

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Самостійна робота студентів за темами дисципліни проводиться у формі написанням реферату, перевірка конспекту, співбесіда, усне опитування, тестування.

Рекомендації до самостійного вивчення окремих тем дисципліни

Модуль 1. ОСНОВИ ЗАГАЛЬНОГО ТОВАРОЗНАВСТВА

Під час вивчення цієї теми слід звернути увагу на методи визначення корисності і споживної цінності товарів, закономірності формування асортименту та вимоги до якості.

Слід ознайомитись з системою нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари, вимогами до регламентування та контролю безпечності харчових продуктів та непродовольчих товарів.

Слід знати основи раціонального споживання продовольчих товарів, їх споживні властивості, асортимент товарів. Особливу увагу треба приділити теоретичній концепції раціонального харчування, характеристиці основних макро- та мікроелементів харчових продуктів (вуглеводам, азотистим сполукам, жирам, вітамінам), їхній ролі у формуванні якості, харчової цінності та технологічних властивостях продуктів.

Знати загальну класифікацію продовольчих і непродовольчих товарів, основи їх зберігання і транспортування.

Також не слід забувати про наукові основи консервування харчових продуктів, методи консервування та їхні характеристики.

Запитання для самостійного контролю знань

1. Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства.
2. Нормативно-технічна документація.
3. Основи раціонального споживання продовольчих і непродовольчих товарів
4. Хімічний склад харчових продуктів.
5. Розрахунок калорійності (енергетичної цінності) харчових продуктів
6. Класифікація харчових продуктів.
7. Якість харчових продуктів.
8. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів
9. Зберігання і транспортування товарів.
10. Наукові основи консервування харчових продуктів.

Модуль 2. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

В процесі вивчення цієї теми, рекомендовано почати з товарознавчої характеристики борошна, хлібобулочних та макаронних виробів, а також їхнього значення у харчуванні.

Слід приділити увагу сучасним тенденціям споживання продуктів переробки зерна, нормам споживання, класифікації зернових культур та зерно-продуктів, а також навчитись визначати дефекти, що виникають при їх виробництві і неналежному зберіганні.

Рекомендовано приділити увагу товарознавчій характеристиці свіжої та переробленої плодоовочевої продукції, зокрема, характеристиці хімічного складу плодів і овочів, їх харчовій цінності та нормам щоденного споживання. Навчитись визначати сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні тощо.

Слід звернути увагу на вивчення товарознавчої характеристики субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу; характеристиці грибів, їх класифікації.

Необхідно знати товарознавчу характеристику крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів, шоколаду та шоколадних виробів: технологію виробництва, властивості, показники якості, пакування та зберігання.

Не меншої уваги слід приділити товарознавчій характеристиці смакових товарів загальної (алкогольні напої, чай, кава, тютюнові вироби) та місцевої дії (прянощі та приправи).

Запитання для самостійного контролю знань

1. Класифікація зерна.
2. Класифікація та види круп.
3. Види борошна.
4. Хліб і хлібобулочні вироби.
5. Макаронні вироби.
6. Сухарні та бубличні вироби.
7. Хімічний склад плодів і овочів.
8. Харчова цінність та класифікація плодів та овочів.
9. Сушені плоди та овочі.
10. Продукти переробки плодів і овочів.
11. Гриби свіжі та перероблені.
12. Вимоги до якості. Особливості зберігання.
13. Крохмаль і крохмалепродукти.
14. Цукор і цукрозамінники.
15. Мед.
16. Кондитерські вироби.
17. Шоколад та шоколадні вироби.
18. Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація.
19. Товарознавча характеристика чайних напоїв.
20. Товарознавча характеристика кави різних видів.
21. Значення прянощів у харчуванні.
22. Приправи.
23. Класифікація безалкогольних напоїв.
24. Газовані та негазовані безалкогольні напої.
25. Класифікація та асортимент алкогольних напоїв.
26. Тютюнові вироби.

Модуль 3. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Під час вивчення цієї теми рекомендовано звернути увагу на товарознавчу характеристику харчових жирів, значення жирів у харчуванні, норми їх споживання, класифікацію жирів в залежності від хімічного складу. Також знати – товарознавчу характеристику молока і молочних товарів, значення у харчуванні, норми споживання, хімічний склад та харчову цінність молока; товарознавчу характеристику яєць та яєчних продуктів, класифікацію курячих яєць та оцінку їхньої якості, засоби маркування та пакування яєць, терміни зберігання.

Необхідно знати харчову та фізіологічну цінність м'яса, види категорій м'яса крупної рогатої худоби та свиней, класифікацію за видом тварин, за статтю, за термічним станом, за віком, за вгодованістю, за ступенем свіжості, за гатунком. Знати характеристику сімейства риб, харчову цінність, хімічний склад та поживні речовини м'яса риби.

Слід вивчити класифікацію і характеристику 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, їх хімічний склад та харчову цінність. Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів, вимоги до якості, особливості пакування та зберігання.

Запитання для самостійного контролю знань

1. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання.
 2. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.
 3. Рослинні олії.
 4. Тваринні топлі жири.
 5. Маргарин.
 6. Жири для кулінарії, кондитерської і хлібопекарської промисловості.
 7. Майонез і продукти типу майонезу.
 8. Молоко.
 9. Питне коров'яче молоко.
 10. Кисломолочні продукти.
 11. Молочні консерви і сухі молочні продукти.
 12. Вершкове масло.
 13. Класифікація сирів: сичугові та кисломолочні.
 14. Значення яєчних товарів у харчуванні.
 15. Харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць.
- Способи та умови зберігання курячих яєць.
16. Продукти переробки яєць.
 17. Класифікація, породи забійних тварин
 18. Класифікація м'яса.

19. Маркування м'яса.
20. Хімічний склад та морфологічна будова м'яса.
21. М'ясні субпродукти.
22. М'ясо птиці.
23. Солоні м'ясні вироби.
24. Ковбасні вироби.
25. М'ясні консерви.
26. М'ясні напівфабрикати.
27. М'ясні кулінарні вироби.
28. Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб.
29. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби.
30. Жива товарна риба.
31. Охолоджена та морожена товарна риба.
32. Солоні та мариновані рибні товари.
33. В'ялені, сушені та копчені рибні товари.
34. Рибні консерви та пресерви.
35. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби.
36. Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти.
37. Особливості виробництва консерви, кулінарних виробів з гідробіонтів.
38. Ікр'яні товари.
39. Асортимент харчових концентратів.
40. Обідні другі та солодкі страви.
41. Для дитячого і дієтичного харчування
42. Сухі сніданки і картоплепродукти.

Модуль 4. ГОСПОДАРСЬКІ ТОВАРИ

Під час вивчення цієї теми слід звернути увагу на поняття про силікати, їх класифікацію за різними ознаками, історію виникнення скловиробів, типовий склад скла для посуду та інвентарю, види скла залежно від його складу, характеристику сировинних матеріалів та їх вплив на властивості скловиробів.

Необхідно приділити увагу вивченню історії виникнення керамічних товарів, характеристики різних видів кераміки, їх склад, структуру, властивості, а також класифікації та асортименту керамічних товарів для закладів готельно-ресторанного господарства та вимоги до оцінки якості керамічних виробів.

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

Треба знати характеристику основних споживних властивостей меблів та факторів, які їх формують, матеріалів виготовлення та способів виробництва; будову, 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.

Крім того, необхідно мати загальне уявлення класифікацію хімічно-побутових товарів за різними ознаками. Асортимент основних груп товарів побутової хімії: клей, лакофарбові товари, засоби для миття предметів і одягу.

Також, слід вивчити класифікацію будівельних матеріалів, їх види, знати характеристику властивостей мінеральних наповнювачів та виробів з них.

Запитання для самостійного контролю знань

1. Лакофарбові товари: склад, класифікація, показники якості.
2. Скло, його властивості, методи виробництва та асортимент виробів із скла.
3. Деревинні матеріали: їх характеристика, класифікація, сфери застосування.
4. Класифікація скляних товарів, декорування скляних виробів.
5. Види кольорового скла.
6. Керамічні вироби. Їх класифікація, характеристика сировини для виробництва.
7. Основні види дефектів керамічних виробів.
8. Меблеві товари. Характеристика споживчих властивостей.
9. Вимоги до якості деревини, що використовується для виробництва меблів.
10. Скляні побутові товари. Класифікація і асортимент скляних виробів. Головні етапи та методи виробництва.
11. Будівельні товари: види, класифікація. Показники якості сухих будівельних сумішей та фарб. Вимоги до зберігання.
12. Товари побутової хімії: лаки, фарби. Сировина для виробництва. Основні показники якості. Пакування та вимоги до зберігання.

Тема 16. ТЕКСТИЛЬНІ ТОВАРИ

Під час вивчення цієї теми слід розглянути основні поняття про текстильне волокно, його асортимент, будову, хімічний склад та споживчі властивості. Здійснювати поділ волокон на класи, підкласи, групи, підгрупи, види і різновиди. Ідентифікація волокон.

Слід знати будову та призначення ниток в залежності від сировини. Показники якості ниток та їхній асортимент. Способи прядіння та їх вплив на властивості пряжі.

Слід вивчити класифікацію та асортимент тканин, що використовують в закладах готельно-ресторанного господарства; характеристику тканин меблево-декоративного призначення; характеристику асортименту поштучних виробів – скатертини, серветки, рушники, панно, килими.

Також не слід забувати про товарознавчу характеристику трикотажних виробів, видів переплетень трикотажу, дефектам (припустимі та недозволені) та показникам якості.

Запитання для самостійного контролю знань

1. Класифікація швейних товарів.
2. Основні види типових розмірів швейних товарів.
3. Що таке нить, основні показники будови ниток.
4. Класифікація ниток та їх характерні ознаки.
5. Вимоги до якості одягу.
6. Основні види дефектів пошиття та оздоблення.
7. Вимоги до тканин для пошиття літнього та зимового одягу.

Тема 17. ВЗУТТЄВІ ТА ХУТРЯНІ ТОВАРИ

Під час вивчення цієї теми слід розглянути асортимент натуральних взуттєвих шкір, характеристику матеріалів для їх виробництва, види оздоблення взуття. Також необхідно знати алгоритм перевірки якості готових виробів, знати ознаки класифікації взуттєвих товарів, способи зберігання та дефекти, що можуть виникнути при недотриманні умов зберігання. Також треба звернути увагу на показники якості взуття зі штучних шкір та матеріалів. Не слід забувати про класифікацію хутряних напівфабрикатів, їх споживчі властивості та види. Крім того, знати методи визнання хутра, особливості умов зберігання товару, маркування та пакування хутряних напівфабрикатів та готових виробів.

Запитання для самостійного контролю знань

1. Взуття. Класифікація за призначенням.
2. Показники якості взуття.
3. Взуттєві матеріали: їх характеристика.
4. Асортимент натуральних та штучних шкір для виробництва взуття.
5. Класифікація хутряних напівфабрикатів.
6. Види хутра та методи визнання хутра.
7. Особливості умов зберігання хутряних виробів.
8. Маркування та пакування хутряних напівфабрикатів та готових виробів.

Тема 18,19 ТЕХНІЧНО-СКЛАДНІ ПОБУТОВІ ТОВАРИ

Починати вивчати цю тему слід з класифікації електропобутових товарів, споживних властивостей різних видів електропобутових товарів; класифікації та асортименту машин для обробки білизни, електропрасок та особливостей їхньої конструкції; класифікації та асортименту машин для прибирання приміщень, показників та характеристик споживних властивостей пилососів; класифікації та асортименту побутових освітлювальних приладів, машин для підтримання мікроклімату у приміщеннях; класифікації електроакустичних та опалювальних приладів, електроустановочних товарів, та їхньому асортименту; асортименту та характеристики приладів для приготування їжі та їхньої класифікації.

Також слід звернути увагу на асортимент комп'ютерів, носії інформації радіоелектронних приладів, побутову холодильну техніку, вимоги до маркування, транспортування побутових електропобутових товарів, засоби оргтехніки і канцелярські товари, знаряддя для креслення, види паперу,

асортимент олівців, фарби художнього призначення та їх види. Вивчити показники, що характеризують якість культтоварів.

Приділити увагу вивченню класифікації іграшок за віковим призначенням, за матеріалом виготовлення, за педагогічним впливом; спортивним товарам і характеристиці окремих груп; інвентарю для спортивної та художньої гімнастики.

Крім того мати уявлення про музичний звук, його якість, про матеріали для виготовлення музичних інструментів, про класифікацію і характеристику асортименту музичних інструментів.

Знати основні характеристики матеріалів, що використовують у виробництві ювелірних товарів: метали та їх сплави, дорогоцінне каміння, характеристику видів дорогоцінних металів; класифікацію ювелірних виробів, поняття про пробу та ознаки дорогоцінного каміння.

Запитання для самостійного контролю знань

1. Основні поняття про музичний звук. Види музичних інструментів.
2. Оцінка якості ринку шкільних принад (зошитів, олівців, щоденників, авторучок, знарядь для письма та ін.).
3. Види матеріалів та способи їх обробки, що використовують для виробництва кулькових ручок та авторучок.
4. Асортимент олівців. Характеристика ринку олівців та стосунків між виробниками.
5. Оцінка якості паперу, що використовується для оргтехніки, письма та ін. формату А4. Оцінка якості зошитів для письма та креслення. Процес їх виробництва та формування асортименту.
6. Характеристика вітчизняних виробників вимірювальних інструментів та стосунків між ними. Вимоги до їх якості.
7. Оцінка споживчих переваг на ринку дитячих іграшок.
8. Вимоги, що висуваються до якості дитячих іграшок для немовлят та дітей від року до чотирьох років.
9. Характеристика матеріалів, що використовуються для виготовлення іграшок. Характеристика показників безпеки іграшок для відповідних вікових груп дітей.
10. Матеріали для виготовлення м'ячів для різних видів спорту (волейбольних, футбольних, для поло та ін.). Вимоги до якості.
11. Характеристика матеріалів для виробництва клавішних інструментів.
12. Характеристика прикрас із штучного каміння. Вимоги до якості та методи обробки штучного та напівдорогоцінного каміння для виготовлення прикрас.

