**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/* |
| **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