

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні  
кафедри  
Протокол № 1 від 29.08.2023р.

м. Івано-Франківськ – 2023

## ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

## 1. Загальна інформація

|  |   |
|--|---|
| Назва дисципліни                               | Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві   |
| Освітньо-професійна програма                   | Готельно-ресторанна справа  |
| Спеціалізація                                  | –   |
| Спеціальність                                  | 241 «Готельно-ресторанна справа»  |
| Галузь знань                                   | 24 «Сфера обслуговування»   |
| Освітній рівень                                | Бакалавр  |
| Статус дисципліни                              | Нормативна  |
| Курс/семестр                                   | 1/2   |
| Розподіл за видами занять та годинами навчання | Лекції – 30 год.<br>Лабораторні заняття – 30 год.<br>Самостійна робота – 120 год.   |
| Мова викладання                                | Українська  |
| Посилання на сайт дистанційного навчання       | <a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=254">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=254</a> |

## 2. Опис дисципліни

**Мета курсу:** дати загальне уявлення про товарознавство як наукову дисципліну, розкрити основні проблеми, якими займається товарознавство, знати формування системного підходу до оцінювання споживчих властивостей харчових продуктів, оцінки їх якості.

**Цілі курсу:** Студенти навчаються предмету, методу, історії товарознавства, уявлення про суспільне і екологічне значення товару, раціональне харчування і використання продовольчих товарів, знання принципів класифікації і кодування товарів, формування асортименту, оцінку якості і достовірності даних у цьому питанні; процесів, які відбуваються у товарах під час товаропросування, щоб врахувати їх у плануванні комерційних операцій і не допустити втрат якості і маси товару.

Формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями, знати, розуміти теоретичні основи споживчих властивостей харчових продуктів, оцінки їх якості.

**Компетентності:**

ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ФК 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 навчання:**

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 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

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

## 3. Структура курсу

| №  | Тема  | Результати навчання   | Завдання                    |
|----|---|---|-----------------------------|
| 1. | Основи загального товарознавства                        | <p>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.</p> <p>Поняття про харчову цінність товарів. Хімічний склад харчових продуктів. Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари. Система регламентування та контролю безпечності харчових продуктів та непродовольчих товарів. Стандартизація і сертифікація продукції.</p> <p>Поняття про класифікацію та асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів. Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства. Асортимент товарів.</p> <p>Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості. Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості. Сорт товарів та система встановлення сорту.</p> <p>Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди).</p> <p>Зберігання товарів.</p> | Питання, лабораторна робота |
| 2. | Формування асортименту товарів та асортиментна політика | Асортимент. Товарна номенклатура і товарний асортимент. Параметри, що характеризують асортимент. Асортиментна концепція і асортиментна політика. Формування асортименту.  | Питання, лабораторна робота |
| 3. | Класифікація товарів та їх кодування                    | Класифікація товарів. Методи класифікації товарів. Кодування товарів. Штрихове кодування, структура штрихових кодів.  | Питання, лабораторна робота |
| 4. | Якість товарів і методи її оцінки.                      | Якість продукції і розвиток економіки, фактори, що визначають якість товарів. Показники якості товарів та їх класифікація. Методи оцінки якості товарів.  | Питання, лабораторна робота |
| 5. | Види і засоби інформації про товар.                     | Форми і засоби товарної інформації. Вимоги до товарної інформації. Види інформації про товар. Маркування.   | Питання, лабораторна робота |
| 6. | Товарознавча характеристика харчових концентратів       | Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, 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 якість харчових концентратів. Вимоги до якості. Зберігання.   | Питання, лабораторна робота |
| 7. | Хімічний склад харчових продуктів                       | Неорганічні речовини харчових продуктів. Вода та вимоги до її якості. Мінеральні елементи. Біологічна роль мікроелементів та мікроелементів. Органічні речовини харчових продуктів. Вуглеводи та їх види. Властивості ліпідів та азотистих речовин. Речовини, що формують біологічну цінність харчових продуктів. Речовини, що  | Питання, лабораторна робота |

|     |  |  |                             |
|-----|--|--|-----------------------------|
|     |  | формують органолептичні властивості харчових продуктів.  |                             |
| 8.  | Основи товарознавства непродовольчих товарів                               | Асортимент товарів, їхні види і різновиди, конструктивні особливості. Сировина для виробництва непродовольчих товарів. Споживчі властивості окремих непродовольчих товарів, вимоги до якості, виявлення дефектів. Маркування непродовольчих товарів.   | Питання, лабораторна робота |
| 9.  | Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів   | Значення зерноборошняних товарів у харчуванні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання.<br>Загальна характеристика крупів. Принципи класифікації крупів. Фактори формування якості крупи - сировина та технологія. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості основних видів крупів. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості крупів.<br>Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації. Фактори формування якості: вплив сировини і технології на якість різних видів борошна (пшеничного, житнього, рисового, кукурудзяного, гречаного, вівсяного). Характеристика хімічного складу основних видів борошна. Принципи поділу борошна на гатунки. Характеристика властивостей борошна різного призначення. Вимоги до якості борошна.<br>Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання.<br>Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів. Основи класифікації. Фактори, що формують якість хліба - сировина та процеси виробництва. Вплив нових прогресивних способів приготування тіста на якість хліба. Хімічний склад і харчова цінність хліба з борошна різних видів і сортів, споживна якість виробів. Шляхи підвищення біологічної цінності, вдосконалення асортименту хліба та хлібобулочних виробів.<br>Якість хліба та хлібобулочних виробів. Контроль якості хліба та хлібобулочних виробів. Дефекти та хвороби хліба, причини їх виникнення та можливості їх усунення. Умови зберігання хлібобулочних виробів.<br>Загальна характеристика макаронних виробів, значення у харчуванні, норми та рівень споживання. Споживні властивості макаронних виробів. Вплив сировини та процесів виробництва на формування асортименту та якість макаронних виробів. Основні напрями підвищення біологічної цінності макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості. Товарознавча характеристика макаронних виробів різних країн світу. | Питання, лабораторна робота |
| 10. | Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції | Характеристика хімічного складу плодів і овочів. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів. Сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів. Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів.<br>Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу.<br>Товарознавча характеристика грибів.<br>Класифікація продуктів переробки плодів та овочів. Харчова цінність консервованих плодів і овочів. Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент,  | Питання, лабораторна робота |

|     |  |  |                             |
|-----|--|--|-----------------------------|
|     |  | <p>фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти.</p> <p>Сушені плоди й овочі. Характеристика, сутність сушіння. Процеси, що відбуваються під час сушіння. Класифікація. Фактори формування якості. Оцінка якості.</p> <p>Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти.</p>  |                             |
| 11. | Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів та смакових товарів | <p>Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини; технологія виробництва. Принципи поділу та ознаки видів і гатунків. Вимоги до якості. Зберігання.</p> <p>Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру. Асортимент цукру, товарознавча характеристика нових видів цукру, в тому числі підвищеної харчової цінності.</p> <p>Цукрозамінники: значення замінників цукру у харчуванні людини. Класифікація та асортимент замінників цукру.</p> <p>Значення меду у харчуванні людини. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика основних видів. Вимоги до якості. Зберігання меду. Дефекти меду. Штучний мед.</p> <p>Класифікація кондитерських виробів.</p> <p>Принципи побудови асортиментної структури цукристих та борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини та її вплив на якість кондитерських виробів. Показники якості зберігання.</p> <p>Шоколад та шоколадні вироби. Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів. Какао-масло та його властивості. Замінники какао-масла. Хімічний склад та харчова цінність шоколаду. Класифікація і характеристика асортименту. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду та його замінників. Вимоги до якості. Дефекти.</p> <p>Характеристика смакових товарів. Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту.</p> <p>Оцінка якості чаю. Дефекти.</p> <p>Товарознавча характеристика чайних напоїв.</p> <p>Умови та терміни зберігання чаю і чайних напоїв.</p> <p>Кава. Товарознавча характеристика кави різних видів. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація та принципи побудови асортименту. Характеристика особливостей хімічного складу й органолептичних властивостей. Кава швидкорозчинна. Виробництво. Оцінка якості кави. Товарознавча характеристика кавових напоїв. Дефекти кави та кавових напоїв, причини їх утворення та шляхи запобігання.</p> <p>Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація. Характеристика асортименту.</p> <p>Приправи: кухонна сіль, глютамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Значення приправ у харчуванні.</p> | Питання, лабораторна робота |

|     |   |  |  |
|-----|---|--|--|
|     |   | <p>Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту.</p> <p>Мінеральні води. Загальна характеристика. Принципи класифікації та асортимент. Особливості хімічного складу та призначення мінеральних вод різних груп і видів.</p> <p>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.</p> <p>Газовані безалкогольні напої: газувана вода, газувані напої у пляшках, газувані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газувані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність. Фактори, які впливають на якість.</p> <p>Товарознавча характеристика пива. Основні напрями формування асортименту та підвищення якості пива. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти пива. Класифікація та асортимент алкогольних напоїв.</p> <p>Товарознавча характеристика горілок. Загальна характеристика. Асортимент. Оцінка якості.</p> <p>Товарознавча характеристика лікеро-горілочаних виробів. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Балова оцінка. Дефекти.</p> <p>Товарознавча характеристика виноградних вин. Основні напрями формування асортименту). Чинники формування якості. Класифікація та асортимент. Технологія виноградних вин.</p> <p>Товарознавча характеристика коньяків. Чинники, що впливають на якість. Класифікація та асортимент.</p> <p>Особливості технології та порівняльна характеристика вітчизняної та зарубіжної класифікації алкогольних напоїв із подвійною перегонкою, виноградних та плодово-ягідних вин, лікерів, настоек, бальзамів. Порівняльна характеристика принципів побудови класифікацій алкогольних напоїв в Україні та за кордоном. Особливості маркування алкогольних напоїв зарубіжного походження. Оцінка якості вин і коньяків. Система балової оцінки. Правила проведення дегустацій. Хвороби, вади і недоліки вин та коньяків. Умови та терміни зберігання.</p> <p>Загальна характеристика тютюнових виробів. Виробництво. Класифікація та асортимент. Оцінка якості. Дефекти. Порівняльна характеристика споживних властивостей та сортиментної структури тютюнових виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва.</p> |  |
| 12. | Товарознавча характеристика молока і молочних товарів | <p>Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання.</p> <p>Асортиментна структура молока та вершків. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика заміників вершків.</p> <p>Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів. Харчове та дієтичне значення. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва. Характеристика традиційних та нових видів кисломолочних продуктів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання та реалізації.</p>   |  |

|     |  |   |  |
|-----|--|---|--|
|     |  | <p>Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування. Хімічний склад та харчова цінність. Використання молочних консервів. Фактори, що формують якість та стійкість під час зберігання: сировина, процеси виробництва, види тари. Оцінка якості. Умови зберігання. Дефекти.</p> <p>Товарознавча характеристика морозива. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива.</p> <p>Асортиментна структура вершкового масла. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Використання вершкового масла. Фактори формування споживних властивостей масла.</p> <p>Вимоги до якості вершкового масла. Пакування, маркування, умови та строки зберігання масла. Дефекти. Зберігання.</p> <p>Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна й енергетична цінність. Фактори формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Фактори формування асортименту твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних кисломолочних і переробних сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів.</p> <p>Порівняльна характеристика класифікації та асортиментної структури споживних властивостей твердих та м'яких сирів вітчизняного та зарубіжного виробництва.</p> <p>Вимоги до якості сирів. Дефекти. Терміни зберігання сирів.</p> |  |
| 13. | Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів та харчових жирів | <p>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.</p> <p>Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.</p> <p>Морожені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів. Умови та терміни зберігання яєць та яєчних продуктів.</p> <p>Значення жирів у харчуванні.</p> <p>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. Принципи побудови асортиментної структури. Показники якості.</p> <p>Класифікація та асортимент топлених жирів.</p> <p>Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.</p> <p>Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості. Класифікація та асортимент. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова і нежирова), процес виробництва.</p> <p>Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість майонезу:</p>   |  |



|     |  |  |  |
|-----|--|--|--|
|     |  | сировина та процеси виробництва. Показники якості. Дефекти.  |  |
| 14. | Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів | <p>Класифікація м'яса забійних тварин. Маркування м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса.</p> <p>Класифікація способів холодильної обробки м'яса. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні та гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості та несвіжого м'яса.</p> <p>Класифікація, асортимент, споживна цінність м'ясних субпродуктів. Умови та терміни транспортування і зберігання м'яса субпродуктів.</p> <p>Особливості хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Класифікація м'яса птиці. Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці.</p> <p>Товарознавча характеристика м'яса дичини. Характеристика харчової цінності.</p> <p>Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення.</p> <p>Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Оцінка якості м'ясних копченостей. Товарознавча характеристика основних видів м'ясних копченостей закордонного виробництва.</p> <p>Загальна характеристика ковбасних виробів. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів.</p> <p>Оцінка якості ковбас. Допустимі та недопустимі дефекти. Умови та терміни зберігання.</p> <p>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.</p> <p>Зберігання.</p> <p>Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів. Характеристика асортименту. Оцінка якості. Умови і терміни зберігання та реалізації.</p> |  |
| 15. | Товарознавча характеристика риби та рибних товарів   | <p>Класифікація промислових риб.</p> <p>Хімічний склад м'яса риби. Харчова цінність. Екологія рибних продуктів, шляхи забезпечення їх харчової нешкідливості.</p> <p>Класифікація нерибних гідробіонтів. Загальна біологічна характеристика. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.</p> <p>Водорості, їх використання у харчовій промисловості.</p> <p>Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених із нерибної водної сировини.</p> <p>Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну якості живої риби.</p> <p>Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продукції. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Транспортування і зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби.</p>  |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>Технологічні особливості виробництва солоної риби. Побудова асортименту. Дефекти продукції. Умови та терміни зберігання.</p> <p>Технологічні особливості виробництва сушених, в'ялених та копчених риботорарів. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Дефекти продукції. Умови та терміни транспортування та зберігання.</p> <p>Технологічні особливості виробництва консервів з гідробіонтів. Побудова асортименту. Умови та терміни зберігання.</p> <p>Товарознавча характеристика кулінарних виробів з гідробіонтів (риби, молюсків, водоростей). Побудова асортименту. Вимоги до якості.</p> <p>Технологічні особливості виробництва ікр'яних товарів. Фактори, що впливають на якість. Побудова асортименту. Вимоги до якості.</p> |  |
|--|--|--|

#### 4. Система оцінювання курсу

| Види навчальної роботи             | Максимальна кількість балів |
|------------------------------------|-----------------------------|
| Лекція                             | 0                           |
| Лабораторне заняття                | 60                          |
| Самостійна робота                  | 10                          |
| Проміжний тестовий контроль        | 30                          |
| <b>Максимальна кількість балів</b> | <b>100</b>                  |

#### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

| Види навчальної роботи      | Навчальні тижні (2 семестр) |   |   |   |   |   |    |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    | Разом |
|-----------------------------|-----------------------------|---|---|---|---|---|----|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|-------|
|                             | 1                           | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7  | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |       |
| Лекції                      |                             |   |   |   |   |   |    |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    | 0     |
| Лабораторні з-тя            |                             |   | 5 | 5 | 5 | 5 | 5  | 5 | 5 | 5  | 5  | 5  | 5  | 5  |    |    |    | 60    |
| Самостійна р-та             |                             |   |   |   |   |   |    |   |   |    |    |    |    |    | 10 |    |    | 10    |
| Проміжний тестовий контроль |                             |   |   |   |   |   | 15 |   |   |    |    |    | 15 |    |    |    |    | 30    |
| Всього за тиждень           |                             |   | 5 | 5 | 5 | 5 | 20 | 5 | 5 | 5  | 5  | 5  | 20 | 5  | 10 |    |    | 100   |

#### 6. Ресурсне забезпечення

|  |
|--|
| Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа   |
| <p><b>Рекомендована література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс): навч. посіб. Київ. «Центр учбової літератури», 2019. 424 с.</li> <li>2. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навчальний посібник. Київ. Центр учбової літератури. 2019. 328 с..</li> <li>3. Радченко Л.О., Товарознавство непродовольчих товарів: Навчальний посібник. Харків. «Світ Книг», 2018. 943 с.</li> <li>4. Румянцева І.Б. навчально-методичний посібник для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві. 2021. 52 с.</li> <li>5. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Харків. Світ Книг. 2019. 713 с.</li> </ol> |

### 1. Інформаційні ресурси

1. ДСТУ 8791:2018 Борошно житнє хлібопекарське. Технічні умови. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=78652](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=78652)
2. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=77350](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77350)
3. ДСТУ 4912:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення домішок рослинного походження. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=82521](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=82521)
4. ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови. З поправкою. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=83086](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=83086)
5. ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=84219](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84219)
6. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів від 20.09.2015. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>

### 7. Контактна інформація

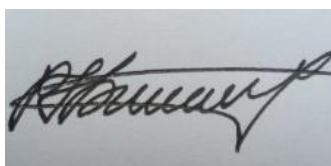
|                                       |   |  |
|---------------------------------------|---|--|
| <b>Кафедра</b>                        | Готельно-ресторанної та курортної справи,<br>вул.Галицька, 201Д, ауд.326,<br>URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>    |  |
| <b>Викладач</b>                       |   | <b>Румянцева Ірина Богданівна</b><br>асистент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи |
| <b>Контактна інформація викладача</b> | <a href="mailto:iruna.rumyantseva@pnu.edu.ua">iruna.rumyantseva@pnu.edu.ua</a><br><a href="https://www.facebook.com/profile.php?id=100010869663976">https://www.facebook.com/profile.php?id=100010869663976</a> |           |

### 8. Політика навчальної дисципліни

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Академічна доброчесність</b> | 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 академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів |
|---------------------------------|---|

|   |   |
|---|---|
|   | <p>проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. 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 не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p> |
| <b>Пропуски занять</b>                                  | <p>Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).</p>  |
| <b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b> | <p>Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).</p>   |
| <b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>           | <p>Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету.<br/>Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.</p>  |
| <b>Відповідь викладача</b>                              | <p>Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом 48 годин (за винятком вихідних та державних свят).<br/>Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).</p>  |
| <b>Додаткові бали</b>                                   | <p>Виставляються під час лабораторних занять за участь у майстер-класах (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання, у роботі студентського наукового гуртка чи проблемної групи викладача, а також якщо студент був учасником олімпіад, конкурсів з відповідною тематикою.</p>   |
| <b>Неформальна освіта</b>                               | <p>Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на освітніх платформах, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.</p>  |

**Викладач**



**Румянцева І.Б.**