

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

ПРОГРАМА І РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТОВАРОЗНАВСТВО»

*(для студентів 3 курсу денної та 4 курсу заочної форм навчання
галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»
напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»)*

Програма і робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» (для студентів 3 курсу денної та 4 курсу заочної форм навчання галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа») / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва; уклад.: А. І. Усіна., І. В. Сегеда., І. С. Баландіна. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 50 с.

Укладачі: к. т. н., доц. А. І. Усіна,
І. В. Сегеда,
І. С. Баландіна

Рецензент: доц., к. т. н. О. Ю. Давидова

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол №9 від 10.05.2012 р.

ЗМІСТ

	Стор.
Вступ	4
1. Програма навчальної дисципліни	5
1.1. Мета, предмет і місце дисципліни.....	5
1.2. Інформаційний зміст дисципліни	6
1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги.....	7
1.4. Рекомендована основна навчальна література.....	7
1.5. Анотація програми навчальної дисципліни.....	8
2. Робоча програма навчальної дисципліни	10
2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів у галузі товарознавства....	10
2.2. Тематичний план навчальної дисципліни.....	11
2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями.....	12
2.4. Плани лекцій.....	25
2.5. Плани семінарських занять та їх зміст.....	27
2.6. Завдання для самостійної роботи студентів.....	30
2.7. Завдання для індивідуальної роботи студентів.....	35
2.8. Індивідуально-консультативна робота.....	38
2.9. Методи активізації процесу навчання.....	39
2.10. Система поточного і підсумкового контролю знань студентів.....	40
2.11. Запитання до екзамену.....	45
2.12. Список джерел.....	48

ВСТУП

Вивчення дисципліни «Товарознавство» призначено для студентів, які навчаються за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Вивчення курсу передбачає засвоєння студентами теоретичних знань та набуття практичних навичок, потрібних для підготовки спеціалістів.

Товарознавство є дисципліною, що формує у майбутніх фахівців досконалі знання про формування асортименту товарів, їх якісні показники та вчить розбиратись у положеннях нормативно-технічної документації, у відповідності до якої йде виробництво.

Вивчення курсу зумовлено також актуальністю розв'язання проблеми забезпечення сфери торгівлі і виробництва якісними товарами та необхідністю підтримки належних умов при їх зберіганні і реалізації.

Існуюча концепція освіти, яка не гарантувала всебічного розвитку внутрішніх сил і самореалізації особистості, а відповідно і не сприяла прогресу суспільства. Але зараз приходить детермінована сучасним тенденціям цивілізації система всебічного інтелектуального розвитку майбутнього фахівця, здатного глибинно розібратись в усіх проблемних концепціях, перешкоджаючих товаропросуванню і конкурентоспроможності товарів.

Навчальна дисципліна містить матеріал, який науково обґрунтовує завдання, виховує практичні уміння і навички професійної діяльності майбутнього спеціаліста організацій та зовнішньоекономічної діяльності.

Програма і робоча програма навчальної дисципліни розроблена на основі:

1. ГСВО України *Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа», Київ. – 2010.*

2. *Програми нормативних навчальних дисциплін підготовки бакалавра галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму 140101 «Готельно-ресторанна справа».*

3. СВО ХНАМГ *Навчальний план підготовки бакалавра галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму 140101 «Готельно-ресторанна справа». – 2011.*

1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма навчальної дисципліни «Товарознавство» передбачає забезпечення майбутніх фахівців необхідними знаннями про споживчі властивості товарів з метою управління їх якістю у підприємствах невиробничої сфери, бо успішна комерційна діяльність спеціалістів на ринку неможлива без вивчення основ товарознавства, експертизи та оцінки якості товарів.

Програма відповідає кваліфікаційним вимогам до бакалаврів реалізації основних видів і завдань їх діяльності та направлена на одержання студентами теоретичних знань, набуття практичних навичок самостійного вирішення завдань щодо функціонування та розвитку сучасної системи знань про товар, що просувається між організаціями України та у міжнародній торгівлі в залежності від специфіки країн з транзитною економікою; засвоєння навчального матеріалу стосовно організаційної роботи з розподілу товарів з урахуванням їх товарознавчих властивостей у західній, центральній Європі та в Україні; ознайомлення з аспектами якісних категорій товарів у різних частинах світу.

1.1. Мета, предмет і місце дисципліни

«Товарознавство» базова навчальна дисципліна у циклі професійно орієнтованих дисциплін загальноекономічної підготовки бакалаврів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування». Оскільки продовольчі і непродовольчі товари відрізняються за властивостями, умовами використання та зберігання, то у товарознавстві застосовують знання і відомості з інших наукових дисциплін, з різних галузей науки і техніки, взаємозв'язок з якими наведено нижче (табл. 1.1).

Таблиця 1.1- Місце дисципліни у структурно-логічній схемі підготовки бакалавра

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни	Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну
ФПНЗЕ 3. Харчова хімія	ФПНЗЕ 9. Стандартизація, сертифікація і метрологія
ФПНЗЕ 7. Мікробіологія	ПП 1.5. Організація готельного господарства
ПП 1.13. Гігієна і санітарія в галузі	ПП 1.6. Організація ресторанного господарства
	ПП 1.7. Технологія продукції ресторанного господарства
	ПП 1.10. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
	ПП 1.11. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для управління асортиментом,

якістю продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення в закладах готельно-ресторанного господарства.

Основним завданням дисципліни «Товарознавство» є теоретична та практична підготовка студентів до діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме – управління якістю продовольчої продукції та сировини в організації харчових виробництв та торгівлі ними; вибір доброякісних предметів матеріально-технічного забезпечення у цій сфері використання.

Предмет дисципліни: показники якості та методи їх визначення, закономірності появи дефектів, специфічних для кожної групи товарів, та способи їх усунення, методи пакування та зберігання продукції.

Об'єкт дисципліни: продовольчі та непродовольчі товари та товарознавчі аспекти їх діяльності.

1.2. Інформаційний зміст дисципліни

МОДУЛЬ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО

Змістові модулі (ЗМ):

Змістовий модуль 1.1. Товарознавство продовольчих товарів

Укрупнені навчальні елементи:

1. Основи загального товарознавства.

1.1. Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства.

1.2. Основи раціонального споживання продовольчих і непродовольчих товарів.

1.3. Хімічний склад продовольчих товарів.

1.4. Класифікація харчових продуктів.

1.5. Якість харчових продуктів.

1.6. Основи зберігання і транспортування товарів.

1.7. Наукові основи консервування харчових продуктів.

2. Товарознавство продуктів рослинного походження.

2.1. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.

2.2. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.

2.3. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.

2.4. Товарознавча характеристика смакових товарів.

3. Товарознавство продуктів тваринного походження.

3.1. Товарознавча характеристика харчових жирів.

3.2. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.

3.3. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.

3.4. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.

3.5. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.

3.6. Товарознавча характеристика харчових концентратів.

Змістовий модуль 1.2. Товарознавство непродовольчих товарів

Укрупнені навчальні елементи:

1. Господарські товари.

- 1.1. Скляні побутові товари.
- 1.2. Керамічні товари.
- 1.3. Метало-господарські товари.
- 1.4. Меблі.
- 1.5. Товари побутової хімії.
- 1.6. Будівельні матеріали.

2. Текстильні товари.

- 2.1. Нитки, їх асортимент і призначення.
- 2.2. Види тканин та їх класифікація.
- 2.3. Класифікація швейних товарів.

3. Взуттєві та хутряні товари.

3.1. Види матеріалів, що використовуються при виробництві взуття та їх асортимент.

3.2. Хутряні товари.

4. Технічно-складні побутові товари.

- 4.1. Побутові електротехнічні товари.
- 4.2. Культтовари, іграшки, спортивні і музичні товари.
- 4.3. Ювелірні товари.

1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги

Вміння	Сфера діяльності	Функції діяльності у виробничій сфері
Аналізувати та формувати асортимент продовольчих і непродовольчих товарів	Соціально-виробнича	Проектувальна, організаційна, управлінська, виконавська, технічна і контрольна
Контролювати відповідність показників якості товару вимогам нормативно-технічної документації в закладах ресторанного господарства		
Володіти методиками об'єктивної оцінки якості товарів		
Вирішувати практичні завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів		

1.4. Рекомендована основна навчальна література

1. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. – К.: Держстандарт України, 2000. – 24 с.
2. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
3. Закон України «Про захист прав споживачів», №3161-IV від 01.01.2005 р.
4. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116 – 15 від 21.10.2004 р.

5. Михайлов В. І. Товарознавство непродовольчих товарів / В.І. Михайлов, Т.Г. Глушкова, О.І. Зельніченко. – К.: КНИГА. – 2004. – 448 с.

6. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожній, П.Х. Пономарьов. – 4-е вид., переробл. І допов. – К.: Лібра, 2007. - 660 с.

7. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства. Навч. посіб. – К.: Центр Навчальної літератури, 2003. – 207 с.

1.5. Анотація програми навчальної дисципліни

Товарознавство

Головною метою курсу є формування у студентів системних спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для управління асортиментом, якістю продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення в закладах готельно-ресторанного господарства.

Основним завданням навчальної дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів до діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Предметом дисципліни виступають показники якості та методи їх визначення, закономірності появи дефектів, специфічних для кожної групи товарів, та способи їх усунення, методи пакування та зберігання продукції. Об'єктом є продовольчі та непродовольчі товари та їх товарознавчі аспекти.

Дисципліна складається з одного модуля «*Товарознавство*», що поділяється на два змістових модулі:

1.1. *Товарознавство продовольчих товарів.*

1.2. *Товарознавство непродовольчих товарів.*

Товароведение

Главной целью курса является формирование у студентов системных специальных теоретических знаний и практических умений для управления ассортиментом, качеством продовольственных товаров и предметов материально-технического обеспечения в предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства.

Основным заданием учебной дисциплины является теоретическая и практическая подготовка студентов к деятельности в сфере гостинично-ресторанного бизнеса.

Предметом дисциплины выступают показатели качества и методы их определения, закономерности возникновения дефектов, специфических для каждой группы товаров, и способы их устранения, методы упаковки и хранения продукции. Объектом являются продовольственные и непродовольственные товары и их товароведческие аспекты.

Дисциплина состоит из одного модуля «*Товароведение*», который делится на два содержательных модуля:

1.1. *Товароведение продовольственных товаров.*

1.2. *Товароведение непродовольственных товаров.*

Merchandising

The main objective of the discipline is forming special theoretical knowledge and practical skills for the management of assortment, quality of food commodities and items of logistical support in the enterprises of hotel-restaurant economy.

The main task of educational discipline is the theoretical and practical preparation for the work in the field of hotel-restaurant business.

The subjects of the discipline are factors of quality and methods of their definition, regularities of origin the defects, which are specific for every group of goods, methods of their elimination, methods of packing and storage. The objects are food and non food commodities and their merchandising aspects.

The discipline consists of the one module which comprises 2 modules:

- 1.1. Merchandising of food commodities.
- 1.2. Merchandising of nonfood commodities.

2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни розроблена відповідно до вимог галузевого стандарту вищої освіти МОН України на базі освітньо-професійної програми підготовки бакалавра зі спеціальності 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Структура робочої програми дисципліни наведена в табл. 2.1.

Таблиця 2.1 - Структура навчальної дисципліни підготовки бакалаврів денної та заочної форм навчання

Підготовка бакалаврів	Напрями, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів, відповідних ECTS: 3 Модулів: 1 Змістових модулів: 2 Загальна кількість годин: 108 Тижневих годин: 3	1401 “Сфера обслуговування” 140101 “Готельно-ресторанна справа” бакалавр	Нормативна рік підготовки: 3 семестр: 6 лекції: 12 години практичні: 24 годин самостійна робота: 72 годин вид контролю: екзамен

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання на аудиторних заняттях: лекційних, практичних (семінарських). Найбільш актуальні питання винесено на розгляд і обговорення під час практичних занять. Велике значення у процесі вивчення та закріплення знань має самостійна робота студентів. Усі види занять розроблені відповідно до положень Болонської декларації.

2.1. Кваліфікаційні вимоги до знань студентів у товарознавстві

По закінченню вивчення дисципліни «Товарознавство» студенти повинні **знати:**

- класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів;
- основи виробництва товарів, технологічні особливості виробництва окремих груп товарів, закономірності формування їх якості та споживних властивостей;
- вимоги до якості товарів;
- чинники, що впливають на якість товарів;
- методи оцінки якості товарів;
- умови та терміни зберігання товарів;

вміти:

- аналізувати та формувати асортимент 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.

Студенти вивчають дисципліну по лекціям, наданим викладачем, та самостійною роботою з літературою, що дає змогу закріпити теоретичні знання студентів. Закріплення знань у студента формується під час проведення семінарських занять та виконання індивідуальної роботи.

2.2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тематичний план дисципліни з розподілом навчального часу за змістовими модулями, видами аудиторних занять, самостійною роботою наведено у табл. 2.2, 2.3.

Таблиця 2.2 – Розподіл навчального часу за змістовими модулями для студентів денної форми навчання

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	У тому числі:		
			Аудиторні заняття		Самостійна робота
			Лекційні	Практичні	
МОДУЛЬ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО					
2	<i>Змістовий модуль 1.1. Товарознавство продовольчих товарів</i>				
	1. Основи загального товарознавства	14	2	4	8
	2. Товарознавство продуктів рослинного походження	24	2	6	16
	3. Товарознавство продуктів тваринного походження	34	4	6	24
	Підсумок за змістовим модулем 1.1	72	8	16	48
1	<i>Змістовий модуль 1.2. Товарознавство непродовольчих товарів</i>				
	1. Господарські товари	9	1	2	6
	2. Текстильні товари	9	1	2	6
	3. Взуттєві та хутряні товари	9	1	2	6
	4. Технічно-складні побутові товари	9	1	2	6
3	Підсумок за змістовим модулем 1.2	36	4	8	24
	Підсумок за модуль 1	108	12	24	72

Таблиця 2.3 – Розподіл навчального часу за змістовими модулями для студентів заочної форми навчання

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	У тому числі:		
			Аудиторні заняття		Самостійна робота
			Лекційні	Практичні	
МОДУЛЬ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО					
	<i>Змістовий модуль 1.1. Товарознавство продовольчих товарів</i>				
2	1. Теоретичні основи товарознавства	23	1	2	20
	2. Товарознавство продуктів рослинного походження	25	1	2	22
	3. Товарознавство продуктів тваринного походження	25	1	2	22
	Підсумок за змістовим модулем 1.1	73	3	6	64
	<i>Змістовий модуль 1.2. Товарознавство непродовольчих товарів</i>				
1	1. Господарські товари	7	1	1	5
	2. Текстильні товари	9	-	-	9
	3. Взуттєві та хутряні товари	9	-	-	9
	4. Технічно-складні побутові товари	10	-	1	9
3	Підсумок за змістовим модулем 1.2	35	1	2	32
	Підсумок за модуль 1	108	4	8	96

2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовними модулями МОДУЛЬ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО

Змістовий модуль 1.1. Товарознавство продовольчих товарів

Тема 1. ОСНОВИ ЗАГАЛЬНОГО ТОВАРОЗНАВСТВА

1.1. Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства.

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.

Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари. Система регламентування та контролю безпечності харчових продуктів та непродовольчих товарів. Стандартизація і сертифікація продукції.

1.2. Основи раціонального споживання продовольчих і непродовольчих товарів.

Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства. Асортимент товарів.

Поняття про харчову цінність товарів. Ціль та мета задоволення потреб людини. Теоретичні концепції харчування. Раціональне харчування.

Потреби людини в непродовольчих товарах. Вимоги до товарів: надійності, соціальні, безпеки, естетичні, утилітарні, загальні.

1.3. Хімічний склад продовольчих товарів.

Хімічний склад харчових продуктів. Характеристика основних макро- та мікроелементів харчових продуктів (вуглеводи, азотисті сполуки, жири, вітаміни), їх роль у формуванні якості, харчової цінності та технологічних властивостей продуктів.

Споживні властивості харчових продуктів: біологічна цінність, фізіологічна цінність, енергетична цінність, лікувально-профілактична цінність, доброякісність продукту, безпека (нешкідливість продукту).

1.4. Класифікація харчових продуктів.

Поняття про класифікацію та асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.

Класифікаційні ознаки товарів. Види класифікації товарів. Вимоги до класифікації товарів.

Загальна класифікація продовольчих і непродовольчих товарів.

Шляхи побудови класифікації товарів: ієрархічний і фасетний.

Асортимент товарів, товарні групи. Торговий асортимент товарів. Структура асортименту товарів. Оптимальний асортимент.

1.5. Якість харчових продуктів.

Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів (одиничні, комплексні, базові, визначальні), методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості (об'єктивні, суб'єктивні). Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості, кваліметрія. Сорт товарів та система встановлення сорту.

Умовні групи показників якості продовольчих товарів: стандартні, нестандартні, технічний брак, абсолютний брак.

Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди).

1.6. Основи зберігання і транспортування товарів.

Зберігання товарів. Поняття зберігання товару. Класифікація товарів залежно від термінів зберігання. Процеси, що відбуваються під час зберігання товарів: фізичні і хімічні; біохімічні та мікробіологічні.

Кількісні втрати харчових продуктів. Їх види.

1.8. Наукові основи консервування харчових продуктів.

Визначення терміну консервування. Методи консервування: фізичні, фізико-хімічні, хімічні, біохімічні, комбіновані.

Характеристика методів консервування.

Література: [1-4, 7, 17, 20, 22, 23, 29, 34, 36, 37].

Тема 2. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

2.1. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.

Значення зерно-борошняних товарів у харчуванні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання. Класифікація зернових культур. Ознайомлення з хімічним складом зернових культур. Вивчення будови

зерна та його значення для народного господарства. Класифікація зерно-продуктів. Показники якості зерна.

Пакування та маркування зерно-борошняних товарів. Дефекти, що виникають при виробництві і неналежному зберіганні.

Загальна характеристика крупів. Принципи класифікації-крупів. Виробництво та асортимент круп. Фактори формування якості крупи - сировина та технологія. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості основних видів крупів. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості крупів. Умови зберігання.

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 та енергетична цінність основних видів борошна. Принципи поділу борошна на гатунки. Характеристика властивостей борошна різного призначення. Вимоги до якості борошна. Властивості борошна.

Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання. Споживчі властивості та харчова цінність хлібобулочних товарів.

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.

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.

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.

Види бубличних виробів. Схема виробництва та асортимент бубличних і сухарних виробів. Показники якості. Пакування та зберігання бубличних і сухарних виробів.

2.2. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.

Характеристика хімічного складу плодів і овочів. Харчова цінність плодів та овочів, їх хімічний склад та норми щоденного споживання. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів. Сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів. Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів. Тара і пакування

плодів та овочів, методи зберігання та транспортування.

Класифікація овочів та місце їх районування (вегетативні, плодови овочі, бульбоплоди, коренеплоди, цибулинні, капустяні, зелені, пряно смакові, десертні, гарбузові, томатні, бобові і зернові). Класифікація плодів і місце їх районування (насіллячкові, кісточкові, ягоди, субтропічні, тропічні плоди та горіхоплідні).

Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу.

Товарознавча характеристика грибів. Хімічний склад грибів. Класифікація свіжих і перероблених грибів.

Класифікація продуктів переробки плодів та овочів: плодово-овочеві консерви, плодово-ягідні, заморожені, сушені, солоні, квашені, мочені овочі і плоди. Харчова цінність консервованих плодів і овочів. Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти.

Сушені плоди й овочі. Характеристика, сутність сушіння. Процеси, що відбуваються під час сушіння. Фактори формування якості. Оцінка якості.

Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти.

2.3. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.

Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини: технологія виробництва. Властивості крохмалю. Способи фальсифікації крохмалю та засоби її виявлення. Показники якості крохмалю. Принципи поділу та ознаки видів і гатунків крохмалю та крохмалепродуктів. Використання крохмалю та крохмалепродуктів. Вимоги до якості. Пакування та зберігання.

Цукор. Види цукру: цукор пісок, цукор рафінад. Сировина для виробництва, показники якості. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру. Асортимент цукру, товарознавча характеристика нових видів цукру, в тому числі підвищеної харчової цінності. Пакування та зберігання цукру.

Цукрозамінники: значення замінників цукру у харчуванні людини. Класифікація та асортимент замінників цукру. Підсоложуючі речовини.

Значення меду у харчуванні людини. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика основних видів. Основні показники якості. Вимоги до якості. Фасування та маркування меду. Основні засоби фальсифікації натурального меду. Зберігання меду: способи та строки. Дефекти меду. Штучний мед.

Класифікація кондитерських виробів.

Принципи побудови асортиментної структури цукристих та борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини та її вплив на якість кондитерських виробів. Показники якості зберігання.

Характеристика показників якості та основної сировини для виробництва ірису, драже, джемів, варення, цукерок, зефіру, шоколаду, мармеладу.

Карамельні вироби, їх класифікація за сировиною, формою та видом наповнювачів. Показники якості карамелі.

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.

Класифікація цукерок. Їх характеристика та асортимент. Ірис, драже.

Борошняні вироби, їх класифікація за сировиною, формою та видом наповнювачів. Показники якості печива. Умови зберігання та пакування борошняних кондитерських виробів.

2.4. Товарознавча характеристика смакових товарів.

Смакові товари: загальної дії (алкогольні напої, чай, кава, тютюнові вироби), місцевої дії (прянощі та приправи). Їх класифікація.

Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту. Торгові сорти чорного і зеленого байхових чаїв (фасованих). Оцінка якості чаю. Дефекти. Товарознавча характеристика чайних напоїв. Умови та терміни зберігання чаю і чайних напоїв.

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. Умови зберігання.

Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Харчова цінність та склад прянощів. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація та характеристика найбільш розповсюджених видів. Характеристика асортименту. Особливості пакування та зберігання.

Приправи: кухонна сіль, глютамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Значення приправ у харчуванні.

Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту: спирт, горілка, ром, віскі, лікери, вина, коньяки. Сировина для виробництва спирту та горілки.

Мінеральні води. Загальна характеристика. Принципи класифікації та асортимент. Особливості хімічного складу та призначення мінеральних вод різних груп і видів.

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.

Газовані безалкогольні напої: газована вода, газовані напої у пляшках, газовані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газовані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність. Фактори, які впливають

на якість.

Товарознавча характеристика пива. Основні напрями формування асортименту та підвищення якості пива. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти пива.

Класифікація та асортимент алкогольних напоїв.

Товарознавча характеристика горілок. Загальна характеристика. Асортимент. Оцінка якості.

Товарознавча характеристика лікєро-горілочаних виробів. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Балова оцінка. Дефекти.

Товарознавча характеристика виноградних вин. Основні напрями формування асортименту. Чинники формування якості. Класифікація в залежності від кольору, міцності та термінів витримки та асортимент. Способи їх пакування та зберігання. Характеристика технології виробництва та характерних ознак класичних видів вин: мадера, херес, портвейн, кагор, каберне.

Товарознавча характеристика коньяків. Чинники, що впливають на якість. Класифікація залежно від строків витримки та асортимент коньяків.

Особливості технології та порівняльна характеристика вітчизняної та зарубіжної класифікації алкогольних напоїв із подвійною перегонкою (віскі, кальвадос, арманьяк, текіла, марк, грана тощо), 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.

Загальна характеристика тютюнових виробів. Виробництво. Класифікація та асортимент. Оцінка якості. Дефекти. Порівняльна характеристика споживних властивостей та асортиментної структури тютюнових виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва (тютюн, сигари, сигаріли, цигарки).

Література: [1- 4, 6, 8-10, 12-14, 16, 21, 26, 28, 37].

Тема 3. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

3.1. Товарознавча характеристика харчових жирів.

Значення жирів у харчуванні. Норми їх споживання. Класифікація жирів в залежності від хімічного складу.

Показники якості тваринних жирових товарів, види жирів, що відносяться до твердих, їх засвоюваність організмом людини.

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. Особливості пакування та зберігання рослинних жирів.

Класифікація та асортимент топлених жирів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.

Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості. Класифікація та асортимент. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова і нежирова), процес виробництва.

Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість майонезу: сировина та процеси виробництва. Показники якості. Дефекти. Умови зберігання. Види пакування майонезу.

3.2. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.

Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання. Хімічний склад та харчова цінність молока. Класифікація молока за жирністю, походженням та термічною обробкою. Показники якості. Ступінь чистоти молока. Засоби фальсифікації молока.

Асортиментна структура молока та вершків. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика замінників вершків.

Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів: простокваша, кефір, йогурт, ацидофільні напої, кумис, кисломолочний сир, сметана. Харчове та дієтичне значення. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва. Характеристика традиційних та нових видів кисломолочних продуктів. Оцінка якості. Умови, терміни зберігання та реалізації.

Дефекти молока та кисломолочних продуктів. Основні види пакування.

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.

Товарознавча характеристика морозива. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива.

Асортиментна структура вершкового масла. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Масло вершкове, основна сировина та стадії виробництва. Характеристика солодко-вершкового та кисло-вершкового масла. Використання вершкового масла. Фактори формування споживних властивостей масла.

Вимоги до якості вершкового масла. Пакування, маркування, умови та строки зберігання масла. Дефекти. Зберігання.

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.

Порівняльна характеристика класифікації та асортиментної структури споживних властивостей твердих та м'яких сирів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Вимоги до якості сирів. Дефекти. Терміни та умови зберігання сирів. Види пакування сирів.

3.3. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.

Яйця – незамінний продукт харчування. Будова яйця. Хімічний склад, харчова цінність білків що входять до складу білка та жовтка яйця. 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. Засоби маркування та пакування яєць. Термін зберігання.

Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.

Класифікація продуктів переробки яєць. Побічні продукти переробки яєць. Морожені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів. Умови та терміни зберігання яєць та яєчних продуктів.

3.4. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.

Харчова та фізіологічна цінність м'яса. Забійний вихід та жива вага м'яса. Види категорій м'яса крупної рогатої худоби та свиней.

Класифікація за видом тварин, за статтю, за термічним станом, за віком, за вгодованістю, за ступенем свіжості, за гатунком.

Класифікація м'яса забійних тварин. Маркування м'яса. Форми та порядок використання клеймів або штампів. Хвороби тварин. М'ясо хворих тварин. Будова основних тканин м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса.

Класифікація способів холодильної обробки м'яса. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні та гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості та несвіжого м'яса.

Класифікація, асортимент, споживна цінність м'ясних субпродуктів. Хімічний склад і характеристика окремих видів субпродуктів. Умови та терміни транспортування і зберігання м'яса субпродуктів.

Особливості хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Класифікація м'яса птиці. Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці.

Товарознавча характеристика м'яса дичини. Характеристика харчової цінності.

Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення. Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Способи копчення м'яса. Оцінка якості м'ясних копченостей. Пакування та зберігання копченостей. Товарознавча характеристика основних видів м'ясних копченостей закордонного виробництва.

Загальна характеристика ковбасних виробів. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів. Асортимент ковбас в залежності від виду сировини. Показники якості варених, копчених та в'ялених ковбас. Оцінка якості ковбас. Допустимі та недопустимі дефекти. Пакування, умови та терміни зберігання.

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. Зберігання.

Поняття м'ясних напівфабрикатів. Хімічний склад натуральних та січених напівфабрикатів. Класифікація напівфабрикатів за морфологічним складом, по виду сировини, за термічним станом, за способом виробництва. Оцінка якості м'ясних напівфабрикатів. Умови зберігання і реалізації.

Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів. Характеристика асортименту. Оцінка якості. Умови і терміни зберігання та реалізації.

3.5. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.

Характеристика сімейства риб. Харчова цінність, хімічний склад та поживні речовини м'яса риби. Жива риба. Асортимент властивостей та показники якості. Перевезення та зберігання. Класифікація промислових риб.

Хімічний склад м'яса риби. Харчова цінність. Екологія рибних продуктів, шляхи забезпечення їх харчової нешкідливості.

Класифікація нерибних гідробіонтів. Загальна біологічна характеристика. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.

Водорості, їх використання у харчовій промисловості. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених із нерибної водної сировини.

Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну якості живої риби.

Риба холодильної обробки. Способи холодильної обробки. Класифікація і асортимент. Показники якості охолодженої та замороженої риби. Пакування і маркування, зберігання та транспортування, дефекти рибних товарів.

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.

Технологічні особливості виробництва солоної риби. Побудова асортименту. Дефекти продукції. Умови та терміни зберігання.

Технологічні особливості виробництва сушених, в'ялених та копчених риботоварів. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Дефекти продукції. Умови та терміни транспортування та зберігання.

Схема виробництва рибних консервів та пресервів. Хімічний склад деяких їх видів. Асортимент рибних консервів і пресервів, вимоги до їх якості. Особливості зберігання, визрівання рибних консервів і пресервів.

Технологічні особливості виробництва консервів з гідробіонтів. Побудова асортименту. Умови та терміни зберігання.

Основні види рибних напівфабрикатів та особливості їх виробництва. Показники якості рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів. Асортимент рибних кулінарних виробів. Відмінності зберігання рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів з риби.

Товарознавча характеристика кулінарних виробів з гідробіонтів (риби, молюсків, водоростей). Побудова асортименту. Вимоги до якості.

Технологічні особливості виробництва ікряних товарів. Фактори, що впливають на якість Побудова асортименту. Вимоги до якості. Особливості зберігання.

3.6. Товарознавча характеристика харчових концентратів

Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, перших і 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. Особливості пакування та зберігання.

Література: [1-4, 6, 8-10, 15, 24, 26, 27, 30, 32, 37].

Змістовий модуль 1.2. Товарознавство непродовольчих товарів

Тема 1. ГОСПОДАРСЬКІ ТОВАРИ

1.1. Скляні побутові товари.

Поняття про силікати, їх класифікація за різними ознаками.

Історія виникнення скловиробів. Типовий склад скла для посуду та інвентарю, види скла залежно від його складу. Характеристика сировинних матеріалів та їх вплив на властивості скловиробів. Барвники, що надають склу певного кольору.

Основні етапи виробництва, їх вплив на якість готових виробів. Характерні дефекти що виникають у процесі порушення технології виробництва скловиробів: припустимі та недозволені. Методи формування і види декорування скляного посуду.

Асортимент та призначення скляних виробів для закладів готельно-ресторанного господарства. Побутові, художньо-декоративні та лампові вироби. Вітчизняна та зарубіжна склокераміка. Класифікація посуду.

Оцінка якості скляних виробів. Дефекти скляних побутових товарів: класифікація, види і вплив на якість товарів. Особливості пакування та транспортування виробів зі скла.

1.2. Керамічні товари.

Поняття про кераміку. Історія виникнення керамічних товарів. Характеристика різних видів кераміки, їх склад, структура, властивості. Архітектурно-будівельна кераміка.

Сировинні матеріали для одержання керамічних виробів та їх вплив на споживчі властивості. Роль окремих компонентів сировини на якість керамічних товарів.

Одержання керамічних виробів. Методи формування і види декорування керамічних виробів, їх вплив на якість.

Класифікація та асортимент керамічних товарів для закладів готельно-ресторанного господарства. Утилітарний та естетичний посуд. Посуд з каменю.

Вимоги та оцінка якості керамічних виробів. Дефекти керамічних виробів, їх класифікація, види і вплив на якість. Особливості пакування, транс-

портування та зберігання.

1.3. Метало-господарські товари.

Поняття про метало-господарські товари.

Характеристика вихідної сировини як чинника споживних властивостей та якості метало-господарських товарів. Метали та їх сплави. Класифікація сталі та чавуну, їх марки властивості, вимоги до якості. Склад, властивості та призначення сплавів кольорових металів: алюміній, мідь, нікель, хром, цинк, олово та благородні метали.

Основи виробництва метало господарських товарів. Основні види обробки металів та їх вплив на споживні властивості виробів, можливі дефекти готових виробів. Корозія металів, види та типи корозійного руйнування при зберіганні та транспортуванні металевих товарів. Способи захисту металовиробів від корозії. Способи чищення метало-господарських товарів.

Асортимент основних та допоміжних металевих виробів, що використовується в закладах готельно-ресторанного господарства (металевий посуд, ножові вироби і столові прибори, кухонно-господарське приладдя, побутові нагрівальні і освітлювальні апарати та вироби), їх класифікація.

Особливості оцінки якості метало-господарських товарів. Вимоги до маркування, пакування, транспортування і зберігання товарів цієї групи.

1.4. Меблі.

Меблі та їх класифікація. Меблі для різних типів закладів готельно-ресторанного господарства. Інші вироби з дерева.

Характеристика основних споживних властивостей меблів та факторів, які їх формують, матеріалів виготовлення та способів виробництва. Будова, склад і властивості деревини як основної сировини для виробництва меблів. Допоміжні матеріали для виготовлення меблевої продукції: металеві, текстильні, полімерні, настільні, оздоблювальні матеріали, речовини для склеювання, фурнітура та інші матеріали.

Проектування меблів для підприємств готельно-ресторанного бізнесу та відмітні особливості їх стилів. Технологічний процес виготовлення меблів та дефекти, які можуть виникнути на різних стадіях їх виготовлення. Вимоги до меблів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Асортимент меблів, в т.ч. корпусні і м'які, гнуті і плетені. Споживчі властивості, що висуваються до меблі: функціональні, ергономічні, естетичні, гігієнічні, технологічні, довгостроковість, надійність. Засоби чищення меблів.

Показники якості меблів та особливості контролю їх якості. Вимоги до маркування, пакування і зберігання меблів.

1.5. Товари побутової хімії.

Загальне уявлення про хімічні побутові товари, їх роль у полегшенні праці, класифікація за різними ознаками. Асортимент основних груп товарів побутової хімії: клей, лакофарбові товари, засоби для миття предметів і одягу. Галузь застосування.

Товари з пластичних мас. Характеристика полімерних мас (пластмас): полімеризаційні, полікондексаційні, сополімери. Переваги та недоліки цих груп пластмас. Коротка схема виробництва пластмас та способи формування výro-

бів. Асортимент виробів із пластмас. Характеристика видів прикрас для пластмасових виробів. Дефекти виробництва пластмасових виробів. Оцінка якості товарів з пластмас. Методи маркування, пакування та зберігання.

Характеристика мийних засобів, що використовуються в закладах готельно-ресторанного господарства, їх призначення, загальна класифікація. Властивості мила і синтетичних мийних засобів: їхній склад, вихідна сировина й особливості виробництва.

Асортимент та вимоги до якості господарського та туалетного мила, синтетичних мийних засобів різного призначення. Допоміжні засоби для прання (відбілювачі, підсинювані, підкромалювачі, антистатика тощо), а також засоби для чищення, дезинфекції.

Вимоги нормативних документів щодо пакування, маркування, транспортування та зберігання товарів побутової хімії.

1.6. Будівельні матеріали.

Будівельні матеріали їх види та класифікація. Основна сировина, з якої виготовляють будівельні матеріали. Характеристика властивостей мінеральних наповнювачів та виробів з них. Цемент, вапно, щебінь, гіпс, крейда, штукатурка, фарби, бетони. Металеві, полімерні будівельні матеріали. Цегла та її показники якості. Зберігання та застосування будівельних матеріалів.

Література: [1- 5, 10, 11, 18, 25, 31, 33, 37].

Тема 2. ТЕКСТИЛЬНІ ТОВАРИ

2.1. Нитки, їх асортимент і призначення.

Поняття про текстильне волокно, їх асортимент, будова, хімічний склад та споживчі властивості. Поділ волокон на класи, підкласи, групи, підгрупи, види і різновиди. Ідентифікація волокон.

Термін «текстильні нитки». Нитки та їх будова. Види ниток в залежності від сировини. Показники якості ниток та їх асортимент. Способи прядіння та їх вплив на властивості пряжі.

2.2. Види тканин та їх класифікація.

Етапи виробництва тканин. Особливості підготовчих операцій ниток основи та утку. Класифікація і характеристика головних видів ткацьких переплетень, вплив кожного з переплетень на властивості та зовнішній вигляд тканин. Операції оброблення та оздоблення (попереднє, колористичне, заключне та спеціальне) залежно від волокнистого складу та призначення тканини.

Класифікація та асортимент тканин, що використовують в закладах готельно-ресторанного господарства. Характеристика тканин меблево-декоративного призначення. Порт'єри, занавіски, драпіровки, чохла, покривала, гардинно-тюлеві вироби. Столова білизна. Характеристика асортименту поштучних виробів - скатерки, серветки, рушники, панно, килими.

Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості тканин, методи оцінювання властивостей та особливості визначення сортності.

Вимоги до маркування, пакування, транспортування і товарної інформації про текстильні матеріали.

2.3. Класифікація швейних товарів.

Класифікація швейних товарів за різними ознаками.

Одяг, особливості розкрою та поділення на розміри. Формування асортименту одягу. Виникнення дефектів одягу та способи їх усунення. Особливості фігури людини, що враховують при розкроюванні одягу. Оздоблення сучасного одягу, його маркування та способи зберігання.

Трикотажні вироби. Види переплетень трикотажу. Дефекти: припустимі та недозовані. Показники якості.

Література: [1- 5, 10, 18, 25, 31, 33, 35, 37].

Тема 3. ВЗУТТЄВІ ТА ХУТРЯНІ ТОВАРИ

3.1. Види матеріалів, що використовуються при виробництві взуття та їх асортимент.

Асортимент натуральних взуттєвих шкір. Характеристика матеріалів для виробництва. Види оздоблення взуття. Перевірка якості готових виробів. Класифікація взуттєвих товарів. Способи зберігання та дефекти, що можуть виникнути при недотриманні умов зберігання. Особливості маркування та пакування.

Асортимент та матеріали для виготовлення взуття зі штучних шкір. Характеристика гуми та картону для деталей низу взуття. Визначення розміру взуття. Поділ взуття залежно від виду та умов діяльності. Показники якості взуття зі штучних шкір та штучних матеріалів.

3.2. Хутрянні товари.

Класифікація хутряних напівфабрикатів. Їх споживчі властивості. Види хутра. Методи визнання хутра. Особливості умов зберігання товару. Маркування та пакування хутряних напівфабрикатів та готових виробів.

Література: [1- 5, 10, 18, 25, 31, 33, 37].

Тема 4. ТЕХНІЧНО-СКЛАДНІ ПОБУТОВІ ТОВАРИ

4.1. Побутові електротехнічні товари.

Класифікація електропобутових товарів

Споживні властивості різних видів електропобутових товарів.

Класифікація та асортимент машин для обробки білизни. Особливості пральних машин з лопатевим активатором та барабанні. Відмітні особливості автоматичних, напівавтоматичних і простих пральних машин. Машини для віджимання білизни. Опис режиму прання.

Електропраски. Особливості конструкції, класифікація, технічні параметри та асортимент електропрасок.

Класифікація та асортимент машин для прибирання приміщень, показники та характеристика споживних властивостей пилососів.

Класифікація й асортимент побутових освітлювальних приладів, машин для підтримання мікроклімату у приміщеннях. Побутові світильники: лампи розжарювання, люмінесцентні лампи та їх класифікація. Функціональні властивості.

Класифікація електроакустичних приладів. Магнітофони та їх технологічні параметри. Класифікаційні ознаки магнітофонів та відеомагнітофонів. Світ-

лочутливі матеріали та їх поділення за призначенням, кольором зображення, за способами пакування. Властивості світлочутливих фотоматеріалів. Фотографічний апарат та його конструктивні елементи. Класифікація об'єктів. Асортимент фотоапаратів та їх класифікація за матеріалом для зображення, за призначенням, за способом фокусування, за ступенем автоматизації.

Класифікація електроустановочних товарів, та їх асортимент.

Класифікація опалювальних приладів за способом нагріву, за призначенням, за видом регулюючого пристрою. Характеристика асортименту приладів для опалювання приміщень.

Прилади для приготування їжі, їх класифікація та характеристика. Побутові холодильні прилади: для зберігання та заморожування продуктів. Принципи роботи, компресійних та адсорбційних холодильних приладів. Класифікація холодильних приладів.

Асортимент комп'ютерів. Носії інформації радіоелектронних приладів.

Побутова холодильна техніка.

Вимоги до маркування, транспортування побутових електропобутових товарів.

4.2. Культтовари, іграшки, спортивні і музичні товари.

Засоби оргтехніки і канцелярські товари. Знаряддя для креслення. Види паперу. Вироби з картону. Асортимент олівців. Фарби художнього призначення, їх види. Показники, що характеризують якість культтоварів.

Класифікація за віковим призначенням, за матеріалом виготовлення, за педагогічним впливом. Характеристика матеріалів для виробництва іграшок. Показники якості та споживчі властивості іграшок.

Класифікація спортивних товарів і характеристика окремих груп.

Інвентар для спортивної та художньої гімнастики. Склад та основні частини мисливських рушниць. Класифікація боєприпасів. Характеристика асортименту рибальських товарів. Асортимент найпоширеніших наземних видів транспортних засобів: велосипедно-мотоциклетні та автомобільні вироби.

Поняття про музичний звук. Якість музичного звуку. Матеріали для виготовлення музичних інструментів. Класифікація і характеристика асортименту музичних інструментів. Показники якості струнних і щипкових, смичкових, клавішних, язичкових, ударних, духових і електромузичних інструментів.

4.3. Ювелірні товари.

Матеріали, що використовуються у виробництві ювелірних товарів: метали та їх сплави, дорогоцінне каміння. Характеристика видів дорогоцінних металів. Класифікація ювелірних виробів. Поняття про пробу. Ознаки дорогоцінного каміння. Класифікація напівкоштовного штучного каміння.

Література: [1- 5, 10, 18, 19, 25, 31, 33, 37].

2.4. Плани лекцій

МОДУЛЬ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО

Змістовий модуль 1.1. Товарознавство продовольчих товарів

ЛЕКЦІЯ 1:

Тема 1. ОСНОВИ ЗАГАЛЬНОГО ТОВАРОЗНАВСТВА

1.1. Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства.

1.2. Основи раціонального споживання продовольчих і непродовольчих товарів.

1.3. Якість харчових продуктів.

1.4. Класифікація харчових продуктів.

ЛЕКЦІЯ 2:

Тема 2. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

2.1. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.

2.1.1. Характеристика крупів і борошна.

2.1.2. Хліб і хлібобулочні вироби.

2.2. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.

2.2.1. Харчова цінність та класифікація плодів та овочів.

2.3. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.

2.3.1. Цукор і мед.

2.3.2. Кондитерські вироби.

2.4. Товарознавча характеристика смакових товарів.

2.4.1. Характеристика основних груп смакових товарів.

ЛЕКЦІЯ 3, 4:

Тема 3. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

3.1. Товарознавча характеристика харчових жирів.

3.1.1. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.

3.1.2. Рослинні олії.

3.2. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.

3.2.3. Кисломолочні продукти.

3.3. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.

3.3.2. Харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць. Способи та умови зберігання курячих яєць.

3.4. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.

3.4.1. Класифікація м'яса.

3.4.2. Маркування м'яса.

3.4.3. Ковбасні вироби.

3.4.4. М'ясні напівфабрикати.

3.5. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.

3.5.1. Жива товарна риба.

3.5.2. Охолоджена та морожена товарна риба.

3.5.3. Ікряні товари.

Змістовий модуль 1.2. Товарознавство непродовольчих товарів

ЛЕКЦІЯ 1:

Тема 1. ГОСПОДАРСЬКІ ТОВАРИ

1.1. Скляні побутові товари.

1.2. Товари побутової хімії.

Тема 2. ТЕКСТИЛЬНІ ТОВАРИ

2.1. Класифікація швейних товарів.

2.2. Ознаки і види трикотажних полотен.

ЛЕКЦІЯ 2:

Тема 3. ВЗУТТЄВІ ТА ХУТРЯНІ ТОВАРИ

2.3. Види натуральних взуттєвих шкір та їх асортимент.

2.4. Хутряні товари.

Тема 4. ТЕХНІЧНО-СКЛАДНІ ПОБУТОВІ ТОВАРИ

4.1. Побутові електротехнічні товари.

4.2. Культтовари.

2.5. Плани семінарських занять та їх зміст

Семінарське заняття — форма навчального заняття, спрямована на закріплення студентом теоретичних знань, отриманих як на лекційних заняттях, так і в процесі самостійного вивчення матеріалу, а також під час виконання індивідуальної роботи.

У процесі проведення семінарського заняття організується дискусія навколо попередньо визначених тем, до яких студенти готують тези виступів, а також проблемні питання, відповідь на які має бути знайдена в ході обговорення.

План проведення семінарських занять наведено у табл. 2.4.

Таблиця 2.4 - План проведення семінарських занять

Назва теми модулю	Обсяг годин		Зміст заняття	Форми поточного контролю
	д/ф	з/ф		
1	2	3	4	5
<i>Змістовий модуль 1.1. Товарознавство продовольчих товарів</i>				
1.1. Основи сучасного товарознавства	4	2	1. Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства. 1.1. Нормативно-технічна документація. 2. Основи раціонального споживання продовольчих і непродовольчих товарів.	Усне опитування, тестування

1	2	3	4	5
			3. Хімічний склад харчових продуктів. 3.1. Розрахунок калорійності (енергетичної цінності) харчових продуктів 4. Класифікація харчових продуктів. 5. Якість харчових продуктів. 6. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. 7. Зберігання і транспортування товарів. 8. Наукові основи консервування харчових продуктів.	
1.2. Товарознавство продуктів рослинного походження	6	2	1. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів. 1.1. Зерно. 1.2. Крупа. 1.3. Борошно. 1.4. Хліб і хлібобулочні вироби. 1.5. Макаронні вироби. 1.6. Сухарні та бубличні вироби. 2. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції. 2.1. Хімічний склад плодів і овочів. 2.2. Харчова цінність та класифікація плодів та овочів. 2.3. Сушені плоди та овочі. 2.4. Продукти переробки плодів і овочів. 2.5. Гриби свіжі та перероблені. 2.6. Вимоги до якості. Особливості зберігання. 3. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. 3.1. Крохмаль і крохмалепродукти. 3.2. Цукор і цукрозамінники. 3.3. Мед. 3.4. Кондитерські вироби. 3.5. Шоколад та шоколадні вироби. 4. Товарознавча характеристика смакових товарів. 4.1. Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація. 4.2. Товарознавча характеристика чайних напоїв. 4.3. Товарознавча характеристика кави різних видів. 4.4. Значення прянощів у харчуванні. 4.5. Приправи. 4.6. Класифікація безалкогольних напоїв. 4.7. Газовані та негазовані безалкогольні напої. 4.9. Класифікація та асортимент алкогольних напоїв. 4.10. Тютюнові вироби.	Усне опитування, тестування

1	2	3	4	5
1.3. Товарознавство продуктів тваринного походження	6	2	<p>1. Товарознавча характеристика харчових жирів.</p> <p>1.1. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання.</p> <p>1.2. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.</p> <p>1.3. Рослинні олії.</p> <p>1.4. Тваринні топлени жири.</p> <p>1.5. Маргарин.</p> <p>1.6. Жири для кулінарії, кондитерської і хлібопекарської промисловості.</p> <p>1.7. Майонез і продукти типу майонезу.</p> <p>2. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.</p> <p>2.1. Молоко.</p> <p>2.2. Питне коров'яче молоко.</p> <p>2.3. Кисломолочні продукти.</p> <p>2.4. Молочні консерви і сухі молочні продукти.</p> <p>2.5. Вершкове масло.</p> <p>2.6. Класифікація сирів: сичугові та кисломолочні.</p> <p>3. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.</p> <p>3.1. Значення яєчних товарів у харчуванні.</p> <p>3.2. Харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць. Способи та умови зберігання курячих яєць.</p> <p>3.3. Продукти переробки яєць.</p> <p>4. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.</p> <p>4.1. Класифікація, породи забійних тварин.</p> <p>4.2. Класифікація м'яса.</p> <p>4.3. Маркування м'яса.</p> <p>4.4. Хімічний склад та морфологічна будова м'яса.</p> <p>4.5. М'ясні субпродукти.</p> <p>4.6. М'ясо птиці.</p> <p>4.7. Солоні м'ясні вироби.</p> <p>4.8. Ковбасні вироби.</p> <p>4.9. М'ясні консерви.</p> <p>4.10. М'ясні напівфабрикати.</p> <p>4.11. М'ясні кулінарні вироби.</p> <p>5. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.</p> <p>5.1. Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб.</p> <p>5.2. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби.</p> <p>5.3. Жива товарна риба.</p> <p>5.4. Охолоджена та морожена товарна риба.</p>	Усне опитування, тестування

1	2	3	4	5
			5.5. Солоні та мариновані рибні товари. 5.6. В'ялені, сушені та копчені рибні товари. 5.7. Рибні консерви та пресерви. 5.8. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. 5.9. Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. 5.10. Особливості виробництва консерви, кулінарних виробів з гідробіонтів. 5.11. Ікряні товари. 6. Товарознавча характеристика харчових концентратів. 6.1. Асортимент харчових концентратів. 6.2. Обідні другі та солодкі страви. 6.3. Для дитячого і дієтичного харчування 6.4. Сухі сніданки і картоплепродукти.	
Разом за ЗМ 1.1	16	6		
<i>Змістовий модуль 1.2. Товарознавство непродовольчих товарів</i>				
2.1. Господарські товари	2	1	1. Скляні побутові товари. 2. Керамічні товари. 3. Метало-господарські товари. 4. Меблі. 5. Товари побутової хімії. 6. Будівельні матеріали.	Усне опитування, тестування
2.2. Текстильні товари	2	-	1. Нитки, їх асортимент і призначення. 2. Види тканин та їх класифікація. 3. Класифікація швейних товарів.	Усне опитування, тестування
2.3. Взуттєві та хутрянні товари	2	-	1. Види матеріалів, що використовуються при виробництві взуття та їх асортимент. 2. Хутрянні товари.	Усне опитування, тестування
2.4. Технічно-складні побутові товари.	2	1	1. Побутові електротехнічні товари. 2. Культтовари, іграшки, спортивні і музичні товари. 3. Ювелірні товари.	Усне опитування, тестування
Разом за ЗМ 1.2	8	2		
Разом за модуль	24	8		

2.6. Завдання для самостійної роботи студентів

З метою розширення знань студентів з дисципліни «Товарознавство» начальним планом передбачений певний обсяг годин на самостійну роботу. Це буде сприяти закріпленню теоретичного матеріалу, розвитку творчих здібностей студентів та навичок з прийняття управлінських рішень щодо формування асортименту та укладання договорів на роботу з даним видом товару як у оптовій так і у роздрібній торгівлі на внутрішньому та зовнішніх ринках.

Зміст самостійної роботи наданий в формі табл. 2.5.

Таблиця 2.5 – Форми самостійної роботи студентів з дисципліни за темами змістових модулів

Назва теми модулю	Обсяг годин		Зміст самостійної роботи	Форми поточного контролю
	д/ф	з/ф		
1	2	3	4	5
<i>Змістовий модуль 1.1. Товарознавство продовольчих товарів</i>				
1.1 Основи сучасного товарознавства	8	20	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наступними питаннями: 1. Нормативно-технічна документація. 2. Хімічний склад продовольчих товарів. 3. Розрахунок калорійності (енергетичної цінності) харчових продуктів 4. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. 5. Основи зберігання і транспортування товарів. 6. Наукові основи консервування харчових продуктів.	Написання реферату, перевірка конспекту, співбесіда, опитування, тестування
1.2. Товарознавство продуктів рослинного походження	16	22	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наступними питаннями: 1. Зерно. 3. Сухарні та бубличні вироби. 4. Хімічний склад плодів і овочів. 7. Гриби свіжі та перероблені. 8. Вимоги до якості. Особливості зберігання плодів і овочів. 9. Крохмаль і крохмалепродукти. 10. Цукрозамінники. 11. Шоколад та шоколадні вироби. 12. Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація. 13. Товарознавча характеристика чайних напоїв. 14. Товарознавча характеристика кави різних видів. 15. Прянощі та приправи. 17. Класифікація безалкогольних напоїв. 18. Газовані та негазовані безалкогольні напої. 19. Класифікація та асортимент алкогольних напоїв. 20. Тютюнові вироби.	Написання реферату, перевірка конспекту, співбесіда, опитування, тестування

1	2	3	4	5
1.3. Товарознавство продуктів тваринного походження	24	22	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наступними питаннями:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. 2. Тваринні топлі жири. 3. Маргарин. 4. Жири для кулінарії, кондитерської і хлібопекарської промисловості. 5. Майонез і продукти типу майонезу. 6. Молоко. 7. Питне коров'яче молоко. 8. Молочні консерви і сухі молочні продукти. 9. Значення яєчних товарів у харчуванні. 10. Продукти переробки яєць. 11. Класифікація, породи забійних тварин. 12. Хімічний склад та морфологічна будова м'яса. 13. М'ясні субпродукти. 14. М'ясо птиці. 15. Солоні м'ясні вироби. 16. М'ясні консерви. 17. М'ясні кулінарні вироби. 18. Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб. 19. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби. 20. Солоні та мариновані рибні товари. 21. Вялені, сушені та копчені рибні товари. 22. Рибні консерви та пресерви. 23. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. 24. Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. 25. Особливості виробництва консерві, кулінарних виробів з гідробіонтів. 26. Асортимент харчових концентратів. 27. Обідні друзі та солодкі страви. 28. Для дитячого і дієтичного харчування 29. Сухі сніданки і картоплепродукти. 	Написання реферату, перевірка конспекту, співбесіда, контроль виконання запропонованих завдань
Разом за ЗМ 1.1	48	64		
Змістовий модуль 1.2. Товарознавство непродуктивних товарів				
2.1. Господарські товари	6	5	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наступними питаннями:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вироби із пластмас: асортимент, дефекти, вимоги до якості. 	Тестування, опитування, написання реферату, співбесіда

1	2	3	4	5
			2. Силікатні товари. 3. Скляні побутові товари. 4. Керамічні товари. 5. Метало-господарські товари. 6. Будівельні матеріали. 7. Меблі.	
2.2. Текстильні товари	6	9	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наступними питаннями: 1. Нитки, їх асортимент і призначення. 2. Види тканин та їх класифікація.	Перевірка конспекту, написання реферату, перевірка самостійної роботи
2.3. Взуттєві та хутряні товари	6	9	Підготовка до практичних занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наступним питанням: 1. Види штучних шкір та штучних матеріалів, що використовуються при виробництві взуття.	Перевірка конспекту, написання реферату
2.4. Технічно-складні побутові товари.	6	9	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наступними питаннями: 1. Культтовари, іграшки, спортивні і музичні товари. 2. Ювелірні товари.	Тестування, опитування, написання реферату, співбесіда
Разом за ЗМ 1.2	24	32		
ВСЬОГО	72	96		

2.7. Завдання для індивідуальної роботи студентів

Індивідуальні заняття є однією з форм організації навчального процесу, яка передбачає створення умов для більш повної та глибинної реалізації творчих здібностей студентів денної та заочної форм навчання та має за мету поширення, узагальнення та закріплення теоретичних знань з товарознавства продовольчих і непродовольчих товарів, а також дає можливість студентам набрати додатково до 20 балів за написання рефератів відповідно темам, що надані далі. Студент самостійно обирає теми рефератів та узгоджує їх з викладачем.

1. Джерела і носії інформації на ринку товарів і послуг.
2. Інформаційні товарні знаки, як структурний елемент товарного маркування.
3. Процедура присвоєння штрихового коду товару.
4. Гігієнічні принципи використання харчових добавок, які дозволені Міністерством охорони здоров'я України.
5. Прогресивні способи зберігання харчових продуктів.
6. Оцінка сучасного стану та перспектив розвитку ринку круп.
7. Методи контролю якості круп згідно з ХАСП.

8. Фактори що впливають на якість і кількість клейковини у борошні.
9. Порівняльна характеристика макаронних виробів різних виробників.
10. Сучасні методи тривалого зберігання якості хлібобулочних виробів.
11. Оцінка конкурентоспроможності виробників муки та макаронних виробів.
12. Способи підвищення конкурентоспроможності та приваблення покупців до відповідної марки крупи чи муки.
13. Оцінка способів заморожування.
14. Ринкові стосунки між виробниками соків.
15. Поліпшення якості сокової продукції.
16. Оцінка Українського ринку плодово-овочевої продукції.
17. Способи виявлення можливих фальсифікацій консервованих овочів та фруктів.
18. Харчова цінність консервованих овочів, ягід та фруктів.
19. Характеристика вимог міжнародних стандартів щодо консервованих овочів, ягід та фруктів.
20. Характеристика упаковки для консервованих овочів та фруктів.
21. Способи просування плодово-овочевих консервів на ринок України.
22. Характеристика переваг споживачів щодо плодово-овочевих консервів.
23. Харчова цінність сої. Асортимент соєвих продуктів. Ринок сої.
24. Способи ідентифікації крохмалю.
25. Способи ідентифікації меду.
26. Порядок дослідження якості та експертиза меду.
27. Властивості меду та його вплив на здоров'я людини. Біологічна цінність меду.
28. Методи виробництва кукурудзяних хлоп'їв.
29. Розвиток вітчизняного ринку кукурудзяних пластівців та кукурудзяних паличок (сухих сніданків).
30. Засоби для запобігання фальсифікації горілчаних напоїв.
31. Засоби виявлення фальсифікації виноградних вин.
32. Новітні технології що підвищують якість виноградних вин.
33. Ринок виноградних вин.
34. Значення молока в харчуванні людини. Асортимент молока.
35. Вершки, морозиво, сметана, кисломолочний сир.
36. Дієтичні молочні продукти.
37. Етапи виробництва, види, дефекти і оцінка якості вершкового масла. Упакування та зберігання.
38. Сири. Асортимент сирів. Дефекти сирів. Оцінка якості, упакування та зберігання сирів.
39. Види забійної худоби, її первісна переробка.
40. Морфологічний та хімічний склад м'яса.
41. Класифікація, маркування та оцінка якості м'яса.
42. Холодильна обробка і холодне зберігання м'яса та субпродуктів.
43. Розділ туш для роздрібної торгівлі. М'ясні напівфабрикати.

44. Споживчі властивості ікри різних риб.
45. Способи консервування ікри з риб та характеристика якісних показників цих консервів.
46. Формування асортименту консервованої рибної ікри на ринку України.
47. Характеристика якості сушених рибних товарів: кальмарів, мойви, корюшки, кільки і т.д.
48. Характеристика ринку та способів виробництва сушених рибних товарів.
49. Характеристика українського ринку рибних товарів. Переваги споживачів та методи просування рибних консервів на ринку.
50. Методи оцінки якості мороженої риби. Вплив способів заморожування на якість риби.
51. Характеристика методів посолу риби. Споживчі властивості солоної риби.
52. Порядок визначення якості солоної риби. Асортимент солоної риби що представлений на ринку України.
53. Розвиток ринку сухих харчових концентратів (супів, пюре, киселів та ін.).
54. Оцінка якості сухих харчових концентратів (супів, пюре, борщів, киселів, желе, кремів).
55. Способи виготовлення сухих харчових концентратів та оцінка їх харчової цінності.
56. Характеристика матеріалів та способів виробництва різних видів поліетилену та поліпропілену. Використання поліетиленової та поліпропіленової продукції
57. Методи оцінки якості виробів із пластмас.
58. Проблеми та перспективи розвитку індустрії пластмасових виробів.
59. Характеристика сучасних методів обробки та декорування пластмасових виробів.
60. Характеристика українських заводів та їх діяльності по виробництву скляних виробів.
61. Характеристика ринку та конкурентних стосунків серед виробників скловиробів.
62. Способи виявлення дефектів при перевірці якості скляного посуду. Види декорування.
63. Характеристика якості скляних виробів у відповідності до існуючої нормативної документації.
64. Розвиток ринку метало-господарських товарів (каструлі, кринки, миски, виделки, ножі, ложки і т.д.).
65. Порядок оцінки якості металевого емальованого посуду.
66. Порядок виробництва, емалювання та декорування металевого посуду.
67. Характеристика емалей, що використовуються при декоруванні металевого посуду. Дефекти декорування та обробки посуду.
68. Характеристика показників якості керамічного посуду.

69. Напрямки розвитку галузі керамічного посуду.
70. Формування та розвиток ринку м'яких меблів.
71. Аналіз асортименту меблевих товарів, що представлений на ринку України.
72. Характеристика основних та допоміжних матеріалів, що використовують при виготовленні меблі.
73. Характеристика споживчих властивостей та методів оцінки якості меблевих товарів.
74. Види матеріалів для оздоблювання меблів та способи оцінки їх якості.
75. Методи оцінки якості клеїв для плитки та їх властивості.
76. Оцінка ринкових відносин між виробниками декоративних штукатурок, вирівнювачів підлоги, клеїв для плитки та інших сухих сумішей.
77. Характеристика складових сухих клеїв для плитки, для гіпсокартону та для утеплювальних систем.
78. Український ринок шампунів. Асортимент шампунів. Показники якості та їх характеристика згідно з нормативною документацією на шампуні.
79. Паперові серветки. Характеристика ринку та асортименту. Вимоги до якості паперових серветок.
80. Пральні порошки. Характеристика ринку та конкурентних стосунків між виробниками. Асортимент пральних порошків.
81. Сировина для виробництва косметичних кремів виробів та основні вимоги до неї. Види косметичних кремів виробів.
82. Стосунки на ринку кремів засобів та переваги споживачів.
83. Вимоги до якості косметичних засобів та методи їх пакування.
84. Характеристика ринку лаків для нігтів. Оцінка показників їх якості.
85. Сировина та процес виробництва лаків для нігтів. Способи пакування та вимоги до маркування лаків для нігтів.
86. Засоби для гоління шкіри, їх асортимент, характеристика сировини для їх виробництва.
87. Вимоги до якості засобів для гоління, їх пакування та маркування.
88. Характеристика сировини для виробництва парфумів.
89. Оцінка ринкових відносин та переваг споживачів на ринку парфумів.
90. Переваги споживачів та оцінка їх відносин до відомих торгівельних марок швейних виробів.
91. Оцінка якості ринку швейних виробів. Характеристика припустимих та неприпустимих дефектів.
92. Ринок спецодягу України. Види матеріалів, що використовуються для шиття спецодягу. Вимоги для властивостей цих матеріалів.
93. Характеристика процесу виробництва панчішно-шкарпетних виробів.
94. Характеристика ринку дитячого трикотажу. Особливості шиття дитячого одягу. Вимоги до якості цих виробів.
95. Види матеріалів, що використовують для шиття дитячого одягу.
96. Вимоги до пакування та маркування дитячого одягу.
97. Ринок натільних трикотажних виробів (труси, майки, спідниці). Вимоги до показників якості натільних трикотажних виробів.

98. Дефекти трикотажних виробів та етапи проведення експертизи цього товару.

99. Методи просування трикотажних та швейних виробів на ринку України та за кордоном.

100. Методи просування та підвищення конкурентоспроможності швейних товарів.

101. Оцінка якості натуральних та штучних шкір для виготовлення взуття. Оцінка допоміжних матеріалів.

102. Ступінь насичення та характеристика ємкості ринку взуття для дорослих (жінок, чоловіків) та дітей.

103. Вимоги яким повинна відповідати якість взуття.

104. Способи виготовлення різних видів взуття.

105. Оцінка якості взуття з гуми та інших полімерних матеріалів що використовується у саунах, басейнах, пляжах (в'єтнамки, пляжні тапочки та ін.).

106. Дефекти шиття взуття. Методи їх виявлення та усунення.

107. Характеристика способів зберігання різних видів взуття та засоби для запобігання дефектів, що виникають при неналежному зберіганні.

108. Характеристика процесу виробництва хутряних напівфабрикатів (шкурок).

109. Дефекти що виникають при обробці хутра. Оцінка якості різних видів хутра.

110. Оцінка експортно-імпортних стосунків на ринку хутра.

111. Асортимент хутряних виробів в залежності від сировини та призначення.

112. Оцінка виробів з хутра у відповідності з міжнародними стандартами.

113. Способи маркування та зберігання виробів з хутра. Конкурентні стосунки між виробниками.

114. Оцінка якості ринку шкільних принадь (зошитів, олівців, щоденників, авторучок, знарядь для письма та ін.).

115. Види матеріалів та способи їх обробки, що використовують для виробництва кулькових ручок та авторучок.

116. Оцінка якості різних видів ручок. Можливі дефекти та характеристика етапів їх виникнення.

117. Асортимент олівців. Характеристика ринку олівців та стосунків між виробниками.

118. Характеристика процесу виробництва олівців та стержнів. Методи обробки та сировина для виробництва олівців та стержнів.

119. Оцінка якості паперу, що використовується для оргтехніки, письма та ін. формату А4.

120. Оцінка якості зошитів для письма та креслення. Процес їх виробництва та формування асортименту.

121. Матеріали та процес виготовлення різних видів вимірювальних інструментів (кутників, лінійок, транспортерів). Вимоги до їх якості.

122. Характеристика вітчизняних виробників вимірювальних інструме-

нтів та стосунків між ними.

123. Характеристика відносин між вітчизняними та закордонними виробниками на ринку дитячих іграшок.

124. Оцінка споживчих переваг на ринку дитячих іграшок.

125. Вимоги, що висуваються до якості дитячих іграшок для немовлят та дітей від року до чотирьох років.

126. Характеристика матеріалів, що використовуються для виготовлення іграшок. Характеристика показників безпеки іграшок для відповідних вікових груп дітей.

127. Матеріали для виготовлення м'ячів для різних видів спорту (волейбольних, футбольних, для поло та ін.).

128. Асортимент та ринкові відносини між виробниками м'ячів для спорту. Вимоги до якості.

129. Характеристика матеріалів для виробництва клавішних інструментів.

130. Характеристика прикрас із штучного каміння.

131. Вимоги до якості та методи обробки штучного та напівдорогоцінного каміння для виготовлення прикрас.

132. Характеристика асортименту одяжної фурнітури.

133. Ринок та характеристика переваг споживачів при покупці приладів для догляду за волоссям. Сировина та процес виробництва приладів для догляду за волоссям.

134. Асортимент текстильної галантереї. Методи оцінки якості та дефекти текстильних стрічкових прикрас.

135. Види шкіряних галантерейних виробів (сумок). Характеристика виробників та якості.

136. Експортно-імпортні стосунки на ринку побутової техніки.

137. Оцінка показників якості та довгостроковості роботи пирососів (пральних машин, холодильників, телевізорів, телевізорів, електронагрівачів, телефонів). Характеристика показників роботоздатності.

138. Асортимент та вивчення переваг споживачів на ринку побутової техніки (телевізорів, холодильників та ін.).

139. Асортимент тютюнових виробів на ринку України. Вимоги до їх якості та реалізації.

140. Формування асортименту ювелірних прикрас.

2.8. Індивідуально-консультативна робота

Індивідуально-консультаційна робота здійснюється за графіком індивідуально-консультаційної роботи у формі індивідуальних занять, консультацій, перевірки виконання індивідуальних завдань, перевірки та захисту завдань що винесені на поточний контроль тощо.

Індивідуально-консультаційна робота з теоретичної частини дисципліни «Товарознавство» проводиться у вигляді:

1) індивідуальних консультацій (запитання-відповідь стосовно проблем-

них питань теоретичного матеріалу дисципліни);

2) групових консультацій (розгляд типових прикладів, практики використання нових методів та методик оцінки якості)

Індивідуально-консультаційна робота з практичної частини дисципліни проводиться у вигляді:

1) індивідуальних консультацій (розгляд практичних завдань стосовно яких виникли запитання)

2) групових консультацій (розгляд практичних завдань ситуацій, які потребують колективного обговорення)

Індивідуально-консультаційна робота для комплексної оцінки засвоєння програмного матеріалу проводиться у вигляді захисту завдань, виконання яких проводиться студентом протягом всього семестру (самостійна та індивідуальна робота).

2.9. Методики активізації процесу навчання

Методи навчання – засоби спільної роботи викладача та студентів, за допомогою яких у тих, хто навчається, формуються потрібні знання, навички, вміння. Кожний метод – це струнка система взаємопов'язаних прийомів: усний виклад навчального матеріалу, обговорення матеріалу, показ (демонстрація) вправи, практичні роботи, індивідуальні роботи. Використовуються наступні методи навчання:

- методи організації та здійснення навчальної діяльності: словесні (розповідь, бесіда, лекція), наочні (показ, демонстрація), практичні, репродуктивні і проблемні, самостійної роботи і роботи під керівництвом викладача;

- методи стимулювання і мотивації навчання: методи формування інтересу (аналіз проблемних ситуацій), методи формування відповідальності в навчанні (роз'яснення суспільної і особової значущості навчання, пред'явлення педагогічних вимог);

- методи контролю і самоконтролю (усний і письмовий контроль, фронтальний і диференційований, поточний і підсумковий).

Під час викладання дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких як проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії; кейс-метод, ділові ігри.

Розподіл форм та методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни наведено у табл. 2.6.

Проблемна лекція спрямована на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, що не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекції друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При викладанні лекційного матеріалу студентам пропонуються питання для самостійного розмірковування. При цьому лектор задає запитання, що спонукають студента шукати розв'язання проблемної ситуації. Така система примушує студентів сконцентруватися і по-

чати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

Таблиця 2.6 - Розподіл форм та методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни

Найменування теми	Обсяг годин	Найменування методу навчання і його короткий зміст
Основи загального товарознавства	2	Проблемна лекція
Товарознавство продуктів рослинного походження: смакові товари	2	Кейс метод
Текстильні товари. Взуттєві та хутряні товари	2	Семінар-дискусія

Семінар-дискусія передбачає обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвиток мислення, допомагає формувати погляди і переконання, виробляє вміння формулювати думки й висловлювати їх, вчить оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Кейс-метод - метод аналізу конкретних ситуацій, який дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної, управлінської діяльності фахівців і передбачає розгляд виробничих, проблемних ситуацій тощо.

2.10. Система поточного і підсумкового контролю знань студентів

Під час навчання одним із важливих моментів є критерії оцінювання знань студентів, що є невід'ємною складовою частиною будь-якого навчального процесу.

До контрольних заходів належить поточний модульний (проміжний) та семестровий (підсумковий) контроль, що проводяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання.

Поточний контроль (ПК) - це оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу під час проведення лекційних (Л), семінарських (СЗ) і самостійної роботи (СР):

$$ПК = Л + СЗ + СР.$$

Модульний (проміжний) контроль (МК) - це оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу, блоків змістових модулів, винесених на цей контрольний захід. Модульний контроль проводиться під час тижнів модульного контролю за розкладом навчальних занять:

$$МК = \sum ПК.$$

Семестровий (підсумковий) контроль (СК) - це екзамен (Е) в обсязі навчального матеріалу, визначеного цією робочою програмою дисципліни:

$$СК = \sum МК + Е.$$

Кожний блок змістових модулів має бути обов'язково оцінений. Студент повинен позитивно скласти модульний (проміжний) контроль. Незадовільні оцінки складання модульного контролю вважаються академічною заборгованістю, що не може бути компенсованою за рахунок позитивного складання інших

блоків змістових модулів. Відповідно до умов кредитно-модульної системи організації навчального процесу передбачається оцінювання успішності студентів з дисципліни в балах (табл. 2.7). Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою в діапазоні від 0 до 100 балів (включно).

Таблиця 2.7 – Розподіл балів контролю знань студентів

Вид контролю	Оцінка за контролем min-max балів
Змістовий модуль 1.1	30-40
Змістовий модуль 1.2	10-20
Екзамен	20-40
Всього за семестр	60-100

Для організації поточного контролю в даній робочій програмі розподілена загальна кількість балів, за якими оцінюється вся поточна робота, між відповідними об'єктами контролю.

За рішенням кафедри студентам, які брали участь в позанавчальній науковій діяльності - в роботі конференцій, підготовці наукових публікацій тощо - можуть присуджуватись додаткові бали. При цьому загальна кількість балів, що вноситься до відомості за поточну роботу не може перевищувати 100 балів.

Об'єктом оцінювання знань студентів є програмний матеріал дисципліни різного характеру і рівня складності, засвоєння якого відповідно перевіряється під час поточного контролю.

Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу, вироблених навичок під час виконання індивідуальних завдань, умінь самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислити зміст теми чи розділу, вміння публічно чи письмово презентувати певний матеріал.

Об'єктами поточного контролю знань студентів є:

- а) систематичність та активність роботи на аудиторних заняттях;
- б) виконання завдань для самостійного опрацювання;
- в) виконання модульних (контрольних) завдань;
- г) виконання індивідуального завдання.

Оцінювання проводиться за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
- ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
- вміння поєднувати теорію з практикою при розгляданні виробничих ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні завдань, винесених на самостійне опрацювання та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;
- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

При контролі систематичності та активності роботи на аудиторних занят-

тях оцінці підлягає рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах, активності при обговоренні питань, що винесені на заняття.

При контролі виконання завдань для самостійного опрацювання оцінці підлягають самостійне опрацювання тем в цілому чи окремих питань; проведення розрахунків; написання рефератів, підготовка конспектів навчальних чи наукових текстів, підготовка реферативних матеріалів з публікацій тощо.

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінці підлягають теоретичні знання та практичні навички, яких набули студенти після опанування певного модуля. Модульний контроль проводиться у формі відповідей на тестові питання.

В разі невиконання певних завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студенти мають право, за дозволом декана факультету, скласти їх до останнього аудиторного заняття. Час та порядок складання визначає викладач.

Підсумковий бал за результатами поточного модульного контролю оформлюється під час останнього аудиторного заняття відповідного семестру.

Для визначення оцінки під час модульного контролю враховуються результати поточного контролю з семінарських занять, результати захисту індивідуальних самостійних завдань, передбачених даною навчальною дисципліною.

Студент вважається допущеним до модульного (проміжного) контролю, якщо він виконав усі види робіт, що передбачені цією робочою програмою з вивчення відповідного блоку змістових модулів даної дисципліни.

У разі недопущення студента до модульного (проміжного) контролю або відсутності на ньому, викладач проставляє йому у відомості 0 (нуль) балів. У разі поважної причини відсутності студента під час проведення модульного контролю декан факультету надає студентові дозвіл на проходження відповідного модульного контролю в індивідуальному порядку. Оцінки модульного контролю з певної дисципліни можуть виставлятися за результатами поточного контролю навчальної роботи студента.

Результати модульного контролю доводяться до відома студентів не пізніше наступного робочого дня після дати його проведення.

Студент, який не погоджується з одержаною оцінкою, має право звернутися до викладача й отримати обґрунтоване пояснення. У разі незгоди з рішенням викладача студент має право звернутися з письмовою апеляцією до завідуючого кафедрою не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів модульного контролю.

Підсумковим контролем знань студентів з дисципліни є *екзамен*, завданням якого є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, уміння сформулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо.

Екзамени проводять у формі виконання письмових екзаменаційних тестових завдань. Результати екзамену оцінюються в діапазоні від 0 до 40 балів (включно). В разі, коли відповіді студента оцінені менше ніж в 20 балів, він отримує незадовільну оцінку за результатами екзамену (тобто 0 балів).

Загальна підсумкова оцінка з дисципліни складається з суми балів за ре-

зультати поточного контролю знань та за виконання завдань, що виносяться на екзамен (за умови, що на екзамені студент набрав не менше 20 балів).

Якщо на екзамені студент отримав незадовільну оцінку, загальна підсумкова оцінка включає лише результати поточного контролю.

До відомості обліку поточної і підсумкової успішності заносяться сумарні результати в балах поточного контролю та екзамену. Оцінки за екзамен виставляють згідно табл. 2.8.

Таблиця 2.8 – Шкала перерахунку оцінок результатів підсумкового контролю знань студентів

Оцінка	Бали
5 (відмінно)	36-40
4 (добре)	28-35
3 (задовільно)	20-27
2 (незадовільно)	0-19

36-40 балів студент отримує, якщо дає обґрунтовані, глибокі та теоретично правильні відповіді на поставлені запитання, демонструє здатність аналізувати, робити логічні висновки та узагальнення.

28-35 балів студент отримує, якщо у розкритті змісту питань були допущені незначні помилки у формулюванні термінів, відповіді на запитання викладені недостатньо глибоко, у занадто стислій формі.

20-27 балів студент отримує, якщо у розкритті змісту питань були допущені значні помилки у формулюванні термінів, відповіді на запитання викладені неглибоко, у занадто стислій формі.

0-19 балів студент отримує, якщо зовсім не відповідає на поставлене запитання або відповідає неправильно. Відповідь містить зайвий матеріал, що не відповідає змісту запитання і свідчить про нездатність студента розуміти запитання.

2.11. Запитання до екзамену

1. Предмет та задачі товарознавства. Споживча вартість товарів. Якість харчових продуктів та чинники її формування.

2. Оцінка якості товарів: поняття, методи. Контроль якості товарів.

3. Основи зберігання товарів. Втрати продовольчих товарів при зберіганні.

4. Види консервування продовольчих товарів. Тара і пакувальні матеріали.

5. Харчова цінність плодів та овочів, їх хімічний склад та норми щоденного споживання.

6. Капустяні та цибулинні овочі. Харчова цінність, види, господарсько-ботанічні сорти, показники якості, умови та строки зберігання.

7. Споживні властивості, виробництво та асортимент плодово-ягідних соків.

8. Хлібобулочні вироби: класифікація, асортимент, показники якості та дефекти.
9. Борошно: показники якості, умови пакування, маркування, транспортування, зберігання та дефекти.
10. Споживні властивості, класифікація, оцінка якості та дефекти круп.
11. Методи визначення якості харчових продуктів.
12. Характеристика м'яса за видом, за віком, угодованістю, термічним станом і якістю.
13. Оцінка якості свіжого м'яса.
14. Характеристика пластмас на основі полімеризаційних смол.
15. Хімічний склад і харчова цінність плодів і овочів.
16. Технологічна схема виробництва, класифікація, основний асортимент і якість ковбасних виробів.
17. Лакофарбові товари: склад, класифікація, показники якості.
18. Класифікація швейних товарів. Основні види типових розмірів швейних товарів.
19. Характеристика асортименту хліба. Технологія виробництва хліба. Характеристика показників якості хліба. Методи пакування та зберігання хліба.
20. Способи зберігання свіжих плодів та овочів. Процеси, що відбуваються при зберіганні. Поняття про оптимальні умови зберігання.
21. Хімічний склад і харчова цінність м'яса риб. Методи обробки, що змінюють органолептичні показники та подовжують строки зберігання.
22. Скло, його властивості, методи виробництва та асортимент виробів із скла.
23. Соки та безалкогольні напої: класифікація, асортимент, якість, зберігання.
24. Хімічний склад і харчова цінність м'яса свійських тварин.
25. Деревинні матеріали: їх характеристика, класифікація, сфери застосування.
26. Борошняні кондитерські вироби. Асортимент, якість умови зберігання.
27. Канцелярські товари: асортимент, класифікація та показники якості.
28. Кисломолочні продукти. Асортимент, виробництво, показники якості, дефекти, види пакування.
29. Копчені рибні продукти: способи копчення, асортимент, якість, зберігання.
30. Класифікація скляних товарів, Декорування скляних виробів. Види кольорового скла.
31. Види, асортимент і показники якості виноградних вин.
32. Показники якості. Дефекти і хвороба хліба, заходи по зниженню втрат хліба.
33. Поняття про вуглеводи, дубильні та пектинові речовини, їх властивості та вплив на організм людини. Вміст в харчових продуктах.
34. Класифікація твердих сичугових сирів, їх асортимент, показники якості, зберігання.
35. Пиво. Асортимент, основна сировина для виробництва, показники яко-

сті. Види пакування та методи зберігання.

36. Види і сорти, якість круп із риса, пшениці і проса. Умови та терміни зберігання.

37. Карамельні вироби. Класифікація, асортимент, основні вимоги до якості.

38. Іграшки: класифікація, асортимент, основні вимоги до якості.

39. Плоди: їх класифікація, харчова цінність, помологічні сорти і товарні сорти насіннячкових плодів.

40. Вимоги до якості свіжого, охолодженого та мороженого м'яса. Маркування м'яса.

41. Керамічні вироби. Їх класифікація, характеристика сировини для виробництва. Основні види дефектів керамічних виробів.

42. Характеристика борошна: види, сорти, показники якості. Характеристика клейковини муки. Вимоги до зберігання, основні види дефектів.

43. Меблеві товари. Характеристика споживчих властивостей. Вимоги до якості деревини, що використовується для виробництва меблів.

44. Асортимент, показники якості, умови та терміни зберігання крохмалю та крохмалепродуктів.

45. Взуття. Класифікація за призначенням. Показники якості взуття.

46. Що таке нить, основні показники будови ниток, класифікація ниток та їх характерні ознаки.

47. Характеристика яєць по категоріям. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Вимоги до якості, дефекти. Умови зберігання та пакування яєць.

48. Хімічний склад та харчова цінність молока і кисломолочних продуктів. Процеси: стерилізація і пастеризація молока.

49. Вітаміни, їх роль в харчуванні людини. Класифікація окремих вітамінів. Вітамінізація харчових продуктів.

50. Характеристика показників якості свіжої риби. Умови зберігання. Зміни, що відбуваються у свіжої риби.

51. Кава: сировина для виробництва, види, асортимент, показники якості, зберігання.

52. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць.

53. Класифікація овочів. Хімічний склад і харчова цінність. Хвороби овочів.

54. Взуттєві матеріали: їх характеристика. Асортимент натуральних та штучних шкір для виробництва взуття.

55. Рослинні олії. Технологія виробництва рослинних олій, види, показники якості. Умови зберігання.

56. Характеристика чорного та зеленого чаю: сировина та процес виробництва, показники якості, вимоги до пакування та умови зберігання.

57. Товарознавча класифікація хутряних напівфабрикатів та їх споживчі властивості.

58. Характеристика круп з гречки та вівса. Харчова цінність, вимоги до якості, умови зберігання. Характеристика основних видів дефектів та причин їх виникнення.

59. М'ясні субпродукти, їх використання, види, терміни зберігання, якість.
60. Скляні побутові товари. Класифікація і асортимент скляних виробів. Головні етапи та методи виробництва.
61. Бульбоплоди та коренеплоди. Харчова цінність, господарсько-ботанічні сорти та показники якості. Умови зберігання. Хвороби.
62. Варені та копчені ковбаси. Харчова цінність, показники якості. Умови та терміни зберігання. Відмінність в технології виготовлення цих видів ковбасних виробів.
63. Пиво: класифікація, асортимент, дегустаційна оцінка якості, умови та терміни зберігання, якість.
64. Види декорування скловиробів. Кольорове скло та методи його отримання.
65. Класифікація плодів. Цитрусові плоди, їх харчова цінність, сорти, якість, зберігання.
66. Склад харчових продуктів. Вміст води та мінеральних речовин (зольних елементів) в харчових продуктах. Їх роль для організму людини.
67. Коротка технологічна схема виробництва круп. Види, сорти, якість круп із пшениці та гречки. Умови та терміни зберігання.
68. Косметичні товари. Основна сировина для виробництва. Класифікація, вимоги до якості. Види пакування та декорування. Характеристика умов зберігання.
69. Наука товарознавство, її зміст, задачі і зв'язок з іншими дисциплінами. Роль в умовах ринкової економіки.
70. Тваринні жири, їх види, склад і загальні властивості. Значення жирів і харчуванні людини.
71. Прикраси керамічних виробів, дефекти керамічних виробів. Характеристика основних видів кераміки.
72. Метало-господарські товари. Сировина для виробництва та їх характеристика. Корозія та основні методи для її запобігання. Основні методи декорування.
73. Майонез: основна сировина для виробництва, вимоги до якості, способи використання. Характеристика видів пакування та умов зберігання.
74. Класифікація кисломолочних продуктів. Основні відмінні ознаки у виробництві кефіру та йогуртів. Дефекти кисломолочних продуктів. Вимоги до пакування та зберігання.
75. Будівельні товари: види, класифікація. Показники якості сухих будівельних сумішей а фарб. Вимоги до зберігання.
76. Асортимент і показники якості молока коров'ячого. Дефекти молока. Характеристика видів пакування та умов зберігання.
77. Солоні рибні товари. Характеристика сировини, процесу виробництва, зміни якості, що відбуваються при посолі. Дефекти та умови зберігання.
78. Поняття про якість харчових продуктів. Чинники, що впливають на якість товарів у процесі надходження до споживачів.
79. Характеристика асортименту товарів із пластмас. Методи визначення виду пластмас. Вимоги до якості.

80.Птиця домашня. Хімічний склад, класифікація по видам угодованості, термічного стану.

81.Мед натуральний і штучний. Його склад, види, значення в харчуванні, використання. Способи визначення фальсифікації меду.

82.Харчове та дієтичне значення кисломолочних продуктів. Асортимент, показники якості, умови та строки зберігання кисломолочних продуктів.

83.Основні поняття про музичний звук. Види музичних інструментів.

84.Класифікація овочів. Характеристика капустяних та зелених видів овочів: харчова цінність, види, дефекти, умови зберігання.

85.Товари побутової хімії: лаки, фарби. Сировина для виробництва. Основні показники якості. Пакування та вимоги до зберігання.

86.Характеристика миючих засобів: вимоги до якості, види пакування та умови зберігання.

87.Рибні консерви і пресерви. Відмінність, асортимент і показники якості, харчова цінність. Маркування.

88.Прянощі: характеристика сировини, складу, показники якості. Характеристика видів пакування та умов зберігання.

89.Приправи. Особливості складу. Використання в ресторанному господарстві. Режим зберігання та способи пакування.

90.Маргарин: харчова цінність, асортимент, показники якості, умови зберігання.

91.Умови та терміни зберігання хліба. Зміни якості при зберіганні. Міри по зниженню втрат хліба.

92.Класифікація харчових продуктів.

93.Вершкове масло. Способи отримання, види, вимоги до якості, зберігання, вади.

94.Смакові товари загальної дії. Характеристика чорного, байхового чаю. Технологія виробництва, якість, умови та терміни зберігання.

95.Асортимент, показники якості, умови та терміни зберігання м'ясних консервів.

96.Харчова цінність. Види, сорти і якість кісточкових плодів. Використання в харчуванні.

97.Вершки, сметана, кисломолочний сир. Асортимент, якість. Умови та терміни зберігання.

98.Вина: характеристика сировини для виробництва. Особливості виробництва та органолептичні показники кагору, мадери, хересу, портвейну. Умови зберігання.

99.Сорти і показники якості житнього і пшеничного борошна. Зберігання.

100. Вимоги до якості одягу. Основні види дефектів пошиття та оздоблення. Вимоги до тканин для пошиття літнього та зимового одягу.

2.12. Список джерел

Законодавча література:

1. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. – К.: Держстандарт України, 2000. – 24 с.
2. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
3. Закон України «Про захист прав споживачів», №3161-IV від 01.01.2005 р.
4. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116 – 15 від 21.10.2004 р.

Основна література:

5. Михайлов В. І. Товарознавство непродовольчих товарів / В.І. Михайлов, Т.Г. Глушкова, О.І. Зельніченко. – К.: КНИГА. – 2004. – 448 с.
6. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожній, П.Х. Пономарьов. – 4-е вид., переробл. і допов. – К.: Лібра, 2007. 660 с.
7. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства. Навч. посіб. – К.: Центр Навчальної літератури, 2003. – 207 с.

Додаткова література:

8. Андреев Б.В. Справочник товароведов продовольственных товаров / Б.В. Андреев, И.Л. Волкин, В.З. Гарницкая. – Т. 1. – М.: Экономика, 1987. – 368 с.
9. Баранова Е.Н. Справочник товароведов продовольственных товаров / Е.Н. Баранова, Л.А. Боровикова, В.С. Брилева. – Т. 2. – М.: Экономика, 1989. – 424 с.
10. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания / М.И. Белошапка. - М. : Изд. центр «Академия», 2004. — 224 с.
11. Бондарчук М.С. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі: підручник / М.С. Бондарчук, О.В. Шумський. - Л.: Магнолія, 2008. -424 с.
12. Галик І.С. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина II. Товарознавство трикотажних товарів: підр. / І.С. Галик., Б.Д. Семак. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2001. – 296 с.
13. Домарецкий В.А. Технология солоду та пива: підр. / В.А. Домарецкий. – К.: Фірма «Інкос», 2004. – 426 с.
14. Дубініна А.А. Товарознавство злакових товарів: навч. пос. / А.А. Дубініна, В.А. Жук. – Х.: ХДУХТ, 2004.
15. Козлов В.М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В.М. Козлов, Ю.М. Хацкевич, В.К. Тимченко. – Х.: ХДУХТ, 2005. – 227 с.
16. Коробкіна З.В. Смакові товари : підручник / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 379 с.
17. Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства / Н.К. Кисляк, Г.Ф. Пугачевський. – К.: Вид-во КНТЕУ, 2002.
18. Кушнір М.К. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина III. Товарознавство взуттєвих товарів: підр. / М.К. Кушнір, Н.П. Тихонова. – К.:

НМЦ «Укоопосвіта», 2001. – 266 с.

19. Михайлов В.І. Товарознавство електропобутових товарів: підр. / В.І. Михайлов. – К.: ВЦКДТЕУ, 1999. – 232 с.

20. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2003. – 278 с.

21. Орлова Н.Я. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н.Я. Орлова, Л.Х. Пономарьов. - Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2002. - 360 с.

22. Оснач О.Ф. Товарознавство: навч. пос. / О.Ф. Оснач. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 223 с.

23. Райкова Е.Ю. Теория товароведения / Е.Ю. Райкова, Ю.В. Додонкин. – М.: Академия, 2003. – 239с.

24. Рудзівська Г.В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г.В. Рудзівська, С.В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с.

25. Савина З.Г. Практические и лабораторные работы по товароведению промышленных товаров / З.Г. Савина, А.Д. Шмелькин, Я.З. Уманцев. – М.: Экономика, 1992. – 125 с.

26. Санитарно-гигиенические методы исследования пищевых продуктов и воды: справочное пособие. – К.: «Здоровье», 1991.

27. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підр. / І.В. Сирохман, Т.М. Роситюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 384 с.

28. Сирохман І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підр. / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова. – К.: Центр навчальної літератури, 2008. – 612 с.

29. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товаровознавства: навч. пос. / Л.Д. Титаренко. – К: Центр Навчальної літератури, 2003. – 227 с.

30. Тищенко Є.В. Харчові жири: підр. / Є.В. Тищенко, П.Х. Понаморьов. – 2-е вид., доп. та пеperобл. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 227 с.

31. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами; под ред. д-ра хим. наук проф. Неверова. доц. Т.И. Чалы. – М.: 2000.

32. Товарознавство молочних товарів: навч. пос. / А.Б. Рудаєвська, Г.В. Дейниченко, В.М. Козлов, Г.І. Дюкарева – Х.: ХДУХТ, 2004.

33. Товарознавство непродовольчих товарів: підручник: у 2 ч. / Л.Г. Войнаш, І.О. Дудла, Д.І. Козьмін та ін. – К.: Освіта, 2004. – Т. 1. – 436 с. – Т. 2. – 532 с.

34. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных веществ и энергетической ценности пищевых продуктов; под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева. – М.: Агропромиздат, 1987-1989. – В 2-х т.

35. Шепеляв А.В. Товароведение и экспертиза текстильных и швейнотрикотажных товаров / А.В. Шепеляв, И.А. Печенежская, А.С. Туров. – Ростов н-Д.: Феникс, 2002. – 480 с.

36. Ясинська Н.С. Основи товаровознавства продтоварів / Н.С. Ясинська та ін. – К, 2002. – 131 с.

37. Діючі стандарти та інша діюча нормативна документація.

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Програма і робоча програма навчальної дисципліни

«Товарознавство»

(для студентів 3 курсу денної та 4 курсу заочної форм навчання
галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»
напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»)

Укладач: УСІНА Алла Іванівна,

СЕГЕДА Ірина Василівна,

БАЛАНДІНА Ірина Сергіївна

В авторській редакції

Комп'ютерна верстка: *І. О. Храпко*

План 2012, поз. 392 Р

Підп. до друку 06.07.2012 р.

Друк на ризографі

Тираж 10 пр.

Формат 60x84/16

Ум. друк. арк. 2,9

Зам. № 8705

Видавець і виготовлювач:

Харківська національна академія міського господарства,
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: rectorat@ksame.kharkov.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК №4064 від 12.05.2011 р.