**Силабус навчальної дисципліни**

*«Товарознавство»*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Спеціальність** | | *241 Готельно-ресторанна справа* | | |
| **Освітня програма** | | *241.010 Готельно-ресторанний бізнес* | | |
| **Освітній рівень** | | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* | | |
| **Статус дисципліни** | | *Обов’язкова* | | |
| **Мова викладання** | | *Українська* | | |
| **Курс / семестр** | | *2 курс, 1 семестр* | | |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | | *4 кредити* | | |
| **Розподіл за видами занять та годинами навчання** | | *Лекції – 24 год.* | | |
| *Практичні (семінарські) – 12 год.* | | |
| *Лабораторні – 0 год.* | | |
| *Самостійна робота – 84 год.* | | |
| **Форма підсумкового контролю** | | *Екзамен* | | |
| **Кафедра** | | *Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http:* [*//hrb.hneu@edu.ua/*](mailto://hrb.hneu@edu.ua/) | | |
| **Викладач (-і)** | | *Хаустова Тетяна Миколаївна, викладач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.* | | |
| **Контактна інформація**  **викладача (-ів)** | | *haustenok@ukr.net*  *+380683005500* | | |
| **Дні занять** | | *Лекція:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432139)  *Практичні:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432139) | | |
| **Консультації** | | *Чат в ПНС, Zoom конференції.*  *Індивідуальні: листування за допомогою електронної пошти; аудіо спілкування за допомогою стільникового зв’язку або повідомлення у сервісах Viber, Telegram.* | | |
| **Метою** навчальної дисципліни є формування спеціальних знань щодо товарознавчих характеристик і споживчих властивостей продовольчих та непродовольчих товарів; набуття навичок управління асортиментом і якістю товарів, що є необхідним для успішної діяльності фахівців в готельно-ресторанному господарстві в умовах сьогодення. | | | | |
| **Передумови для навчання**  Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Вступ до фаху, Харчова хімія та нутриціологія, Гігієна і санітарія в галузі | | | | |
| **Зміст навчальної дисципліни**  **Змістовий модуль 1.** *Товарознавство продовольчих товарів*  **Тема 1. Теоретичні основи товарознавства.**  **Тема 2. Класифікація та асортимент продовольчих та непродовольчих товарів.**  **Тема 3. Товарознавство продуктів рослинного походження.**  **Тема 4. Товарознавство продуктів тваринного походження.**  **Тема 5. Товарознавча характеристика продовольчих товарів змішаного походження.**  **Тема 6. Товарознавча характеристика харчових концентратів.**  **Змістовий модуль 2.** *Товарознавство непродовольчих товарів*  **Тема 7. Товарознавство господарських товарів.**  **Тема 8. Товарознавство текстильних, швейних та трикотажних товарів.**  **Товарознавство товарів побутової хімії, парфумерна-косметичних виробів.**  **Тема 9. Товарознавство меблевих товарів.**  **Тема 10. Товарознавство взуттєвих та хутряних товарів.**  **Тема 11. Товарознавство технічно-складних побутових товарів.**  **Тема 12. Товарознавство іграшок, спортивних та музичних товарів, ювелірних виробів.** | | | | |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни**  *Мультимедійний проектор* | | | | |
| **Сторінка курсу на платформі Мoodle (персональна навчальна система)** | | | | <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=8442> |
| **Система оцінювання результатів навчання**  Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».  Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни. | | | | |
| **Політики навчальної дисципліни**  Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ’єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи | | | | |
| ***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни*** http://surl.li/gfrtj | | | | |

Силабус затверджено на засіданні кафедри «21» березня 2023 р. Протокол № 8