

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

(найменування кафедри)



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Товарознавство

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми)

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Перший (бакалаврський) рівень
(назва ступеня вищої освіти)

Викладач ДУБІНІНА АНТОНІНА АНАТОЛІЇВНА, ПРУСС ВІКТОРІЯ
ЛЕОНІДІВНА

м. Запоріжжя 2022

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Організація ресторанного господарства Обов'язкова
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Викладач	Дубініна А.А., д.т.н., проф., Прусс В.Л., старший викладач кафедри ТГРБ
Контактна інформація викладача	7698403, телефон викладача 0973221740 E-mail викладача victoria.pruss@gmail.com
Час і місце проведення навчальної дисципліни	згідно до розкладу занять - https://zp.edu.ua/node/7904 дистанційне навчання - https://moodle.zp.edu.ua/ відеоконференції на платформі Zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 583-278-8795. Код доступу t7L4Bx. (https://us04web.zoom.us/j/8849815242?pwd=BOCwiBDQO0KVFh6Rh9aCIA2BAdcpgA.1)
Обсяг дисципліни	Кількість годин - 120, кредитів - 4 кредити ЕКТС, розподіл годин: лекції - 14, практичні - 30, самостійна робота - 76, вид контролю – екзамен
Консультації	<i>Згідно з графіком консультацій</i> - https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultacyi-3 Консультативна допомога студенту надається у таких формах: - особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій https://zp.edu.ua/node/7904 (не менш ніж 2 рази по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю); - відеоконференція на платформі zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 583-278-8795; - листування за допомогою електронної пошти victoria.pruss@gmail.com (у форматі 24/7 кожного дня); - відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення у сервісі Viber (за графіком консультацій викладача); спілкування по телефону (з 10.00 до 12.00 кожен день крім вихідних та святкових днів).

2. Постреквізити навчальної дисципліни

Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Організація ресторанного господарства» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: «Організація готельної справи», «Технологія продукції ресторанного господарства».

3. Характеристика навчальної дисципліни

Термін «товарознавство» складається з двох слів: «товар» і «знання». Останнє слово відбулося від санскритського «уесіа», що означає «знання». Отже, товарознавство - це знання про товари. Ці знання необхідні як технологам підприємств-виготівників, товарознавцям промислових, сільськогосподарських і торгових організацій, експертам, комерсантам, економістам, бухгалтерам, менеджерам, так і покупцям. Останні отримують знання про товар з допомогою засобів інформації - маркування, реклами, статей, книг і т. д., тому дуже важливо, щоб засоби масової інформації, як основне джерело використовували товарознавчі знання про товар. У сучасних економічних відносинах зростає роль послуг як особливої групи благ, необхідних людині. Послуги, як і товари, володіють певними ознаками, тому в умовах товарного виробництва вони стають товаром і до них також пред'являються такі вимоги, як класифікація, асортимент, якість і т.д.

Загальні компетенції:

ЗК 4 – Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5 – Здатність працювати в команді.

ЗК 6 – Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 10 – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 13 – Прагнення до збереження екології, навколишнього середовища та ресурсозбереження.

Спеціальні компетенції:

СК 3 – Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 10 – Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Результати навчання:

ПРН 2 – 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.

ПРН 5 – Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 6 – Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 15 – Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

4. Мета та завдання вивчення навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни є формування знань про науково-теоретичні основи товарознавства та споживчі властивості продукції, які зумовлюють її споживчу цінність і здатність задовольняти потреби споживача.

Завдання: викласти теоретичні основи та методичні особливості формування асортименту товарів; користуватись нормативною документацією щодо асортименту, якості товарів, їх упакування та зберігання; володіти методиками об'єктивної оцінки якості товарів; визначати якість товарів відповідно до чинної нормативної документації; вирішувати практичні завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів.

5. Зміст та складові навчальної дисципліни

Тема	Вид заняття	Кількість годин	Розподіл балів
Основи загального товарознавства	Лекція, Практичне	2 4	10
Товарознавча характеристика зерноборошняних товарів, крохмалепродуктів, цукромісних товарів, концентратів, свіжої та переробленої плодоовочевої продукції та смакових товарів.	Лекція, Практичне	2 4	10
Товарознавча характеристика молока і молочних товарів, харчових жирів, яйцепродуктів.	Лекція, Практичне	2 4	10
Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.	Лекція, Практичне	2 6	10
Скляні, керамічні та металогосподарські товари.	Лекція, Практичне	2 4	10
Меблі, товари побутової хімії, текстильні товари	Лекція, Практичне	2 4	10
Побутові електротехнічні товари	Лекція, Практичне	2 4	10
Підсумковий модульний контроль	Екзамен	2	30

6. Самостійна робота

Сучасна освіта будується, насамперед, на формування у майбутніх спеціалістів у сфері готельно-ресторанної справи необхідних компетентностей, серед яких важливою є здатність до самостійної роботи, тому, під час вивчення курсу «Товарознавство» поряд з аудиторними заняттями підвищена увага приділяється організації і проведенню самостійної роботи.

Метою самостійної роботи є активізація засвоєння студентами теоретичних знань, формування навичок опрацювання навчального матеріалу для підготовки до контрольних заходів та застосування у подальшій роботі.

Самостійна робота студентів повинна стимулювати прагнення до наукового пошуку, створювати умови для професійного зростання та самовдосконалення.

Зміст самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання:

1. Поглиблене вивчення питань тем за методичними вказівками викладача.
2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та допоміжної літератури з питань курсу.
3. Систематична підготовка до практичних занять відповідно до запропонованих планів їх проведення (переліку питань).
4. Самостійна підготовка до поточного та підсумкового модульного контролю.

Студент повинен опрацювати необхідний обсяг навчальної літератури та нормативно-правових актів. У ході засвоєння програми курсу, під час підготовки до підсумкового контролю студентам рекомендується звертатись до першоджерел (міжнародних нормативно-правових актів, Конституції України, законів, наказів, інструкцій міністерств та інших нормативно-правових документів, державних та міжнародних стандартів) і до монографічної літератури, в якій висвітлено основні погляди на відповідні проблеми,

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

7. Індивідуальні завдання

У якості індивідуальної роботи студенти виконують курсову роботу. Методичні вказівки до виконання курсової роботи наведені в moodle.zp.edu.ua наприкінці курсу «Товарознавство».

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу в кожному семестрі, завдання наведено в moodle.zp.edu.ua.

8. Система та критерії оцінювання курсу

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- рубіжний;
- підсумковий (екзамен).

Позитивною вважається оцінка від 60 до 100 балів. Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, практичних заняттях та самостійну роботу.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ.

Робота на практичних заняттях:

Під час занять студенти усно доповідають на питання, виконують розрахункові роботи, виконують певні завдання. Активна робота студента на занятті оцінюється в 10 балів.

Критерії оцінки на практичному занятті (поточний контроль)

Бали	Критерії оцінки
8-10	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
6-7	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст

	теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
5-6	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань практичних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
4-3	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання практичних занять, іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Якщо студент опосередковано відвідував практичні заняття, але брав участь в обговоренні тем, він має змогу отримати додаткові бали за:

А) Доповнення виступу:

2 бали – отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу, виявили нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але суттєво впливають на зміст доповіді, надали власні аргументи щодо основних положень даної теми.

1 бал отримують студенти, які виклали матеріал з обговорюваної теми, що доповнює зміст виступу, поглиблює знання з цієї теми та висловили власну думку.

Б) Суттєві запитання до доповідачів:

2 бали отримують студенти, які своїм запитанням до виступаючого суттєво і конструктивно можуть доповнити хід обговорення теми.

1 бал отримують студенти, які у своєму запитанні до виступаючого вимагають додаткової інформації з ключових проблем теми, що розглядається.

Самостійна робота студентів

Опрацювання тематики наведеної для самостійної роботи та використання отриманих знань під час виконання завдань дають змогу кожному студенту підвищити отриману оцінку за кожне практичне завдання.

РУБІЖНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення письмових контрольних робіт (тестів), які проводяться на окремому тижні під час заняття. Здобувач має змогу отримати додаткові бали до виконаних практичних завдань та підвищити загальну суму балів.

Якщо здобувач виконав успішно всі наведені до рубіжного контролю завдання – він може не виконувати контрольну роботу/тести.

В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає рубіжний контроль.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ.

Семестровий підсумковий контроль з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень здобувача вищої освіти. Підсумковий модульний контроль знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно схеми. Розподіл балів, які отримують студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за практичних заняттях (max).

Поточне тестування та самостійна робота							Екзамен	Сума
Змістовий модуль №1				Змістовий модуль №2				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	30	100
10	10	10	10	10	10	10		

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕНІ:

Під час складання іспиту здобувач може отримати 30 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни за семестр складає 70 бали на практичних

заняттях.

Екзамен проводиться в письмовій формі. Під час очного навчання студент отримує 2 теоретико-практичних питання від викладача (кожне по 15 балів).

Бали	Критерії оцінювання відповіді
11-15	Відповідь студента: <ul style="list-style-type: none">- містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання;- демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку між ними, вірне розуміння змісту основних теоретичних положень;- вказує на вміння давати змістовний та логічний аналіз матеріалу з поставленого питання;- демонструє знання різних наукових концепцій та підходів щодо певної науково-теоретичної чи науково-практичної проблеми, пов'язаної з поставленим питанням;- здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи проблеми.
6-10	Студент дав досить змістовну відповідь на поставлене питання, але відповідь містить наступні недоліки: <ul style="list-style-type: none">- недостатня повнота, незначні неточності чи прогалини при поясненні того чи іншого аспекту питання;- недостатньо детально розкритий предмет запитання, а основні поняття носять тезисний характер;- окремі формулювання є нечіткими; міститься інформація, яка не відноситься до змісту екзаменаційного питання;
2-5	Студент дав відповідь на поставлене питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме: <ul style="list-style-type: none">- зміст відповіді свідчить про прогалини у знаннях з відповідного питання або ж про невірне розуміння окремих аспектів поставленого питання;- відповідь викладена недостатньо аргументовано та/або з порушенням правил логіки при поданні матеріалу;- відповідь не містить аналізу проблемних аспектів поставленого питання, свідчить про недостатню обізнаність з основними науковими теоріями і концепціями, що стосуються відповідного питання;
1	Студент взагалі не відповів на питання, або його відповідь є неправильною, тобто містить грубі змістовні помилки щодо принципів аспектів поставленого питання. Аргументація відсутня взагалі або ж є абсолютно безсистемною чи алогічною.

Під час дистанційного навчання студенту пропонується виконання тестових завдань за весь курс навчання в системі дистанційного навчання університету.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть додатково враховуватись такі види активностей здобувача (неформальна освіта) за умов підтвердження результатів (сертифікат за зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо):

– проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

– участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем ресторанної галузі (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом; збірником тез тощо);

– участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з ресторанного господарства (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. Інформаційне забезпечення курсу

1. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. Київ : Кондор, 2019. 292 с.
2. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. Кривий Ріг, 2020. Електрон. текст. дані: 300 с. Бібліогр.: с.298-299
3. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. Херсон : ОЛДПЛЮС, 2021. 756 с.
4. HoReCa. Ресторанное дело. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.magazine.horeca.ru/archive/restaurant/>
5. Сайт Держстату України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
6. Ресторанное дело. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/>

9. Політика курсу

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень. Кожен здобувач повинен ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка». Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;
- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- брати участь у контрольних заходах (поточний контроль, підсумковий контроль);
- будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».

Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо). Передбачається перезарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів, був слухачем курсів на дистанційних платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо.