВИЗНАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни «Товарознавство» або окремого її елемента відбувається відповідно до Положення про порядок визнання в УНУ. Визнання результатів навчання можливе за умови участі в таких активностях як програми академічної мобільності, навчання в неформальній та/або інформальній освіті тощо.

Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання в неформальній та інформальній освіті (курси навчання в центрах освіти, курси інтенсивного навчання, семінари, конференції, олімпіади, конкурси наукових робіт, літні чи зимові школи, бізнес-школи, тренінги тощо) в обсязі, що загалом не перевищує 25% освітньо-професійної програми.

15. ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

У процесі навчання з дисципліни «Товарознавство», здобувачі повинні дотримуватися встановлених правил академічної доброчесності, визначених Кодексом доброчесності УНУ. При підготовці рефератів, виконанні індивідуальних науково-дослідних завдань, а також під час проведення контрольних заходів очікується, що всі роботи подані студентами будуть їхніми оригінальними дослідженнями та міркуваннями.

Будь-які види порушення академічної доброчесності, зокрема плагіат,

неправомірне використання чужих ідей, фальсифікація даних чи співучасть у таких діяннях, є абсолютно неприпустимими і не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності у письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від обсягу порушення.

З метою запобігання порушенням і підвищення якості академічних робіт, студентам настійно рекомендується користуватися належними академічними ресурсами та інструментами для перевірки робіт на плагіат <http://surl.li/gasewa>, а також звертатися за консультаціями з питань правильного цитування і академічного письма.

16. ЗМІНИ В РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ

Відповідно до Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в УНУ робочій програмі з ОК «Товарознавство» (2025-2026 н.р.) оновлено структуру та зміст навчальної дисципліни, переглянуто методичне забезпечення, доповнено список рекомендованої літератури та інформаційні ресурси.