МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Товарознавство

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма: Міжнародний готельний бізнес
Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол №12 від 20.05.2025р.

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Товарознавство
Викладач (-і)	доктор філософії (PhD) з економіки, ст. викладач, Румянцева Ірина Богданівна
Контактний телефон викладача	0669779642
E-mail викладача	iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/e9bbd279ff943ab230fe
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Товарознавство» є нормативною дисципліною циклу нормативних навчальних дисциплін і націлена на ознайомлення студентів з принципами застосовування на практиці формування системного підходу до оцінювання споживчих властивостей харчових продуктів, оцінки їх якості.

Освітня компонента «Товарознавство» буде корисна майбутнім висококваліфікованим фахівцям готельно-ресторанного бізнесу 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 штрихове кодування товарів.

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

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: 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.

Цілі курсу: формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями, знати, розуміти теоретичні основи споживчих властивостей харчових продуктів, оцінки їх якості

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
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.

Програмні результати:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та

ресторанних послуг.
РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	16/10 годин
лабораторні	44/10 годин
самостійна робота	120/160 годин

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
2	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	1	Нормативний

Тематика навчальної дисципліни

Тема	**кількість год.**		
	лекції	**заняття**	**сам.роб.**
Тема 1. Основи загального товарознавства	2	4	8
Тема 2. Формування асортименту товарів та асортиментна політика	2	6	16
Тема 3. Якість товарів. Види і засоби інформації про товар.	2	4	16
Тема 4. Товарознавча характеристика харчових концентратів	2	6	16
Тема 5. Сутність та особливості товарознавства продуктів рослинного походження	2	6	16
Тема 6. Товарознавство продуктів тваринного походження	2	6	16
Тема 7. Хімічний склад харчових продуктів	2	6	16
Тема 8. Основи товарознавства непродовольчих товарів	2	6	16
Заг:	**16**	**44**	**120**

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 50 балів – поточний контроль (лабораторні заняття), 20 балів – тестовий контроль, 20 балів – контроль за самостійною роботою, 10 балів – екзамен.
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел
Лабораторні заняття	Оцінюються у стобальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт

Семестровий контроль у формі екзамену	Форма підсумкового контролю, яка передбачає перевірку розуміння здобувачем освіти теоретичного та практичного програмного матеріалу з усієї дисципліни
7. Політика курсу	
Письмові роботи	Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок, оцінюється у стобальній шкалі
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)». Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на освітніх платформах, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».
8. Рекомендована література	
1. Бірта Г., Бургу Ю. Товарознавство продовольчих товарів. Спецкурс: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2023. 424 с. 2. Зрезарцев М.П., Зрезарцев В.М., Параніч В.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2023. 328 с. 3. Румянцева І.Б. навчально-методичний посібник для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві. 2021. 52 с. 4. Румянцева І.Б. Словник ключових термінів з дисципліни «Організація здорового харчування». Івано-Франківськ: «Прінт-СВ», 2025. 40 с. 5. 10 найкорисніших продуктів харчування для здоров'я. URL: https://tea.ua/blog/article/10-naykorisnishikh-produktiv-kharchuvannya-dlya-zdorov-ya/ 6. Newfood про їжу майбутнього. URL: https://newfood.ua/2024/08/13/tekhnolohii-kharchuvannia-iak-novitni-rozrobky-ta-innovatsii-v-izhi-zminiuiut-nash-ratsion-2/	

7. Улюблені закуски покоління Z! Як харчові компанії створюють модні нові продукти? URL: https://www.anko.com.tw/uk/news/News-epaper-202404.html

Викладач **Старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи І.Б. Румянцева**