

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор ВНПЗ «Дніпровський
гуманітарний університет»

Олег КИРИЧЕНКО

_____ 2022р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТОВАРОЗНАВСТВО

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь

бакалавр

(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

Спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

Освітня програма

Готельно-ресторанна справа

(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)

Наказ № 39-02 від 01.06.2022 р.

Статус навчальної дисципліни

обов'язкова

(обов'язкова або вибіркова)

Мова навчання:

українська

Дніпро – 2022

Назва навчальної дисципліни // Робоча програма навчальної дисципліни. –
Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2022. 17 с.

РОЗРОБНИК(-И): Яковлева-Мельник Н.Г., викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Розглянуто на засіданні кафедри _туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
14.06.2022р., протокол № 9

Схвалено Вченою радою університету, рекомендовано для використання в
освітньому процесі протягом 5 років. 30.08. 2022р., протокол №1.

Метою вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство» є освоєння здобувачами теоретичних положень та формування системи знань та вмінь для управління асортиментом, якістю продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення в закладах готельно-ресторанного господарства.

Вивчення дисципліни забезпечує формування компетентностей за ОП «Готельно-ресторанна справа»:

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

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

ПРН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 23. Складати та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами.

ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного встановлення певних обставин.

ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Взаємодіяти, вступати у комунікацію, бути зрозумілим, толерантно ставитися до осіб, що мають інші культуральні чи гендерно-вікові відмінності.

ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпеченні діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу

Передумови для вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство»:

Для опанування дисципліни необхідні базові знання та навички отримані в процесі вивчення наступних дисциплін: «Вступ до гостинності», «Економічна теорія», «Філософія».

Результати вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство»

Згідно з вимогами освітньої програми Здобувачі повинні знати:

- основи інформаційно-комерційної діяльності документально-інформаційних систем;
- 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;
- сучасні вимоги до якості товарів, чинники, що впливають на якість товарів, та методи оцінки якості товарів;
- умови та терміни зберігання товарів;
- сутність торговельної діяльності, її основні принципи, характеристики груп і руху товарів, основи організації і правила торгівлі;
- чинники, які обумовлюють якість харчової та промислової продукції;
- вимоги до пакування та маркування товарів;

Згідно з вимогами освітньої програми Здобувачі повинні вміти:

- орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечувати правомочність рішень;
- організувати товарорух з мінімізацією впливу шкідливих процесів

на динаміку безпечності та якості товарів;

– користуватися нормативною документацією щодо асортименту, якості товарів, їх упакування та зберігання;

– вирішувати практичні завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів;

– забезпечувати якісне виконання завдань професійної діяльності на основі інструкцій, встановлених норм, нормативів, технічних умов тощо;

– аналізувати та формувати асортимент продовольчих і непродовольчих товарів;

– контролювати відповідність показників якості товару вимогам нормативно-технічної документації в закладах готельного і ресторанного господарства;

– виявляти фальсифікацію харчових продуктів;

– вивчати, прогнозувати і формувати попит гостей на продовольчі товари та іншу продукцію.

Обсяг навчальної дисципліни: Додатки 1.1, 1.2. *(оновлюється щорічно).*

Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль I. Товарознавство непродовольчих товарів

ТЕМА 1. Вступ до товарознавства.

Предмет, основні поняття, мета і завдання товарознавства. Визначення понять: «продукція», «товар», «товарознавство», «споживна вартість». Об'єкт та ознаки класифікації товарів. Порівняльна характеристика, особливості, переваги і недоліки ієрархічного та фасетного методів класифікації. Кодування товарів: штрихове, цифрове, літерне, літерно-цифрове. Технологія штрихового кодування. Показники штрихового коду. Основні види стандартів товарної нумерації. Ознаки фальсифікованих товарів. Алгоритм розрахунку контрольного числа штрихового коду. Асортимент товарів. Поняття та види асортименту товарів. Простий та складний асортиментом товарів. Оцінка та визначення укрупненого, розгорненого, комбінованого і змішаного асортименту. Управління асортиментом товарів.

ТЕМА 2. Господарські товари з пластмас. Скляні і керамічні побутові товари

Характеристика і групи господарських товарів з пластмас за функціональним призначенням. Властивості виробів посудогосподарської групи. Основні групи виробів для ванної кімнати, туалету, саду і городу. Види пластмаси і їх призначення. Зовнішні ознаки відмінності та специфіка застосування пластмас у виробництві товарів народного споживання. Характеристика та призначення

основних видів пластмас: поліетилену, поліпропілену, полівінілхлориду (ПВХ), політетрафторетілену (фторопласт) поліметілметакрілату (оргскло), полістиролу, поліфенолформальдегіду (фенопласт), поліаміноальдегіду (амінопласт), поліетілентерефталату (ПЕТ) полікарбонату, поліуретану ацетилцелюлози.

Класифікація побутових товарів за призначенням і виду скла, їх характеристика. Групування столового посуду за цільовим і функціональним призначенням. Характеристика і властивості скляних побутових товарів із звичайного, кришталевого, боросилікатного та ситалового скла. Способи виробництва і декорування скляних виробів. Технологія виробництва скляних виробів методами видування, пресування, пресовидування, молірування, зчленовування. Властивості та відмінності виробів із фарфору, напівфарфору, фаянсу, майоліки, гончарної кераміки.

ТЕМА 3. Металогосподарські і будівельні товари

Виготовлення металогосподарських товарів, їх характеристика. Види і групи металогосподарських товарів. Основні способи виробництва і збірки виробів з металу. Способи обробки заготовок, поверхні металовиробів та збірки виробів з деталей. Види і методи захисно-декоративного покриття. Характеристика металевих, неметалевих та комбінованих покриттів. Класифікаційні ознаки металевого посуду.

Групування і види будівельних товарів. Природні, штучні, мінеральні і органічні будівельні матеріали. Конструкційні вироби і санітарно-технічне устаткування.

ТЕМА 4. Текстильні та меблеві товари

Поняття і характеристика, властивості, види текстильних волокон. Класифікація ниток, їх склад, структура, способи виробництва. Виробництво тканин, їх класифікація і обробка. Основні класи переплетення: прості, складні, дрібновізерунчасті, крупновізерунчасті. Види обробних операцій. Асортимент і характеристика тканин. Основні системи класифікації тканин. Класифікація і групова характеристика асортименту меблів. Побутові і спеціальні меблі. Меблеві вироби для житлових приміщень. Види та характеристика меблів для кухні, передньої, ванни і тераси та різних приміщень. Класифікація меблів за конструктивним матеріалом та способом виробництва. Номенклатура меблів за функціональною ознакою, стилем формотворення і комплектністю. Асортимент дерев'яної та металевої меблі. Показники якості меблів і методи їх визначення.

Змістовний модуль II. Товарознавство продовольчих товарів

ТЕМА 5. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів

Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів. Стандарти споживання. Теоретичні концепції харчування. Теорії раціонального (збалансованого) харчування: теорія адекватного харчування;

теорія диференціального харчування; теорія індивідуального харчування. Хімічний склад та енергетична цінність харчових продуктів. Класифікація харчових продуктів, її види. Якість харчових продуктів. Характеристика показників якості товарів і їхніх значень. Чинники якості продовольчих товарів. Методи визначення показників якості товару. Основи зберігання і транспортування товарів. Фізичні і хімічні процеси, що відбуваються під час зберігання товарів.

ТЕМА 6. Товарознавство продуктів рослинного походження

Класифікація зернових культур. Особливості будови зерна різних культур. Хімічний склад та енергетична цінність зерна злакових культур, гречки та насіння зернобобових культур. Класифікація зернопродуктів. Показники якості зерна. Зберігання та дефекти зерна. Хімічний склад та енергетична цінність круп. Загальна схема виробництва крупи. Класифікація, асортимент та зберігання круп. Класифікація, хімічний склад та енергетична цінність борошна. Показники якості борошна. Хліб та хлібобулочні вироби, поняття, класифікація. Асортимент хлібобулочних виробів. Макаронні вироби, їх хімічний склад та енергетична цінність. Технологія виробництва та вимоги до якості макаронних виробів. Характеристика асортименту макаронних виробів. Сухарні та бубликові вироби.

ТЕМА 7. Товарознавство плодово-овочевої продукції, м'яса, молочних та м'ясних товарів

Харчова цінність та класифікація плодів та овочів. Хімічний склад плодів та овочів. Торговельна та ботанічна класифікація фруктоовочевих товарів. Молочна продукція. Класифікація та маркування м'яса. Хімічний склад, харчова цінність м'яса. Загальна характеристика м'ясних субпродуктів. Хімічний склад субпродуктів. Класифікація і хімічний склад м'яса птиці. Асортимент та загальна схема виробництва ковбасних виробів. М'ясні напівфабрикати: класифікація, оцінка якості.

ТЕМА 8. Товарознавство рибних і яєчних продуктів, сирів та смакових товарів

Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб. Характеристика основних промислових родин риб. Харчова цінність м'яса риби. Асортимент риби. Ікорні товари. Види ікри з лососевих та осетрових риб.

Значення яєчних товарів у харчуванні. Харчова цінність, хімічний склад, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць, способи та умови їх зберігання. Яйця інших видів домашньої птиці.

Характеристика основних груп смакових товарів. Хімічний склад і асортимент чаю та кави. Класифікація прянощів і приправ. Алкогольні й лікєро-горілчані напої: класифікація, асортимент. Класифікація вин, коньяків,

слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.

Форма підсумкового контролю успішності навчання

Підсумковий контроль – це перевірка рівня засвоєння знань, навичок, вмінь та інших компетентностей за певний період навчання.

З навчальної дисципліни «Товарознавство» передбачено:

- для денної форми навчання – екзамен (2 сем);
- для заочної форми навчання – екзамен (2 сем).

Політика курсу, критерії та засоби оцінювання успішності навчання

Політика курсу: обов'язкове відвідування лекційних, семінарських та практичних занять; гідна поведінка під час занять.

За кредитно-модульною системою викладення навчальної дисципліни «Товарознавство» застосовуються такі основні види контролю знань:

1. Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:

- усне опитування;
- письмові контрольні експрес-роботи;
- тестовий контроль;

2. Підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі екзамену.

За рішенням викладача або кафедри *нараховуються заохочувальні бали* за наступні види робіт:

- за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;
- за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);
- за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання *академічної доброчесності* передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

Підсумковий контроль зі змістового модулю 1 проводиться після

вивчення теми № 4 у вигляді тестування (теми 1-4).

Підсумковий контроль по змістовому модулю 2 проводиться після вивчення теми № 8 у вигляді контрольної роботи (теми 5-8).

Схема формування оцінки.

Шкала оцінювання: національна та ECTS [8]

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
83-89	B	добре	
75-82	C		
68-74	D	задовільно	
60-67	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розподіл балів за різними формами контролю для навчальної дисциплін [8]

ДЛЯ ДЕННОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ		
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль ЗАЛІК (З)/ ЕКЗАМЕН (Е)
Аудиторна робота	Самостійна та індивідуальна робота	
≤ 40	≤ 20	
≤ 60		
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК+ З ≤ 100		
Підсумкова оцінка у випадку складання екзамену (П) = ПК+Е ≤ 100		
ДЛЯ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ		
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль ЗАЛІК (З)/ ЕКЗАМЕН (Е)
Аудиторна робота	Самостійна та індивідуальна робота	
≤ 20	≤ 40	
≤ 60		
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК+ З ≤ 100		
Підсумкова оцінка у випадку складання екзамену (П) = ПК+Е ≤ 100		

Підсумковий контроль (для денної та заочної форми навчання):

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Екзамен (2 теоретичних питання – по 10 балів, тестові завдання – 20 балів за 40 тестових завдань)	40

Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна:

при вивченні дисципліни застосовується мультимедійне обладнання; графічні засоби; технічні засоби: звуко- і відеозаписи тощо.

Програмне забезпечення: Платформа Moodle, Zoom, PowerPoint, Microsoft Excel, Microsoft Word.

Інформаційне та методичне забезпечення навчальної дисципліни (рекомендовані джерела інформації)

Додаток 2 (оновлюється щорічно та/або в разі необхідності)

Додаток 1.1.
до Робочої програми з
навчальної дисципліни

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор
ВНПЗ «Дніпровський
гуманітарний університет»

Тетяна АЛФЬОРОВА

_____ .2022р.

ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТОВАРОЗНАВСТВО

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь: бакалавр Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
(назва ступеня вищої освіти) (шифр і назва)

на 2023/2024 навчальний рік

Форма навчання ДЕННА Обсяг 4 кредитів ЄКТС, (120 годин)

Курс 1 Групи ГР-23

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна)
			Всього	Лекції	Семинари	Практ. заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
2 семестр							
1.	Тема 1. Вступ до товарознавства.	14	6	2	2	2	8
2.	Тема 2. Господарські товари з пластмас. Скляні і керамічні побутові товари	16	6	2	2	2	10
3.	Тема 3. Металогосподарські і будівельні товари	14	6	2	2	2	8
4.	Тема 4. Текстильні та меблеві товари	16	6	2	2	2	10
5.	Тема 5. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	14	6	2	2	2	8
6.	Тема 6. Товарознавство продуктів рослинного походження	16	6	2	2	2	10
7.	Тема 7. Товарознавство плодово-овочевої продукції, м'яса, молочних та м'ясних товарів	14	6	2	2	2	8
8.	Тема 8. Товарознавство рибних і яєчних продуктів, сирів та смакових товарів	16	6	2	2	2	10

	Разом за семестр	120	48	16	16	16	72
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>екзамен</i>					

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2022р., протокол № 9

Завідувач кафедри

Тетяна ТЕСЛЕНКО
(підпис) (ініціали, прізвище)

Додаток 1.2.
до Робочої програми з
навчальної дисципліни

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор
ВНПЗ «Дніпровський
гуманітарний університет»

Тетяна АЛФЬОРОВА

_____ .2022р.

ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТОВАРОЗНАВСТВО

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь: бакалавр Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
(назва ступеня вищої освіти) (шифр і назва)

на 2023/2024 навчальний рік

Форма навчання ЗАОЧНА, обсяг 4 кредитів ЄКТС, (120 годин)

Курс 1 Групи ГРЗ-22

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна)
			Всього	Лекції	Семінари	Практ. заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
2 семестр							
1	Тема 1. Вступ до товарознавства.	12	2	2	-	-	10
2.	Тема 2. Господарські товари з пластмас. Скляні і керамічні побутові товари	12	2	-	2	-	10
3.	Тема 3. Металогосподарські і будівельні товари	16	2	2			14
4.	Тема 4. Текстильні та меблеві товари	16	2	-	2	-	14
5.	Тема 5. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	16	-	-	-	-	16
6.	Тема 6. Товарознавство продуктів рослинного походження	16	2	2	-	-	14
7.	Тема 7. Товарознавство плодово-овочевої продукції, м'яса, молочних та м'ясних товарів	16	2	-	2	-	14
8.	Тема 8. Товарознавство рибних і яєчних продуктів, сирів та смакових товарів	16	2	2	-	-	14
	Разом за семестр	120	14	8	6	-	106
	Форма підсумкового контролю	екзамен					

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2022р., протокол № 9

Завідувач кафедри

Тетяна ТЕСЛЕНКО
(підпис) (ініціали, прізвище)

Додаток 2
до Робочої програми
з навчальної дисципліни

ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТОВАРОЗНАВСТВО

Освітній ступінь: бакалавр (назва навчальної дисципліни) Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
(назва ступеня вищої освіти) (шифр і назва)

на 2023/2024 навчальний рік

Основні нормативні акти:

1. Про захист прав споживачів: Закон України редакція від 19.11.2022
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.
2. Про метрологію та метрологічну діяльність: Закон України редакція від 01.01.2022. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1314-18#Text>.
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закони України редакція від 31.03.2023 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.
4. ДСТУ 2925-94. Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91090.
5. ДСТУ 3021-95. Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/docpage?id_doc=82322.
6. ДСТУ 3144-95 Коди та кодування інформації. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/n0007699-96#Text>.
7. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=72392.
8. ДСТУ ISO 9000:2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник. URL: <https://khoda.gov.ua/image/catalog/files/%209000.pdf>
9. Державне агентство розвитку туризму (ДАРТ). URL: <https://www.tourism.gov.ua>.

Підручники:

1. Мельник Т.Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей) Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.

2. Товарознавство. Непродовольчі товари : підручник. за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 893 с.

3. Товарознавство та комерційна діяльність: підручник / В. Л. Дикань, А. О. Каграманян, Н. Є. Каличева та ін.; за ред. В. Л. Диканя. Харків: УкрДУЗТ, 2018. 362 с

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали:

1. Товарознавство : конспект лекцій для здобувачів вищої освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. В. С. Кушнірук, І. О. Банєва, І. О. Піюренко, О. В. Величко, С. І. Павлюк. Миколаїв : МНАУ, 2021. 158 с.

2. Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, А. Демічковський, О. Цільник, О. Бордун, О. Піхур. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.

3. Товарознавство (Непродовольчі товари). Силікатні товари : навчальний посібник / Г. Д. Кобищан, Л. М. Губа, Ю. О. Басова, І. В. Шурдук. Полтава : ПУЕТ, 2019. 130 с.

4. Товарознавство. Т. 1. Непродовольчі товари : підруч. / Н. В. Мережко, О. Р. Мокроусова, Л. А. Коптюх та ін. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 760 с.

5. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс): навч. посіб. Київ. «Центр учбової літератури». 2017 С. 424.

6. Бондарчук М. Є. Товарознавство (Теоретичні основи товарознавства) : конспект лекцій. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 114с.

7. Загальні методи визначення якості та безпеки споживчих товарів : навч.-практ. посіб. / Петрова І. А., Петров С. О., Кричковська Л. В., Дубоносів В. Л. Харків : ФОП Крамаренко Ю.М., 2017. 233 с.

8. Хлібобулочні вироби: навчально-методичний посібник / за ред. Н. І. Мазурак. Коломия: Коломийський індустріально-педагогічний технікум, 2019. 64 с.

Монографії та інші наукові видання:

1. Класифікація непродовольчих товарів : монографія. За заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 548 с.

Інші джерела:

1. Яковлєва-Мельник Н.Г. Товарознавство: наукові та прикладні проблеми в сучасних умовах розвитку економіки. *Наука. Інновації. Якість: [матеріали національного науково-практичного форуму, Харків09-10 серпня 2022 року]* / за

заг. ред. к.т.н., доц. Г. С. Грінченко. Українська інженерно-педагогічна академія. Харків: УПА, 2022. 94 с. с.15-16

2. Іванов М.М. Комерційне товарознавство в сучасних умовах. *Нова економіка: збірник наукових праць молодих учених, аспірантів і студентів*. Запоріжжя: Запорізький національний університет, 2021. № 1 (9). С. 376-384.

3. Данько Т. І., Яворська Н. П. Ідентифікація товарів : сутність та основні товарознавчі аспекти. *Економіка і суспільство*. 2017. № 9. С. 391–395.

4. Павлова М. Б. Основні показники асортименту товарів у роздрібній торгівлі. *Підприємництво і торгівля*. 2016. Вип. 20. С. 127–129.

5. Чуєва, І., & Криволапов, Е. (2021). Товарознавча політика готельно-ресторанних послуг в міжнародному туристичному бізнесі. *Економіка та суспільство*, (29). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-29-46>.

6. Яковлева-Мельник Н.Г., Недавня В. Міжнародні стандарти якості та перспективи іноземного інвестування в туристичній індустрії. *Якість, стандартизація та метрологічне забезпечення: [матеріали міжнародної науково-практичної конференції, Харків 25-26 січня 2022 року]* / за заг. ред. д.т.н., проф. Р. М. Тріща, к.т.н., доц. Г. С.Грінченко. Українська інженерно-педагогічна академія. Харків: УПА, 2022. с. 38-40

Інтернет-ресурси:

1.Офіційний сайт Національної бібліотеки ім. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua>

2. Наукова електронна бібліотека періодичних видань НАН України. URL: <http://dspace.nbu.gov.ua/>.

3.Непродовольчі товари. URL: <https://comexpert.pto.org.ua/>

4. Виробництво скла: URL: <https://www.youtube.com/watch?v=cY0cHtpiYKw>.

5. Навчально-інформаційний портал. URL: <https://elearn.nubip.edu.ua/mod/book/tool/print/index.php?id=287238>.

6. ПВНЗ Дніпровський гуманітарний університет. Положення про організацію освітнього процесу. URL: https://dgu.edu.ua/files/images/documents/nmv/poloj_opp_2023%2B.pdf

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2022р., протокол № 9

Завідувач кафедри

(підпис)

Тетяна ТЕСЛЕНКО

(ініціали, прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ**

**ПЛАНІ СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ)
ЗАНЯТЬ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ТОВАРОЗНАВСТВО

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь

бакалавр

(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

Спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

Освітня програма

Готельно-ресторанна справа

(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)

Наказ № 39-02 від 01.06.2022 р.

Форма навчання

денна

(денна/заочна)

у **2023/2024** навчальному році

Плани семінарських
(практичних) занять
обговорені та схвалені на
засіданні кафедри _

протокол від 14.06.2022 р.

№ 9

**Завідувач кафедри
Тетяна ТЕСЛЕНКО**

(підпис)

Дніпро – 2022

Товарознавство // Плани семінарських (практичних) занять для денної/заочної форми навчання. Дніпро: ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2022 р . 47 с.

РОЗРОБНИК(-И):

Яковлева-Мельник Н.Г. викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

ТЕМА 1. Вступ до товарознавства.

Семінарське заняття №1–(2 год.)

План

1. Предмет, цілі і завдання курсу «Товарознавство».
2. Сутність технології штрихового кодування товарів.
3. Штрихове кодування товарів.
4. Основи формування і управління асортиментом товарів.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: товарознавство», «цінність», «споживча цінність», «асортимент товару», «якість», «кодування товару», «якість товару».

Практичне заняття №1–(2 год.)

План

1. Штрихове кодування товарів.
2. Основи формування і управління асортиментом товарів.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- *вміння користуватися науковими джерелами, виконувати їх критичне оцінювання, робити власні висновки, систематизувати опрацьовану інформацію;*
- *формування навичок аналізу та узагальнення власного практичного досвіду оцінки споживчої вартості, контролю кодування товарів.*

Завдання для самостійної роботи до Теми 1:

1. Визначення понять: «продукція», «товар», «товарознавство», «споживна вартість».
2. Порівняльна характеристика, особливості, переваги і недоліки ієрархічного та фасетного методів класифікації.
3. Показники штрихового коду.
4. Основні види стандартів товарної нумерації.
5. Ознаки фальсифікованих товарів.
6. Асортимент товарів. Поняття та види асортименту товарів.
7. Простий та складний асортиментом товарів.
8. Оцінка та визначення укрупненого, розгорненого, комбінованого і змішаного асортименту.

Індивідуальні завдання до Теми 1:

Завдання 1. Розкрити сутність штрихового кодування товарів. За допомогою маркування товарів – з'ясувати країну походження та законність вироблення товару.

Штрих-коди товарів

№ п/п варіант	штрих-код	№ п/п варіант	штрих-код
1	4606319002009	16	4810148000772
2	4012982037093	17	3059943016576
3	8410179800127	18	4607039084603
4	2220071000565	19	5029053541969
5	4003583121229	20	8934901730037
6	5060040302231	21	2220066000402
7	4605996001787	22	3274870264313
8	2220071000794	23	5050136424183
9	7322540157185	24	8002470001275
10	5000111040921	25	4600660001063
11	8436024293043	26	7640123861299
12	4607011660177	27	5901828000959
13	4751007733007	28	8850450218003
14	8410599091556	29	6922012704315
15	4601498001720	30	2220066000921

Завдання 2. Написання короткого повідомлення (2-3 сторінки):**Теми:**

1. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів.
2. Нормативно-технічна документація в сфері товарознавчої діяльності.
3. Основи формування і управління асортиментом товарів.
4. Види і розрахунок показників асортименту товарів.
5. Основи формування та збереження якості товарів.
6. Інформаційні товарні знаки, як структурний елемент товарного маркування.

ТЕМА 2. Господарські товари з пластмас. Скляні і керамічні побутові товари***Семінарське заняття №2–(2 год.)***

1. Характеристика і групи господарських товарів з пластмас за функціональним призначенням.
2. Властивості виробів посудогосподарської групи.

3. Основні групи виробів для ванної кімнати, туалету, саду і городу.
4. Види пластмаси і їх призначення.
5. Групування столового посуду за цільовим і функціональним призначенням. Способи виробництва і декорування скляних виробів.
6. Види декорування та прикрашення виробів із скла, що наносяться в процесі виробництва, механічним і хімічним способами.
7. Класифікаційні ознаки керамічних товарів.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: класифікаційні ознаки; види пластмас; призначення різних видів пластмас у господарстві; види скляних виробів; призначення та практичність скляних виробів .

Практичне заняття №2–(2 год.)

План

1. Характеристика і групи господарських товарів з пластмас
2. Характеристика і властивості скляних побутових товарів
3. Класифікаційні ознаки керамічних товарів

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- навички з оцінки якості і призначення пластмасових виробів;
- навички оцінки якості скляних виробів, дефекти.

Завдання для самостійної роботи до Теми 2:

1. Як класифікуються скляні побутові товари за призначенням і виду скла?
2. Назвіть групи столового посуду за цільовим і функціональним призначенням.
3. Охарактеризуйте властивості скляних побутових товарів із звичайного, кришталевого, боросилікатного та ситалового скла.
4. Поясніть способи виробництва скляних виробів.
5. На які групи діляться види прикрашення виробів із скла залежно від способу отримання декору?
6. Розкрийте зміст технології виробництва скляних виробів методами видування, пресування, пресовидування, молірування, зчленовування.
7. Охарактеризуйте механічні і хімічні способи прикрашення скляних виробів.
8. Як підрозділяються вироби залежно від виду кераміки?

Індивідуальні завдання до Теми 2:

Завдання 1. У формі доповіді надайте відповіді на наступні питання та зробіть висновки:

1. Проблеми та перспективи розвитку індустрії пластмасових виробів.






2. Характеристика сучасних методів обробки та декорування пластмасових виробів.
3. Характеристика українських заводів та їх діяльності по виробництву пластмасових виробів.
4. Види декорування.
5. Характеристика показників якості керамічного посуду.
6. Напрямки розвитку галузі керамічного посуду.

Завдання 2. Оцінка якості скляних виробів.

Орієнтуючись по малюнку, вкажіть вид дефекту скляного виробу, та які наслідки можуть виникнути в процесі використання виробу з цим дефектом.

Таблиця 2.

Оцінка якості скляних виробів

№	Фото дефекту	Вид дефекту	Наслідки
1			
2			
3			
4			
5			

ТЕМА 3. Металогосподарські і будівельні товари

Семінарське заняття №3–(2 год.)

1. Процес виготовлення метало господарських товарів.
2. Види і методи захисний-декоративного покриття.
3. Ознаки класифікації металевого посуду.
4. Оцінка якості металевого емальованого посуду.
5. Виробництво, емалювання та декорування металевого посуду.
6. Характеристика емалей, що використовуються при декоруванні металевого посуду.
7. Дефекти декорування та обробки посуду.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: метологосподарські товари; захисні покриття; класифікація готелів у країнах світу; якість металевого посуду; дефекти металевого посуду; чавун, пластичній деформації, міцність, пружність, твердість, крихкість.

Практичне заняття №3–(2 год.)

План

1. Основні способи виробництва і збірки виробів з металу.
2. Оцінка якості металевого емальованого посуду.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- формування навичок оцінки якості і призначення металевого посуду;
- набуття знань щодо відповідності використання металевого посуду для приготування різних страв .

Завдання для самостійної роботи до Теми 3:

1. Назвіть основні товарні підгрупи металогосподарських виробів та охарактеризуйте матеріали для їх виготовлення.
2. Розкрийте зміст способів виробництва виробів з металу.
3. Поясніть основні способи обробки заготовок з металу.
4. Які способи застосовуються в процесі механічної обробки поверхні металовиробів?
5. Види і методи захисно-декоративного покриття виробів з металу.
6. Дайте характеристику металевим, неметалевим та комбінованим покриттям виробів з металу.
7. Назвіть класифікаційні ознаки металевого посуду.
8. За якими ознаками відбувається групування будівельних товарів?

9. Охарактеризуйте властивості керамічних, безобпалювальних, полімерних, деревних матеріалів та матеріалів із скла.

10. Перелічіть матеріали на основі цілісної деревини та композиційні деревні матеріали.

11. Які будівельні матеріали та вироби відносяться до стінних і покрівельних?

12. Перелічіть види облицювальних і обробних матеріалів.

13. Які будівельні вироби входять у групу конструкційних і санітарно-технічних?

Індивідуальні завдання до Теми 3:

Завдання 1. *Надайте характеристику металевогосподарським виробам:*

Охарактеризуйте металевогосподарські вироби різного походження. Систематизуйте інформацію в табл.3

Таблиця 3.

Характеристика виробів (каструль, сковорідок) з різних металів

Основний матеріал	вага	вартість	Нагрів/ охолодження	Деформація/ корозія	Може вступати в хімічну реакцію з їжею	Спосіб виготовлення	Термін використання	Що краще готувати
<i>алюмінієві</i>								
<i>емальовані</i>								
<i>чавунні</i>								
<i>З Нержавіючої сталі</i>								

Завдання 2. *Основні способи виробництва і збірки виробів з металу.*

Виконати тестові завдання до теми 3 в Moodle.

ТЕМА 4. Текстильні та меблеві товари

Семінарське заняття №4–(2год.)

План

1. Властивості, види текстильних волокон. властивості текстильних волокон.

2. Виробництво тканин, класифікація і обробка.

3. Основні системи класифікації тканин.

4. Асортимент дерев'яної та металевої меблі.

5. Показники якості меблів і методи їх визначення.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: моральний знос (за повною первісною вартістю; оздоблювальні матеріали, деревостружкові плити (ДСП), дерево-волокнисті плити (ДВП), клейова фанера.

Практичне заняття №4–(2 год.)

План

1. Класифікація ниток, їх склад, структура, способи виробництва.
2. Класифікація і групова характеристика асортименту меблів.
3. Показники якості меблів і методи їх визначення.
4. Маркування, пакування, обслуговування.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- навички з аналізу та оцінки показників складу, структури та якості ниток та меблів;
- вміння щодо обслуговування меблевих товарів та особливостей експлуатації.

Завдання для самостійної роботи до Теми 4:

1. Дайте визначення і характеристику текстильним волокнам.
2. Перелічіть класифікаційні ознаки текстильних волокон.
3. Охарактеризуйте волокна рослинного і тваринного походження.
4. Який склад і властивості волокна мінерального, синтетичного, штучного походження?
5. Дайте характеристику класифікації ниток, їх складу, структурі, способам виробництва.
6. Розкрийте сутність основних класів переплетення та видів обробних операцій.
7. Назвіть основні системи класифікації тканин та їх асортимент.
8. Які основні конструкційні матеріали застосовуються у виробництві меблів?
9. Які матеріали використовують при виготовленні меблів?
10. Назвіть основні ознаки класифікації меблів?
11. Як поділяють меблі за призначенням, за місцем використання, за основними конструкційними матеріалами?
12. Як поділяють дерев'яні меблі за способом виробництва?
13. Як розрізняють меблі за способом з'єднання вузлів при зборці?
14. Як підрозділяють меблі за обробкою й облицюванням?
15. Чим відрізняються набори меблів від гарнітурів?

Індивідуальні завдання до Теми 4:

Завдання 1. Походження та властивості ниток

Ознайомитися з видами виробництва бавовни та особливостями використання їх для виробництва. Інформацію структурувати відповідно до таблиці 3.

Таблиця 3.

Характеристика бавовняних виробів

<i>Бавовна</i>	<i>використовується для виробництва</i>
<i>Довговолокниста (тонковолокниста) бавовна (35-50 мм)</i>	
<i>з короткого волокна (20-25 мм)</i>	
<i>середнього (28-34 мм)</i>	

Завдання 2. Види волокон.

Ознайомитися з походження та особливостями подальшого застосування волокон. Інформацію структурувати відповідно до таблиці 4.

Таблиця 4.

Характеристика бавовняних виробів

Вид волокна	джерело	текстиль
Натуральні волокна органічного походження		
целюлозні		
білкові		

Завдання 3. Показники якості меблів і методи їх визначення.

Провести аналіз дефекту меблевих виробів відповідно до нумерації на рисунку 1. Результати занести до таблиці 4.

Таблиця 4.

Результати оцінки меблевих товарів

	Найменування виробу	Призначення	Матеріал	Опис дефекту	Причина виникнення	Перспективи
1						
2						
3						
4						



Рис. 1. – Пошкодження меблів

Змістовний модуль II. Товарознавство продовольчих товарів

ТЕМА 5. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів

Семінарське заняття №5–(2 год.)

План

1. Основи раціонального споживання продовольчих товарів.
2. Хімічний склад продовольчих товарів.
3. Класифікація харчових продуктів.
4. Якість харчових продуктів.
5. Основи зберігання і транспортування товарів.

*Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
харчова цінність, корисні властивості, калорійність, енергетична цінність.*

Практичне заняття №5–(2 год.)

План

1. Теорії харчування.
2. Хімічний склад та енергетична цінність харчових продуктів.
3. Якість харчових продуктів.

*Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути
напрацьовані під час заняття:*

-навички оцінки хімічного складу та енергетичної цінності, калорійності продуктів;

-навички складання меню відповідно до різних теорій харчування..

Завдання для самостійної роботи до Теми 5:

1. Який зміст і завдання сучасного товарознавства продовольчих товарів?
2. Розкрийте сутність раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів.
3. За якими ознаками класифікуються харчові продукти?
4. Яка роль вітамінів в харчуванні людини та як вони класифікуються?
5. Розкрийте зміст процесу вітамінізації харчових продуктів.
6. Розкрийте сутність поняття якості харчових продуктів, назвіть чинники, що впливають на якість товарів у процесі надходження до споживачів.
7. Охарактеризуйте властивості вуглеводів, дубильних та пектинових речовин, їх вплив на організм людини.
8. Назвіть та розкрийте сутність основних теорій раціонального (збалансованого) харчування:
9. Поясніть процес розрахунку калорійності (енергетичної цінності) харчових продуктів.
10. Назвіть чинники якості продовольчих товарів.
11. Основні речовини харчових продуктів, дайте характеристику мінеральним речовинам.
12. За якими методами визначаються показники якості товару?
13. Назвіть основні принципи зберігання і транспортування товарів.
14. Які фізичні і хімічні процеси відбуваються під час зберігання товарів?

Індивідуальні завдання до Теми 5:

Завдання 1. Теорії харчування.

Підготуйте коротке повідомлення (2-3 сторінки) про теорії харчування.

Завдання 2. Меню закладів харчування з урахуванням різноманітних теорій харчування.

На основі обраної (яка вам до вподоби) теорії харчування, розробити меню одного дня з урахуванням хімічних речовин та енергетичної цінності харчових продуктів.

ТЕМА 6. Товарознавство продуктів рослинного походження

Семінарське заняття №6–(2 год.)

План

1. Характеристика та класифікація зернових культур.
2. Пшениця ячмінь кукурудза бобові.
3. Класифікація зерна (продовольче, фуражне, технічне, насінне).
4. Крупа.
5. Борошно.
6. Хліб та хлібобулочні вироби.
7. Макаронні вироби.

Практичне заняття №6–(2 год.)

План

1. Класифікація і характеристика зернових культур.
2. Види зернових культур. Пшениця ячмінь кукурудза бобові.
3. Продовольче, фуражне, технічне, насінне зерно.
4. Виробництво, асортимент, пакування та зберігання бубличних і сухарних виробів.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміння використовувати знання щодо класифікації зернових культур та борошняних виробів з них;
- навички розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.

Завдання для самостійної роботи до Теми 6:

1. Охарактеризуйте споживні властивості, процес оцінки якості та визначення дефектів круп.
2. За якими ознаками класифікуються зернові культури та які особливості будови зерна різних культур?
3. Дайте характеристику крупам з гречки та вівса, їх харчової цінності.
4. Перелічіть вимоги до якості, умови зберігання, основні види дефектів круп з гречки та вівса.
5. Перелічіть види круп із риса, пшениці і проса. Які умови та терміни їх зберігання?
6. Розкрийте сутність поняття хлібобулочних виробів, перелічіть їх класифікаційні ознаки, асортимент, показники якості та дефекти.

7. Назвіть показники якості борошна, умови його пакування, маркування, транспортування, зберігання та дефекти.

8. Охарактеризуйте асортимент та технологію виробництва хліба.

9. Розкрийте сутність показників якості хліба, методів пакування та зберігання хліба.

10. Назвіть умови і терміни зберігання хліба та міри по зниженню його втрат. Які зміни якості відбуваються при зберіганні хліба?

11. Приведіть загальну схему виробництва хліба. Перелічіть асортимент хлібобулочних виробів.

12. Дайте визначення макаронним виробам. Охарактеризуйте їх хімічний склад, енергетичну цінність і асортимент.

13. Розкрийте сутність технології виробництва макаронних виробів. Які вимоги ставляться до їх до якості?

14. Дайте визначення сухарним та бубликовим виробам, перелічіть їх асортимент .

15. Поясніть сутність процесу виробництва бубличних і сухарних виробів, назвіть вимоги до їх пакування та зберігання.

Індивідуальні завдання до Теми 6:

Завдання 1. Характеристика зернових культур.

Опрацювати відмінні ознаки різних сортів пшениці. Результати оформити у вигляді таблиці (табл.5).

Таблиця 5.

Відмінні ознаки м'якої і твердої пшениць

Ознака	М'яка пшениця	Тверда пшениця
Колос		
Щільність колосу		
Зерно		
Сорт борошна		
Які продукти, краще страви можна приготувати		

Завдання 2. Виробництво, асортимент, пакування та зберігання бубличних і сухарних виробів.

З огляду на наведену ситуацію (від 1 до 5), порекомендуйте – що необхідно зробити.

Ситуація 1. При прийманні хліба від постачальника виявлено, що окремі вироби мають неправильну розпливчасту форму. Які ваші дії?

Ситуація 2. До керівника магазину звернувся обурений покупець і надав розрізану хлібину, в якій на зрізі видно нитки від мішковини. Яке рішення потрібно прийняти?

Ситуація 3. Покупець просить врізати половину батона, маса якого 0,4 кг, але

продавець відмовився. Чи правильні дії прийняв продавець?

Ситуація 4. В магазин надійшли хлібобулочні вироби без сертифікату якості. Якими повинні бути дії працівника?

Ситуація 5. Покупець попросив порекомендувати хліб для людини із захворюванням цукрового діабету. В наявності є Селянський, Дарницький, Білково-висівковий та ін.

ТЕМА 7. Товарознавство плодово-овочевої продукції, м'яса, молочної продукції та м'ясних товарів

Семінарське заняття №7–(2 год.)

План

1. Харчова цінність та класифікація плодів та овочів.
2. Свіжі плоди та овочі.
3. Класифікація та маркування м'яса.
4. Хімічний склад, харчова цінність м'яса.
5. Характеристика м'ясних субпродуктів та м'яса птиці.
6. Молоко та молочні продукти.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
плодово-овочева продукція, мінеральні речовини, поживні властивості. м'язова тканина.

Практичне заняття №7–(2 год.)

План

1. Класифікація та маркування м'яса.
2. М'ясні напівфабрикати.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- навички оцінки якості м'яса, м'ясних продуктів та напівфабрикатів з м'яса;
- вміння підібрати правильний вид і частину м'яса для приготування певних страв.

Завдання для самостійної роботи до Теми 7:

1. Назвіть ознаки класифікації м'яса та порядок його маркування.
2. Перелічите основні хімічні речовини м'яса. Дайте їм характеристику.
3. Дайте визначення та характеристику м'ясним субпродуктам.
4. Назвіть види птиці, її класифікаційні ознаки та хімічний склад.
5. Дайте визначення ковбасним виробам, перелічите їх асортимент.
6. З яких основних елементів складається процес виробництва ковбасних виробів?
7. Які вироби відносяться до м'ясних напівфабрикатів та як вони класифікуються?

Індивідуальні завдання до Теми 7:

Завдання 1. Харчова цінність м'яса.

Вкажіть назви частин валової туші та рекомендовані блюда з них (рис.2).

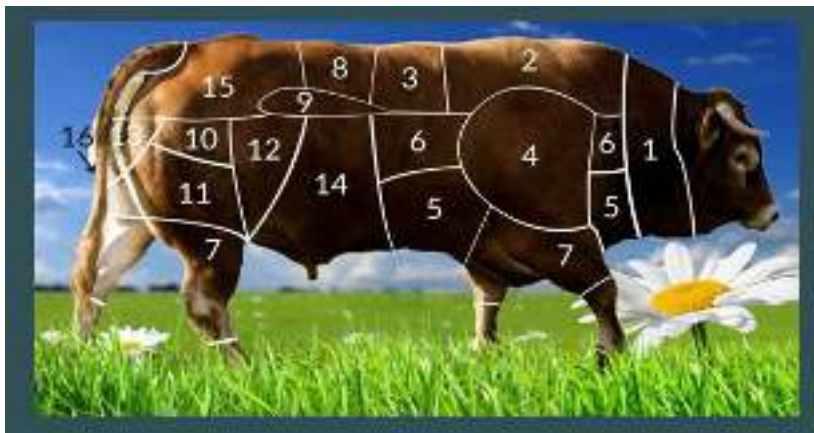


Рис. 2. – Частини туші

Завдання 2. . *Товарознавство плодово-овочевої продукції, м'яса, молочної продукції та м'ясних товарів.*

Виконати тестові завдання до теми 7 в Moodle.

ТЕМА 8. Товарознавство рибних і яєчних продуктів, сирів та смакових товарів

Семінарське заняття №8–(2год.)

1. Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб.
2. Жива товарна риба та ікорні товари.
3. Харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць. Способи та умови зберігання курячих яєць.
4. Сири та їх характеристика.
5. Характеристика основних груп смакових товарів.
6. Алкогольні й лікєро-горілчані напої.
7. Класифікація вин, коньяків, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
промислові риби, групи смакових товарів, виноградні вина, ікорні товари.

Практичне заняття №8 – (2год.)

План

1. Харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць.
2. Сири та їх характеристика.
3. Характеристика основних груп смакових товарів.

4. Алкогольні й лікєро-горілчані напої.

5. Вина, коньяки, слабоалкогольні і безалкогольні напої.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміння використовувати основи проведення оцінки харчової цінності рибних і яєчних продуктів на практиці;

- навички застосування характеристик основних груп смакових товарів у професійній діяльності.

Завдання для самостійної роботи до Теми 8:

1. Назвіть класифікаційні ознаки промислових риб.

2. Охарактеризуйте основні промислові родини риб.

3. Назвіть хімічний склад і властивості рибних продуктів.

4. надайте характеристику охолодженої та мороженої товарної риби, назвіть її асортимент.

5. Розкрийте сутність поняття «ікорні товари», перелічіть основні вимоги до них та види ікри.

6. Назвіть хімічний склад та харчову цінність курячих яєць та поясніть значення яєчних товарів у харчуванні.

7. Поясніть будову курячих яєць і за якими показниками визначається їх категорія.

8. Дайте характеристику основним групам смакових товарів.

9. За якими ознаками класифікуються смакові товари?

10. Назвіть хімічний склад кави, охарактеризуйте її види і харчову цінність.

11. Дайте порівняльну характеристику чаю та кави.

12. Назвіть види прянощів та ознаки їх класифікації.

13. Розкрийте зміст понять «алкогольні та лікєро-горілчані напої», перелічіть їх асортимент.

14. Як класифікуються вина та коньяки?

15. Які напої відносяться до слабоалкогольних і безалкогольних?

16. Дайте товарознавчу характеристику прянощів. Яке їх значення у харчуванні?

17. Охарактеризуйте властивості та процес виробництва чорного і зеленого чаю, назвіть показники якості, вимоги до пакування та умови зберігання.

Індивідуальні завдання до Теми 8:

Завдання 1. Підготовка доповіді.

Підготувати доповідь - цікаву інформацію щодо (на ваш вибір)

- історії походження

- способів виробництва

- застосування на кухні, приготування страв і т.д.

вашого улюбленого продукту: овочів, молочних продуктів, м'ясних продуктів, риби і т.д.

Завдання 2. . *Товарознавство рибних та смакових товарів.*
Виконати тестові завдання до теми 8 в Moodle.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Рекомендована література до Теми 1:

Основні нормативні акти [1,2, 3, 5, 6, 7, 8]

Підручники [1, 3]

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [1,2, 6,7]

Монографії та інші наукові видання [1]

Інші джерела [1, 3, 4, 6]

Інтернет-ресурси [1,2, 5, 6]

Рекомендована література до Теми 2:

Основні нормативні акти [1, 5]

Підручники [1, 2]

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [4-7]

Монографії та інші наукові видання [2-3]

Інші джерела [13, 14, 19]

Інтернет-ресурси [1,6,7]

Рекомендована література до Теми 3:

Основні нормативні акти [1,2]

Підручники [2,3]

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [1, 3, 4, 7]

Монографії та інші наукові видання [1]

Інші джерела [3, 4, 6]

Інтернет-ресурси [1, 2, 3]

Рекомендована література до Теми 4:

Основні нормативні акти [1, 5]

Підручники [2, 3]

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [2, 3, 4, 6]

Монографії та інші наукові видання [1]

Інші джерела [3, 6]

Інтернет-ресурси [1, 2, 5]

Рекомендована література до Теми 5:

Основні нормативні акти [1, 3, 4]

Підручники [1, 3]

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [1, 5, 7]

Монографії та інші наукові видання [1]

Інші джерела [1, 4, 5]

Інтернет-ресурси [1, 2, 5]

Рекомендована література до Теми 6:

Основні нормативні акти [1, 3, 4]

Підручники [1,3]

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [2; 5, 8]

Монографії та інші наукові видання [1]

Інші джерела [1, 5]

Інтернет-ресурси [1, 2, 5]

Рекомендована література до Теми 7:

Основні нормативні акти [1, 3, 4]

Підручники [1]

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [1, 2, 5, 6, 7]

Монографії та інші наукові видання [1]

Інші джерела [1, 5]

Інтернет-ресурси [1, 2, 5]

Рекомендована література до Теми 8:

Основні нормативні акти [1, 3, 4]

Підручники [1]

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [1, 2, 5, 6, 7]

Монографії та інші наукові видання [1]

Інші джерела [2]

Інтернет-ресурси [1, 2, 5]

ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

1. Сутність, цілі, завдання курсу «Товарознавство».
2. Поняття: «продукція», «товар», «товарознавство», «споживна вартість».
3. Розкрийте сутність ієрархічного та фасетного методів класифікації. Назвіть їх переваги та недоліки.
4. Дайте визначення поняттям: «кодування», «код», «структура коду».
5. Поясніть процедуру штрихового, цифрового, літерного, літерно-цифрового кодування товарів.
6. В чому полягає сутність технології штрихового кодування товарів?
7. Назвіть особливості різних видів стандартів товарної нумерації.
8. Приведіть алгоритм розрахунку контрольного числа штрихового коду.
9. Дайте визначення поняттю «асортимент» та характеристику видам асортименту товарів.
10. За якими критеріями відбувається оцінка та визначення укрупненого, розгорненого, комбінованого і змішаного асортименту товарів.
11. Розкрийте сутність і зміст процесу управління асортиментом товарів.
12. Дайте визначення господарським товарам і характеристику господарським товарам з пластмас.
13. На які групи поділяються господарські товари з пластмас за функціональним призначенням?
14. За якими ознаками поділяються вироби посудогосподарської групи та вироби для ванної кімнати, туалету, саду і городу.
15. Дайте характеристику різним видам пластмаси і назвіть їх призначення.
16. Перелічіть і поясніть способи виготовлення виробів із пластмас.
17. Перелічіть асортимент виробів із пластмас.
18. Які види господарських виробів відносяться до групи класичних?
19. Охарактеризуйте види обробки виробів з пластмас.
20. За якими ознаками класифікуються вироби з пластмас?
21. Як класифікуються скляні побутові товари за призначенням і виду скла?
22. Назвіть групи столового посуду за цільовим і функціональним призначенням.
23. Охарактеризуйте властивості скляних побутових товарів із звичайного, кришталевого, боросилікатного та ситалового скла.
24. Поясніть способи виробництва скляних виробів.
25. На які групи діляться види прикрашення виробів із скла залежно від способу отримання декору?
26. Розкрийте зміст технології виробництва скляних виробів методами видування, пресування, пресовидування, молірування, зчленування.
27. Охарактеризуйте механічні і хімічні способи прикрашення скляних виробів.
28. Перелічіть класифікаційні ознаки керамічних товарів.
29. Як підрозділяються вироби залежно від виду кераміки?
30. Назвіть та поясніть сутність різних видів декорування керамічних виробів.

31. Охарактеризуйте властивості та назвіть відмінності виробів із фарфору, напівфарфору, фаянсу, майоліки, гончарної кераміки.
32. За якими ознаками відбувається угруповання керамічних виробів?
33. Назвіть основні товарні підгрупи металогосподарських виробів та охарактеризуйте матеріали для їх виготовлення.
34. Розкрийте зміст способів виробництва виробів з металу.
35. Поясніть основні способи обробки заготовок з металу.
36. Які способи збірки виробів з деталей використовуються у процесі виготовлення виробів з металу?
37. Які способи застосовуються в процесі механічної обробки поверхні металовиробів?
38. Перелічіть види і поясніть методи захисно-декоративного покриття виробів з металу.
39. Дайте характеристику металевим, неметалевим та комбінованим покриттям виробів з металу.
40. Назвіть класифікаційні ознаки металевого посуду.
41. За якими ознаками відбувається групування будівельних товарів?
42. Охарактеризуйте властивості керамічних, безопалювальних, полімерних, деревних матеріалів та матеріалів із скла.
43. Перелічіть матеріали на основі цілісної деревини та композиційні деревні матеріали.
44. Які будівельні матеріали та вироби відносяться до стінних і покрівельних?
45. Перелічіть види облицювальних і обробних матеріалів.
46. Які будівельні вироби входять у групу конструкційних і санітарно-технічних?
47. Дайте визначення і характеристику текстильним волокнам.
48. Перелічіть класифікаційні ознаки текстильних волокон.
49. Охарактеризуйте волокна рослинного і тваринного походження.
50. Який склад і властивості волокна мінерального, синтетичного, штучного походження?
51. Дайте характеристику класифікації ниток, їх складу, структурі, способам виробництва.
52. Розкрийте сутність основних класів переплетення та видів обробних операцій.
53. Назвіть основні системи класифікації тканин та їх асортимент.
54. Які основні конструкційні матеріали застосовуються у виробництві меблів?
55. Які облицювальні, оздоблювальні, оббивні, настилочні і набивочні матеріали використовують при виготовленні меблів?
56. Які матеріали використовують при виготовленні меблів?
57. Назвіть основні ознаки класифікації меблів?
58. Як поділяють меблі за призначенням, за місцем використання, за основними конструкційними матеріалами?
59. Як поділяють дерев'яні меблі за способом виробництва?
60. Як розрізняють меблі за способом з'єднання вузлів при зборці?

61. Як підрозділяють меблі за обробкою й облицюванням?
62. Чим відрізняються набори меблів від гарнітурів?
63. Якими показниками характеризується якість меблів?
64. Якій зміст і завдання сучасного товарознавства продовольчих товарів?
65. Розкрийте сутність раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів.
66. За якими ознаками класифікуються харчові продукти?
67. Яка роль вітамінів в харчуванні людини та як вони класифікуються?
68. Розкрийте зміст процесу вітамінізації харчових продуктів.
69. Розкрийте сутність поняття якості харчових продуктів, назвіть чинники, що впливають на якість товарів у процесі надходження до споживачів.
70. Охарактеризуйте властивості вуглеводів, дубильних та пектинових речовин, їх вплив на організм людини.
71. Назвіть та розкрийте сутність основних теорій раціонального (збалансованого) харчування:
72. Поясніть процес розрахунку калорійності (енергетичної цінності) харчових продуктів.
73. Назвіть чинники якості продовольчих товарів.
74. Перелічіть основні речовини харчових продуктів, дайте характеристику мінеральним речовинам.
75. За якими методами визначаються показники якості товару?
76. Назвіть основні принципи зберігання і транспортування товарів.
77. Які фізичні і хімічні процеси відбуваються під час зберігання товарів?
78. Охарактеризуйте споживні властивості, процес оцінки якості та визначення дефектів круп.
79. За якими ознаками класифікуються зернові культури та які особливості будови зерна різних культур?
80. Дайте характеристику крупам з гречки та вівса, їх харчової цінності.
81. Перелічіть вимоги до якості, умови зберігання, основні види дефектів круп з гречки та вівса.
82. Перелічіть види круп із риса, пшениці і проса. Які умови та терміни їх зберігання?
83. Розкрийте сутність поняття хлібобулочних виробів, перелічіть їх класифікаційні ознаки, асортимент, показники якості та дефекти.
84. Назвіть показники якості борошна, умови його пакування, маркування, транспортування, зберігання та дефекти.
85. Охарактеризуйте асортимент та технологію виробництва хліба.
86. Розкрийте сутність показників якості хліба, методів пакування та зберігання хліба.
87. Назвіть умови і терміни зберігання хліба та міри по зниженню його втрат. Які зміни якості відбуваються при зберіганні хліба?
88. Приведіть загальну схему виробництва хліба. Перелічіть асортимент хлібобулочних виробів.
89. Дайте визначення макаронним виробам. Охарактеризуйте їх хімічний склад, енергетичну цінність і асортимент.

90. Розкрийте сутність технології виробництва макаронних виробів. Які вимоги ставляться до їх до якості?
91. Дайте визначення сухарним та бубликовим виробам, перелічите їх асортимент .
92. Поясніть сутність процесу виробництва бубличних і сухарних виробів, назвіть вимоги до їх пакування та зберігання.
93. Розкрийте зміст хімічного складу плодів та овочів.
94. Як впливає хімічний склад плодів та овочів на зберігання, якість та на організм людини?
95. Перелічите види харчової цінності фруктів і овочів, дайте їм характеристику.
96. Розкрийте сутність побудови торговельної та ботанічної класифікація фруктоовочевих товарів.
97. Розкрийте сутність операцій товарної обробки свіжих плодів та овочів.
98. Назвіть хімічний склад грибів та ознаки їх класифікації.
99. Назвіть ознаки класифікації м'яса та порядок його маркування.
100. Перелічите основні хімічні речовини м'яса. Дайте їм характеристику.
101. Дайте визначення та характеристику м'ясним субпродуктам.
102. Назвіть види птиці, її класифікаційні ознаки та хімічний склад.
103. Дайте визначення ковбасним виробам, перелічите їх асортимент.
104. З яких основних елементів складається процес виробництва ковбасних виробів?
105. Які вироби відносяться до м'ясних напівфабрикатів та як вони класифікуються?
106. Охарактеризуйте методи оцінки якості м'ясних напівфабрикатів та умови їх зберігання і реалізації.
107. Назвіть класифікаційні ознаки промислових риб.
108. Охарактеризуйте основні промислові родини риб.
109. Назвіть хімічний склад і властивості рибних продуктів.
110. Дайте характеристику охолодженої та мороженої товарної риби, назвіть її асортимент.
111. Розкрийте сутність поняття «ікорні товари», перелічите основні вимоги до них та види ікри.
112. Назвіть хімічний склад та харчову цінність курячих яєць та поясніть значення яєчних товарів у харчуванні.
113. Поясніть будову курячих яєць і за якими показниками визначається їх категорія.
114. Дайте характеристику основним групам смакових товарів.
115. За якими ознаками класифікуються смакові товари?
116. Назвіть хімічний склад кави, охарактеризуйте її види і харчову цінність.
117. Дайте порівняльну характеристику чаю та кави.
118. Назвіть види прянощів та ознаки їх класифікації.
119. Розкрийте зміст понять «алкогольні та лікєро-горілчані напої», перелічите їх асортимент.

120. Як класифікуються вина та коньяки?
121. Які напої відносяться до слабоалкогольних і безалкогольних?
122. Дайте товарознавчу характеристику прянощів. Яке їх значення у харчуванні?
123. Охарактеризуйте властивості та процес виробництва чорного і зеленого чаю, назвіть показники якості, вимоги до пакування та умови зберігання.