

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«КИЇВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

Циклова комісія підприємництва та торгівлі

**ТОВАРОЗНАВСТВО. ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ
Commodity science. Food products
СИЛАБУС (SYLLABUS)**

1. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА



КОСТЮК ЄВГЕНІЯ МИКОЛАЇВНА



Спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

Контактні дані: (044)-290-42-46

E-mail: tekzav.nmr@gmail.com

Консультації: згідно графіка індивідуальних консультацій викладача

2. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва дисципліни	Товарознавство. Харчові продукти / Commodity science. Food products
Мета вивчення дисципліни	Формування у майбутніх фахівців галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» фундаментальних знань з теоретичних питань товарознавства та придбання практичних навичок щодо формування асортименту продовольчих товарів, забезпечення правильних умов зберігання товарів, виявлення причин збитків товарів та визначення їх якості; надання здобувачам освіти необхідного обсягу знань про товар в економічних відносинах виробника та споживача
Результати вивчення дисципліни	Дисципліна забезпечує оволодіння здобувачами освіти загальними та спеціальними компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання.

	<p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p>РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства</p>
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркової компоненти
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Курс	Другий
Семестр	3
Обсяг курсу: годин / кількість кредитів ЄКТС	90 год/ 3 кр. ЄКТС
Мова викладання	Українська
Пререквізити	Вивчення дисципліни ґрунтується на знаннях, отриманих здобувачами освіти, при вивченні таких дисциплін як: «Екологія», «Технології», «Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг», «Хімічний модуль»
Структура дисципліни та розподіл годин за темами	Навчальний матеріал дисципліни розподілений за вісьмома темами, розподіл годин за якими представлено в програмі дисципліни
Форми поточного контролю	Групова дискусія; усне опитування; реферативне повідомлення; бліцопитування; перевірка вирішення ситуаційних завдань; тестування; моделювання ситуацій
Підсумковий контроль	Диференційований залік
Політика курсу	
Політика академічної доброчесності	Дотримання Етичного кодексу здобувача освіти ВСП «КТФК ДТЕУ». Доступний за посиланням: http://surl.li/kuxvb
Організація освітнього процесу	Організація освітнього процесу та відвідування занять здійснюється відповідно до Положення про

	<p>організацію освітнього процесу у ВСП «КТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: http://surl.li/lbxhm</p>
Можливості інклюзивної освіти	<p>Прописано відповідно до політики ВСП «КТЕФК ДТЕУ»</p>
Оцінювання результатів навчання	<p>Здійснюється за 100-бальною рейтинговою шкалою, відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «КТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: http://surl.li/kuyll</p>
Відпрацювання пропущених занять	<p>Пропущені практичні заняття - здобувач освіти самостійно опрацьовує матеріали за рекомендованими в Розділі 4 силабусу джерелами.</p> <p>Пропущені самостійна \ контрольна роботи чи тестування - виконуються під час індивідуально-консультативної роботи з викладачем відповідно до графіка консультацій викладача.</p> <p>Здобувач освіти може виконати всі види робіт та отримати відповідні бали</p>
Доступ до курсу в системі дистанційного навчання	<p>Навчальні матеріали дисципліни розміщені на інтерактивній платформі Google Classroom</p>
Диференційований залік	<p>Оцінюється за 100-бальною шкалою. Під час підсумкового контролю оголошується загальна кількість балів, накопичених здобувачем. Якщо здобувач набрав 60 і більше балів, то диференційований залік може бути виставлений за результатами підсумкового контролю на момент проведення заліку. Диференційований залік проводиться на останньому занятті відповідно до розкладу. У разі, якщо здобувач бажає поліпшити свою оцінку, він складає диференційований залік з усієї програми навчальної дисципліни. Підсумковою оцінкою є оцінка за диференційований залік, накопичені бали за семестр не враховуються. Незадовільна оцінка заліку підлягає перескладанню у встановлений термін</p>
Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни	<p>Заноситься на останньому занятті до е-журналу академічної групи</p>

3. ПЕРЕЛІК НАВЧАЛЬНИХ РОБІТ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ТА ШКАЛА РОЗПОДІЛУ БАЛІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Види робіт	Максимальна кількість балів за 100-бальною шкалою*
1	2	3
Тема 1. Загальнотеоретичні основи товарознавства. Свіжі овочі. Свіжі плоди. Перероблені овочі і плоди. Гриби свіжі та перероблені	-	9
Лекція 1. Предмет і завдання товарознавства. Основні речовини харчових продуктів	Групова дискусія; усне опитування; реферативне повідомлення; бліцопитування	1
Лекція 2. Свіжі овочі		1
Лекція 3. Свіжі плоди та ягоди. Перероблені плоди, овочі		1
Практичне заняття 1. Розпізнавання помологічних сортів та оцінка якості свіжих плодів		5
Тема 2. Зерно і зернопродукти	-	11
Лекція 4. Зерно і борошно. Крупа і макаронні вироби. Хліб і хлібобулочні вироби	Перевірка вирішення ситуаційних завдань; реферативне повідомлення; тестування	1
Практичне заняття 2. Розпізнавання асортименту і оцінка якості крупів, борошна, макаронних виробів		5
Практичне заняття 3. Розпізнавання асортименту і оцінка якості хліба і хлібобулочних виробів		5
Тема 3. Смакові товари	-	19
Лекція 5. Чай, кава. Прянощі та приправи	Усне опитування; бліцопитування; реферативне повідомлення; моделювання ситуацій; перевірка вирішення ситуаційних завдань	1
Практичне заняття 4. Розпізнавання асортименту і оцінка якості чаю. Розпізнавання асортименту і оцінка якості прянощів		5

Лекція 6. Вплив лікорогорілчаних напоїв на організм людини. Спирт, горілка та лікорогорілчані вироби		1
Лекція 7. Виноградні вина. Коньяк. Слабоалкогольні та безалкогольні напої		1
Практичне заняття 5. Розпізнавання асортименту алкогольних напоїв за каталогами.		5
Практичне заняття 6. Розпізнавання асортименту слабоалкогольних і безалкогольних напоїв у супермаркеті		5
Тема 4. Крохмаль, цукор, мед. Кондитерські товари	-	7
Лекція 8. Цукор, крохмаль, мед	Усне опитування;	1
Лекція 9. Цукристі та борошняні кондитерські вироби	бліцопитування; перевірка вирішення ситуаційних завдань; реферативне повідомлення	1
Практичне заняття 7. Розпізнавання асортименту і оцінка якості цукристих кондитерських виробів		5
Тема 5. Риба і рибні товари	-	13
Лекція 10. Загальні відомості про рибу. Риба жива, охолоджена і морожена	Усне опитування;	1
Практичне заняття 8. Розпізнавання асортименту та оцінка якості живої, охолодженої і мороженої риби	бліцопитування; перевірка вирішення ситуаційних завдань	5
Лекція 11. Риба солена, маринувана, копчена, в'ялена		1
Лекція 12. Рибні консерви. Ікра. Нерибна сировина		1
Практичне заняття 9. Розпізнавання асортименту та оцінка якості соленої і копченої риби, рибних консервів		5

Тема 6. М'ясо і м'ясопродукти	-	17
Лекція 13. М'ясо тварин і субпродукти. М'ясо птиці, кролів, дичини	Групова дискусія; усне опитування; бліцопитування; перевірка вирішення ситуаційних завдань	1
Практичне заняття 10. Розпізнавання видів, термічного стану, свіжості м'яса		5
Лекція 14. Ковбасні виробы.		1
М'ясні копченості і консерви		5
Практичне заняття 11. Розпізнавання асортименту та оцінка якості варених ковбас		5
Практичне заняття 12. Розпізнавання асортименту та оцінка якості копчених ковбас		
Тема 7. Молоко і молочні товари	-	13
Лекція 15. Молоко, вершки, молочнокислі товари	Групова дискусія; усне опитування; бліцопитування; перевірка вирішення ситуаційних завдань	1
Практичне заняття 13. Розпізнавання асортименту та оцінка якості кисломолочних товарів		5
Лекція 16. Молочні консерви, морозиво, вершкове масло		1
Лекція 17. Сири тверді. М'які сири. Розсільні сири. Плавлені сири		1
Практичне заняття 14. Розпізнавання асортименту і оцінка якості сирів		5
Тема 8. Харчові жири. Яйця та яєчні товари. Харчові концентрати	-	6
Лекція 18. Олія, маргарин, спред. Яйця та яєчні товари, харчові концентрати	Усне опитування; бліцопитування; реферативне повідомлення; модельовання ситуацій; перевірка вирішення ситуаційних завдань	1
Практичне заняття 15. Розпізнавання		5

асортименту і оцінка якості олії. Визначення свіжості яєць		
Інноваційна діяльність	Участь у науково-дослідній роботі, у роботі наукових конференцій, підготовці публікацій, у Всеукраїнських олімпіадах, міських конкурсах, фестивалях	10
Разом		100
Підсумковий контроль	Диференційований залік	100

Примітка* Відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «КТЕФК ДТЕУ»

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ***

Нормативно-правова база

1. Конституція України: Прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. // Юрінком, 1996. № 23.
2. Нормативні документи (ДСТУ і міждержавні стандарти).
3. Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах: Постанова Кабінету Міністрів України від 4 січня 1999 р. за № 12 // Ваше здоров'я, 1999. № 5.
4. Про захист прав споживачів: Закон України від 10 червня 2023 року за №3153-ІХ.
5. Про стандартизацію: Закон України від 17 травня 2014 року № 31.

*Основний*****

1. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / І. В. Сирохман. – Х.: Світ Книг, 2019. – 713 с.

Додатковий

1. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряноароматичних рослин та прянощів: навчальний посібник / Л.Д. Льовшина, В.М. Михайлов, О.В. М'ячиков. — Вид. 2-ге — К.: Ліра-К, 2016. — 388 с. (Серія «Технологія, обладнання та товарознавство харчових виробництв.»).
2. Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, А. Демічковський, О. Цільник, О. Бордун, О. Піхур. – Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. – 200 с.

Інтернет-ресурси

1. ЗАТ «Київмлин»: сайт. URL: www.kyivmlyn.com.ua
2. Торгова марка Галка: сайт. URL: www.galca.ua
3. Фірма «Інтерпродсервіс»: сайт. URL: www.interprodservice.com
4. ТМ «Наша Ряба»: сайт. URL: www.ryaba.com.ua
5. Компанія «Галичина»: сайт. URL: www.galychyna.com.ua
6. ТМ «Олейна»: сайт. URL: www.oleina.com

ВИ МАЙБУТНЯ

*HOTEL, RESTAURANT
AND CATERING*

↪ група професіоналів

У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

See More



SERVICE

*Остаточний вплив на якість
обслуговування та враження споживачів
готельно-ресторанних послуг має саме*

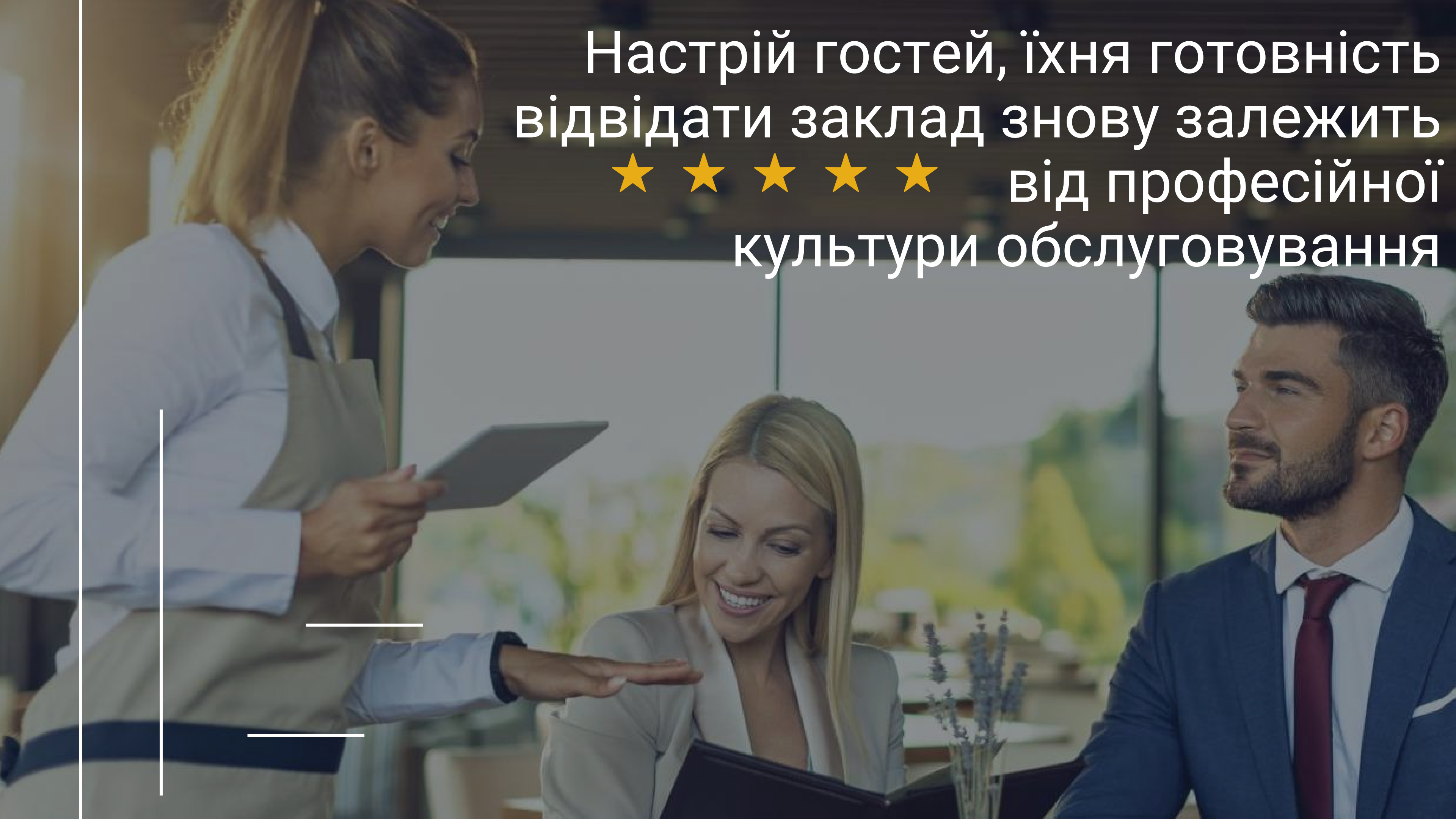
кваліфікований

персонал

компетентності та

здатність креативно виконувати
поставлені задачі





Настрій гостей, їхня готовність
відвідати заклад знову залежить
★ ★ ★ ★ ★ від професійної
культури обслуговування

skill

ТОВАРОЗНАВСТВО. ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ

knowledge



основ класифікації



**СПОЖИВЧИХ
властивостей продукції**



**вміння тактовно і
грамотно надати
допомогу гостю у виборі
страв і напоїв**



**забезпечити необхідні
умови для збереження
якості продукції**

ТОВАРОЗНАВСТВО. ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ

НАВЧИТЬ



ВІБІРКОВА
КОМПОНЕНТА



ЄВГЕНІЯ

КОСТЮК



**МИ ОПАНУЄМО ЦІКАВУ
ІНФОРМАЦІЮ:**



Сир чи сирний продукт?

**назва подібна -
різниця велика**

Arabika or Robusta

**16 цікавих фактів
про каву**

**ДЕ ВИКОРИСТОВУЮТЬ
КАПЕРСИ ?**



**ЗВІДКИ І КОЛИ
З`ЯВИЛИСЬ ПРЯНОЩІ ТА
ПРИПРАВИ**

**МАСЛИНИ
ЧИ ОЛИВКИ?**





КУСКУС



БУЛГУР



ПРАВИЛА ДЕГУСТУВАННЯ



правило пяти П/S

SIGHT

ПОДИВИТИСЯ

ПОНЮХАТИ

SMELL

SWISH

ПОСМАКУВАТИ

ПРОКОВТНУТИ

SWALLOW

SPLASH

ПЛЕСНУТИ ВОДИ

Заборонено вживати дітям віком до 18 років, вагітним жінкам та особам, які мають медичні чи професійні протипоказання до вживання алкогольних напоїв



**ХАМОН ЧИ ПРОШУТО
В ЧОМУ РІЗНИЦЯ?**

СКОРИСТАЙСЯ
НАГОДОЮ ↪

ПРОЙДІТЬ онлайн

ОПИТУВАННЯ

thank you

