

Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола

відділення сфери послуг

назва відділення

Циклова комісія дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму
повна назва циклової комісії

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора

з навчальної, наукової
роботи та міжнародного
співробітництва

Ірина ГЕЛЕЦЬКА

» 2022 р



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТОВАРОЗНАВСТВО

назва навчальної дисципліни

НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ	ГАЛУЗЬ ЗНАТЬ, СПЕЦІАЛЬНІСТЬ, ОСВІТНІЙ РІВЕНЬ	ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
		денна форма навчання
Кількість кредитів ESTS – 7,5	Галузь знань - 24 Сфера обслуговування	Обовязкова (Нормативна)
Загальна кількість годин - 225 год.	Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа	Мова викладання: українська
Кількість змістових модулів - 4	Освітня програма: Готельно-ресторанна справа	Рік підготовки: 1 рік, семестр – 1-й, 2-й Лекції: 40
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2/3	Освітній рівень: Перший (бакалаврський)	Практичні, семінарські: 40 Самостійна робота: 145 Вид підсумкового: залік, екзамен

Розробник:

Куницька Наталя Богданівна, викладач кафедри готельно-ресторанної справи
natalia.kunynska@gmail.com

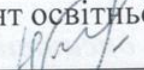
РЕКОМЕНДОВАНО:

Цикловою комісією дисциплін
готельно-ресторанної справи та
туризму

Протокол №1 від 29.08. 2022р.

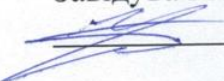
Голова ЦК  Л.А. Паршин

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньо-професійної програми
 Н.В. Бажанова

ПОГОДЖЕНО:

Завідувач відділення

 С.Я. Добровольська



1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ТОВАРОЗНАВСТВО

Дисципліна «Товарознавство» є нормативною дисципліною циклу професійної і практичної підготовки для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр».

В навчальній дисципліні «Товарознавство» розглядаються основні категорії товарознавства як наукової дисципліни; методи пізнання корисності і споживної цінності товарів; закономірності формування асортименту та вимог до якості; принципи формування асортименту продовольчих та непродовольчих товарів; характеристика показників якості продуктів та товарів, методи їх визначення; закономірності появи дефектів та способи їх попередження для кожної групи товарів; асортимент продовольчих товарів рослинного, тваринного та змішаного походження, їх види, вимоги до якості; асортимент непродовольчих товарів, показники визначення рівня якості товарів; вимоги до якості, управління якістю продовольчої продукції та сировини в організації харчових виробництв; вибір доброякісних предметів матеріально-технічного забезпечення для готельно-ресторанного господарства; методи пакування та зберігання продукції.

Вивчення курсу зумовлено актуальністю розв'язання проблеми забезпечення сервісно-виробничої діяльності закладів готельно-ресторанного господарства якісними продовольчими, непродовольчими товарами за умов аналізу їх якісної та кількісної структури асортименту.

Метою дисципліни «Товарознавство» є формування у студентів системних теоретичних знань та практичних навичок для управління асортиментом, якістю продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення в закладах готельно-ресторанного господарства.

Завдання дисципліни полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей, серед яких:

а) загальні компетентності :

ЗК 09 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК. 10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

б) спеціальні (предметні):

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі **результати навчання:**

PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

PH 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

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

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

Матриця компетентностей та програмних результатів навчання, які формуються під час вивчення навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної (освітньої) програми «Готельно-ресторанна справа»

Шифр компетентностей	Компетентності	Шифр програмних результатів	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 9	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу	PH 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	PH 16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності
Спеціальні компетентності (СК)			
СК1	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності	PH16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
СК 9	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	PH9	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	РН1	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
СК 11	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;	РН 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

**Матриця відповідності компетентностей результатам навчання за дисципліною
«Товарознавство»**

Компетентності		Результати навчання			
		Знання	Уміння	Комунікація	Автономність та відповідальність
Загальні компетентності (ЗК)					
ЗК 9	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу				РН12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях				РН16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
Спеціальні компетентності (СК)					
СК01	Розуміння предметної області і специфіки проф. діяльності		Самостійно розв'язувати задачі, в різних ситуаціях		Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
СК09	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання,	Підбирати обладнання та раціонально використовувати матеріальні	Здійснювати підбір устаткування та обладнання		Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

	вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	та просторові ресурси			
СК 010	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу		Працювати з документацією		Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів 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;	Реалізовувати та просувати готельно-ресторанні послуги			Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Всього	у тому числі		
		л	с	С.р.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Змістовий модуль 1. ОСНОВИ ЗАГАЛЬНОГО ТОВАРОЗНАВСТВА				
Тема 1. Суспільне значення товарів, основи раціонального споживання та використання	8	2	2	4
Тема 2. Класифікація харчових продуктів та непродовольчих товарів	8	2		6
Тема 3. Хімічний склад продовольчих товарів	8	2		6
Тема 4. Якість харчових продуктів, основи зберігання їх	12	2	2	8
<i>Разом за змістовим модулем 1.</i>	<i>36</i>	<i>8</i>	<i>4</i>	<i>24</i>
Змістовий модуль 2. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ РОСЛИННОГО ТА ЗМІШАНОГО ПОХОДЖЕННЯ				
Тема 5. Зерно-борошняні товари	10	2	2	6
Тема 6. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські товари	12	2	2	8
Тема 7. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки	12	2	2	8
Тема 8. Смакові товари	10	2	2	6
Тема 9. Харчові жири	12	2	2	8
<i>Разом за змістовим модулем 2.</i>	<i>58</i>	<i>12</i>	<i>10</i>	<i>36</i>
Всього за I семестр вивчення	92	18	14	60
Змістовий модуль 3. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ				
Тема 10. Молоко та молочні продукти	16	2	4	10
Тема 11. Яйця та яєчні товари	10	2	2	6
Тема 12. М'ясо та м'ясні товари	14	2	2	10
Тема 13. Риба та рибні товари. Консерви з риби	16	4	4	8
<i>Разом за змістовим модулем 3.</i>	<i>56</i>	<i>10</i>	<i>12</i>	<i>34</i>
Змістовий модуль 4. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ				
Тема 14. Господарські товари: пластмаси, силікатні товари, керамічні товари, нетало-господарські товари	12	2	2	8
Тема 15. Меблеві товари. Будівельні матеріали.	12	2	2	8

Тема 16. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби	10	2	2	6
Тема 17. Текстильні, швейні та трикотажні товари	10	2	2	6
Тема 18. Взуттєві та хутряні товари	10	2	2	6
Тема 19. Технічно-складні побутові товари	10	2	2	6
Тема 20. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари	13		2	11
<i>Разом за змістовим модулем 4.</i>	<i>77</i>	<i>12</i>	<i>14</i>	<i>51</i>
Всього за II семестр вивчення	133	22	26	85
Разом на дисципліну	225	40	40	145

3. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. ОСНОВИ ЗАГАЛЬНОГО ТОВАРОЗНАВСТВА

Тема 1. Суспільне значення товарів, основи раціонального споживання та використання

Предмет, зміст і завдання товарознавства як наукової дисципліни. Методи та основні категорії товарознавства. Основні проблеми, якими займається товарознавство. Історія розвитку товарознавства, зв'язок з іншими дисциплінами.

Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства. Методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання. Асортимент товарів.

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

Характеристика споживних властивостей продовольчих та непродовольчих товарів. Принципи класифікації та кодування товарів, формування асортименту, оцінки якості і достовірності даних з цих питань.

Тема 2. Класифікація харчових продуктів та непродовольчих товарів

Поняття про класифікацію та асортимент товарів. Визначення поняття «асортимент». Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.

Класифікаційні ознаки товарів. Види класифікації товарів. Загальна класифікація продовольчих і непродовольчих товарів. Шляхи побудови класифікації товарів: ієрархічний і фасетний.

Вимоги до класифікації товарів. Групування товарів за ступенем новизни: нові товари вищого світового рівня, інноваційні, модернізовані, удосконалені, традиційного вжитку, морально застарілі.

Груповий та розгорнутий асортимент. Якісний і кількісний аналіз структури асортименту. Формування торгового асортименту. Класифікація товарів для формування торгового асортименту за ознаками вимоги сфери споживання з урахуванням типології споживачів, умов життєдіяльності, видів діяльності.

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

Тема 3. Хімічний склад продовольчих товарів

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

Харчові продукти як хімічна і біологічна система. Харчова, енергетична, біологічна, фізіологічна цінність харчових продуктів. Засвоюваність харчових продуктів. Вплив неорганічних речовин харчових продуктів на формування їхніх споживчих властивостей.

Вода, форми зв'язку води з сухими речовинами: фізико-механічні, фізико-хімічні та хімічні. Вільна вода і вода зв'язана, значення співвідношення вільної та зв'язаної води для прояву властивостей продукту.

Вплив органічних речовин харчових продуктів на формування їхніх споживчих властивостей.

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

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).

Тема 4. Якість харчових продуктів, основи зберігання їх

Якість продукції та товарів. Фактори, що впливають на якість товарів. Характеристика показників якості і їхніх значень. Чинники якості продовольчих товарів. Методи визначення показників якості товару. Об'єктивні способи вимірювання. Суб'єктивні методи оцінки якості товару. Умовні групи показників якості. 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).

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.

Якість товарів. Методологічні основи оцінки якості товарів: якість продукції як сукупність властивостей і характеристик продукції. Зв'язок між якістю і конкурентоспроможністю товарів. Показники якості продукції – одиничні, комплексні, визначальні, інтегральні, базові. Значення показників якості – оптимальні, граничні, відносні. Рівень якості товару. Показники, що використовуються для визначення рівня якості товарів: показники призначення, довговічності та технологічності, ергономічні і естетичні, показники уніфікації, патентно-правові, економічні.

Змістовий модуль 2. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ РОСЛИННОГО ТА ЗМІШАНОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема 5. Зерно-борошняні товари

Ознайомлення з хімічним складом зернових культур. Будова зерна та вимоги до його якості.

Крупи та їх класифікація, асортимент. Споживча цінність, хімічний склад круп та показники якості. Основні стадії виробництва. Показники і норми якості крупи, дефекти.

Борошно. Споживні властивості борошна і їх формування. Класифікація та асортимент борошна. Показники якості борошна. Вимоги до якості і умов зберігання борошна.

Макаронні вироби. Споживні властивості макаронних виробів. Основні стадії виробництва макаронних виробів. Формування якості макаронних виробів. Класифікація та асортимент макаронних виробів. Показники якості і дефекти макаронних виробів.

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

Хлібобулочні вироби. Класифікація і асортимент хлібобулочних виробів. Споживчі властивості та харчова цінність хлібобулочних товарів. Основні способи виробництва хлібобулочних виробів. Булочні вироби. Здобні хлібобулочні вироби. Показники якості, дефекти та хвороби хлібобулочних виробів. Показники якості. Пакування та зберігання. Хвороби хліба. Пакування, транспортування і зберігання хлібобулочних виробів.

Тема 6. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські товари

Крохмаль, його види та основна сировина для виробництва. Способи фальсифікації крохмалю та засоби її виявлення. Показники якості крохмалю.

Види крохмалепродуктів та модифікованих крохмалів, напрями їх використання. Види крохмалю і вимоги до якості. Пакування, транспортування і зберігання крохмалю. Крохмалепродукти.

Цукор пісок, цукор рафінад. Виробництво цукру. Сировина для виробництва, показники якості. Асортимент цукру. Вимоги до якості цукру. Пакування, зберігання і транспортування цукру. Замінники цукру. Пакування та зберігання крохмалю та цукру.

Мед та його класифікація. Характеристика харчової цінності меду. Основні показники якості. Фасування та маркування меду. Основні засоби фальсифікації натурального меду. Штучний мед. Способи та строки зберігання. Вимоги до якості меду.

Кондитерські вироби, їх класифікація, основні види. Шоколад, класифікація, виробництво, асортимент. Вимоги до якості шоколаду.

Класифікація та асортимент карамелі, виробництво. Вимоги до якості карамелі. Виробництво цукерок. Класифікація та асортимент цукерок. Вимоги до якості цукерок.

Драже, класифікація та асортимент. Пакування і зберігання цукеркових виробів.

Борошняні кондитерські вироби. Печиво та основні його види. Характеристика видів печива в залежності від сировини, форми, способу виробництва. Показники якості печива.

Крекер, галети, пряникові вироби, вафлі. Характеристика, асортимент, показники якості. Тістечка і торти. Характеристика, асортимент, показники якості. Пакування і зберігання борошняних кондитерських виробів.

Хала, ірис, зефір, пастила, класифікація, асортимент, характеристика показників якості та основної сировини для виробництва ірису.

Мармелад, джем, варення, конфітур, асортимент види. Характеристика показників якості. Умови зберігання та пакування кондитерських виробів.

Тема 7. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки

Харчова цінність та класифікація овочів, норми щоденного споживання. Класифікація овочів. Товарознавча характеристика коренеплодів, бульбоплодів, капустяних, цибулевих, зелених овочів, пряно-смакових, десертних, гарбузових, томатних, бобових і зернових овочів. Хвороби, пошкодження та норми якості. Тара і пакування методи зберігання та транспортування.

Класифікація плодів. Насіннячкові, кісточкові, ягоди, цитрусові, субтропічні, тропічні плоди та горіхоплідні – хімічний склад, споживча цінність, види, характеристика, хвороби і пошкодження, показники якості.

Продукти переробки плодів і овочів (плодоовочеві консерви, плодово-ягідні, заморожені, сушені, солоні, квашені, мочені овочі і плоди). Особливості виробництва і асортимент. Тара і пакування методи зберігання та транспортування.

Тема 8. Смакові товари

Чай, класифікація, виробництво, асортимент, вимоги до якості, недопустимі дефекти. Кава, виробництво кави, асортимент, вимоги до якості. Чайні, кавові напої і цикорій. Умови та види пакування і зберігання чаю, кави, чайних і кавових напоїв.

Прянощі та приправи, їх класифікація та характеристика найбільш розповсюджених видів. Замінники прянощів. Харчова цінність та склад прянощів. Вимоги до якості прянощів. Особливості пакування та зберігання.

Основні види алкогольних напоїв: спирт, горілка, ром, віскі, лікери, вина, коньяки. Сировина для виробництва спирту та горілки. Лікero-горілчані вироби. Вимоги до якості лікero-горілчаних виробів. Пакування, маркування і зберігання лікero-горілчаних виробів.

Виноградні вина, загальні відомості. Виробництво виноградних вин Класифікація вин в залежності від кольору, міцності та термінів витримки. Коротка характеристика процесу виробництва та характерних ознак класичних видів вин: мадера, херес, портвейн, кагор, каберне.

Вимоги до якості виноградних вин. Хвороби, дефекти і недоліки виноградних вин. Плодово-ягідні вина. Пакування, маркування і зберігання вин.

Пиво: сировина для виробництва, класифікація, показники якості, пакування та зберігання. Слабоалкогольні напої, їх види та характеристика. Способи пакування та зберігання алкогольних напоїв.

Напої безалкогольні, класифікація, види, асортимент. Характеристика сировини для їх виробництва (мінеральні води, плодово-ягідні соки, сиропи, морси, фруктові газовані напої).

Зберігання безалкогольних напоїв. Показники якості, дефекти безалкогольних напоїв.

Тютюнові вироби, їх класифікація та стадії виробництва. Характеристика основних хімічних речовин, що наносять шкоду здоров'ю людини. Пакування і зберігання тютюнових виробів

Тема 9. Харчові жири

Роль жирів у харчуванні людини. Норми їх споживання. Способи виробництва жирів. Тваринні жири. Показники якості тваринних жирових товарів, види жирів, що відносяться до твердих, їх засвоюваність організмом людини.

Рослинні олії, їх склад та харчова цінність, асортимент рослинних олій. Способи виробництва олій. Відмінні характеристики рафінованих та нерафінованих олій. Показники якості. Пакування та зберігання олій.

Гідрогенізовані та переестерифіковані жири. Основи виробництва маргарину. Характеристика сировини та засобів виробництва маргаринів та їх показники якості. Строки та умови зберігання.

Характеристика сировини для виробництва майонезів, майонезних соусів, їх класифікація. Види пакування майонезів. Умови зберігання та дефекти, що виникають при недотриманні цих умов.

Тара і пакування, методи зберігання та транспортування харчових жирів та жировмісних товарів.

Змістовий модуль 3. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема 10. Молоко та молочні продукти

Хімічний склад харчова цінність молока. Види та класифікація молока за жирністю, походженням та термічною обробкою. Класифікація і асортимент молока. Показники якості, недопустимі дефекти молока. Ступінь чистоти та засоби фальсифікації молока.

Вершки, їх класифікація за жирністю та порядок отримання. Асортимент вершків, показники якості, недопустимі дефекти.

Дієтичні і лікувально-профілактичні властивості кисломолочних продуктів. Кисломолочні продукти та їх класифікація в залежності від засобів отримання та виробництва, а також за жирністю. Відмінні ознаки йогуртів та кефірів. Характеристика показників якості кисломолочних продуктів. Кисломолочний сир, сметана, класифікація та види, характеристика, асортимент.

Основні пороки молока та кисломолочних продуктів. Основні види пакування, умови при виробництві, реалізації та зберіганні.

Молочні консерви – згущене молоко, сухі молочні продукти, особливості виробництва. Види, характеристика, асортимент молочних консервів. Харчові концентрати. Сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування. Класифікація і асортимент морозива.

Масло вершкове, основна сировина та стадії виробництва. Харчова цінність масла. Класифікація і асортимент масла. Характеристика солодко-вершкового та кисло-вершкового масла. Основні показники якості та дефекти, що виникають при виробництві масла. Строки та умови зберігання.

Сири тверді сичугові та плавлені. Споживчі властивості сирів. Основна сировина для виробництва сирів. Класифікація сирів в залежності від процесу виробництва та за жирністю. Асортимент твердих сичугових, напівтвердих, м'яких сичугові сирів. Плавлені сири, види, асортимент. Сировина для виробництва плавлених сирів. Характеристика показників якості найбільш розповсюджених типів сирів. Вимоги до якості сирів, дефекти. Пакування, маркування, транспортування і зберігання сирів. Види пакування твердих та плавлених сирів. Строки та умови зберігання.

Тема 11. Яйця та яєчні товари

Види яєць. Будова яйця. Харчова цінність яєць та яйцепродуктів. Класифікація яєць. Види браку яєць. Показники якості яєць та характеристика основних процесів, що відбуваються при зберіганні яєць (перерозподіл вологи, усушка, псування при засміченості шкаралупи тощо). Роль шкаралупи при зберіганні. Засоби маркування та пакування яєць. Умови та терміни зберігання.

Меланж та сухий яєчний порошок, засоби отримання та використання. Маркування, особливості та умови зберігання.

Тема 12. М'ясо та м'ясні товари

М'ясо – морфологічний і хімічний склад. Види м'ясних порід свійських тварин. Післязубінні зміни в м'ясі, дозрівання. Маркування м'яса. Ознаки, що характеризують свіже, охолоджене та заморожене м'ясо. Сутність холодильної обробки м'яса. Способи та терміни зберігання м'яса при охолодженні та заморожуванні. Дефекти м'яса.

Види субпродуктів, їх використання, харчова цінність. Класифікація субпродуктів. Строки та умови зберігання.

М'ясо свійської птиці. Харчова цінність м'яса свійської птиці. Морфологічний і хімічний склад м'яса птиці. Маркування м'яса птиці. Вимоги до якості. Класифікація за категоріями. Характеристика свіжості м'яса птиці в залежності від зовнішніх ознак та за фізико-хімічними показниками.

Ковбасні м'ясні вироби, їх класифікація. Способи копчення м'яса. Класифікація копченостей. Виробництво копченостей, асортимент, характеристика.

Класифікація ковбасних виробів. Сировина для ковбасних виробів. Загальні операції виробництва ковбасних виробів. Вимоги до якості. Дефекти ковбасних

виробів. Асортимент ковбас в залежності від виду сировини. М'ясні копченості та їх асортимент. Показники якості варених, копчених та в'ялених ковбас. Пакування та зберігання ковбасних виробів та копченостей.

М'ясні консерви, їх асортимент та види пакування. Маркування консервів, строки та умови їх зберігання.

Тема 13. Риба та рибні товари. Консерви з риби

Споживні властивості м'яса риби. Хвороби, що виникають при отруєнні рибними товарами та засоби їх запобігання.

Жива риба. Властивості показники якості, перевезення та зберігання.

Способи промислового розбирання риби перед обробкою. Риба холодильної обробки. Способи холодильної обробки. Класифікація і асортимент. Пакування і маркування.

Солоні рибні товари. Способи засолювання риби. Класифікація і асортимент. Пакування і маркування, зберігання та транспортування, дефекти рибних товарів.

В'ялені і сушені рибні товари. Характеристика виробництва та основні показники якості.

Рибні консерви – види, характеристика, асортимент, вимоги до якості недопустимі дефекти. Рибні пресерви.

Змістовий модуль 4. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Тема 14. Господарські товари: пластмаси, силікатні товари, керамічні товари, метало-господарські товари

Характеристика полімерних мас (пластмас): полімеризаційні, полікондексаційні, сополімери. Ринок полімерів та пластмасових виробів. Поняття про полімери, пластмаси. Загальні властивості пластмас. Класифікація та групова характеристика асортименту виробів із пластмас.

Груповий асортимент виробів із пластмас. Вимоги до якості виробів з пластмас. Маркування, пакування, зберігання виробів з пластмас. Переваги та недоліки цих груп пластмас. Асортимент виробів із пластмас, характеристика видів. Оцінка якості товарів з пластмас. Методи маркування, пакування та зберігання.

Силікатні товари та їх асортимент. Основна сировина та способи виробництва скляних виробів. Фактори, що формують споживні властивості скляних виробів. Класифікація, групова характеристика асортименту скляних товарів. Скляні товари. Вимоги до якості скляних виробів. Маркування, пакування, зберігання скляних товарів. Споживчі властивості виробів.

Кераміка та керамічні товари. Види кераміки. Відмінні ознаки різних видів керамічних виробів та основна сировина для їх виробництва. Методи декорування керамічних товарів. Фактори, що формують споживчі властивості керамічних товарів. Вимоги до якості керамічних товарів. Особливості пакування та транспортування виробів зі скла та кераміки.

Сировина для виробництва метало-господарських товарів. Класифікація металевих посуду. Характеристика групового асортименту, особливості споживчих

властивостей посуду з різних металів та сплавів. Маркування, пакування, зберігання металевого посуду.

Класифікація ножово-ножичних товарів, столових приборів, кухонного приладдя. Маркування, пакування, зберігання ножово-ножичних товарів. Характеристика групового асортименту. Вимоги до якості металевого посуду.

Інструменти: класифікація, характеристика групового асортименту. Вимоги до якості інструментальних товарів.

Тема 15. Меблеві товари. Будівельні матеріали

Види і властивості деревини, що застосовується для виробництва меблів. Пороки та дефекти деревини. Характеристика інших видів сировини для виробництва меблів: наповнювачів, оздоблювальних тканин та захисних оброблювальних матеріалів, фурнітури та складально-розкладних механізмів.

Асортимент меблів та їх класифікація. Споживчі властивості, що характеризують меблі: функціональні, ергономічні, естетичні, гігієнічні, технологічні, довгостроковість, надійність. Особливості пакування та зберігання.

Будівельні матеріали, їх види та класифікація. Основна сировина, з якої виготовляються будівельні матеріали. Характеристика властивостей мінеральних наповнювачів та виробів з них (цемент, вапно, щебінь, гіпс, крейда, штукатурка, фарби, бетони, плитка тощо).

Цегла. Матеріали для її виробництва, види та показники якості. Зберігання та застосування будівельних матеріалів.

Тема 16. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби

Товари побутової хімії. Ринок мийних засобів. Характеристика їх асортименту і галузь застосування. Показники якості. Методи пакування та види пакувальних матеріалів, що використовуються для товарів побутової хімії. Способи зберігання. Господарське мило: сировина, виробництво, властивості, асортимент. Синтетичні мийні засоби: склад, властивості, асортимент. Вимоги до якості мийних засобів. Маркування, пакування, зберігання мийних засобів

Гігієнічна і декоративна косметика. Види парфумерно-косметичних виробів. Асортимент парфумів та їх основні показники якості. Споживчі властивості косметичних товарів. Класифікація і характеристика асортименту косметичних товарів. Види кремових емульсій, сировина для виготовлення кремів, властивості кремів. Характеристика засобів декоративної косметики (помада, туш, пудра тощо). Особливості пакування та маркування парфумерно-косметичних виробів. Вимоги до зберігання та транспортування.

Тема 17. Текстильні, швейні та трикотажні товари

Загальна інформація про текстильні товари, стан їхнього виробництва і споживання. Текстильні волокна, нитки. Види ниток в залежності від сировини. Показники якості ниток та їх асортимент.

Фактори формування асортименту та споживчих властивостей тканин. Показники властивостей та якості тканин. Асортимент тканин та штучних товарів. Неткані текстильні матеріали. Штучне хутро. Килими та килимові вироби. Тканини (натуральні, штучні та синтетичні). Властивості тканин та вимоги до якості. Дефекти тканин.

Швейні товари. Одяг, особливості поділення на розміри. Формування асортименту одягу та основні дефекти розкрою та пошиву. Фактори, що формують асортимент та якість одягу. Групова характеристика асортименту швейного одягу

Трикотажні вироби. Види переплетень трикотажу. Дефекти: припустимі та недозволені. Показники якості. Оздоблення сучасного одягу, його маркування та способи зберігання. Групова характеристика асортименту трикотажних виробів

Тема 18. Взуттєві та хутряні товари

Шкіряно-взуттєві товари. Фактори формування споживчих властивостей і асортименту шкіряного взуття. Характеристика матеріалів для його виробництва: шкіри натуральні та штучні, гуми та інші полімерні матеріали, картон, нитки. Характеристика натуральних шкір та їх дефектів.

Класифікація і асортимент шкіряного взуття. Види оздоблення взуття. Перевірка якості готових виробів. Способи зберігання та дефекти, що можуть виникнути при недотриманні умов зберігання. Особливості маркування та пакування.

Хутряна та овчинно-шубна сировина. Хутряні та овчинно-шубні напівфабрикати. Формування асортименту та якості хутряних товарів в процесі їх виробництва. Асортимент хутряних та овчинно-шубних товарів. Якість хутряних та овчинно-шубних товарів.

Тема 19. Технічно-складні побутові товари

Електроустановочні вироби. Побутові світильники: лампи розжарювання, люмінесцентні лампи, їх класифікація та функціональні властивості.

Опалювальні прилади. Їх класифікація за способом нагріву, за призначенням, за видом регулюючого пристрою.

Прилади для приготування їжі, їх класифікація та характеристика. Побутові холодильні, прилади для зберігання та заморожування продуктів. Різниця між компресійними та адсорбційними холодильними приладами.

Побутові пральні машини. Їх види. Недоліки та переваги активаторних машин та машин барабанного типу. Прилади для догляду за підлогою: пилососи та натирачі підлоги, машини для підтримки мікроклімату. Класифікація пилососів.

Магнітофони та телевізори, їх види та технологічні параметри.

Товари культурно-побутового призначення. Папір, картон, загальні поняття про технологію паперового виробництва. Споживчі властивості паперу та картону. Шкільно-письмові товари (зошити, олівці, ручки тощо), фарби художнього призначення. Їх класифікація за призначенням та якістю.

Тема 20. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари

Музичні товари. Поняття про музичний звук. Класифікація і характеристика асортименту музичних товарів та матеріалів для виготовлення.

Спортивні товари. Їх класифікація та характеристика окремих груп.

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

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. Види та ознаки дорогоцінного каміння. Класифікація напівкоштовного та штучного каміння.

4. ПОРЯДОК ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають *поточний контроль, модульний контроль, виконання індивідуального навчально-дослідного завдання, підсумковий контроль у формі екзамену.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах – спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів засвоєння навчального матеріалу;

- презентація – виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень тощо;

- дискусія – обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань у процесі виробництва основних і додаткових послуг закладів харчування;

- кейс-метод – аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності; передбачає розв'язування ситуативних завдань сервісної та виробничо-технологічної діяльності.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних (семінарських) занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) – форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування

знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

Підсумковий контроль проводиться у формі усного екзамену, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно та творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію тощо.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

У процесі відповіді виявляються наступні рівні знань: високий, добрий, посередній, недостатній.

Високий рівень знань: оцінка в межах від 90 до 100 балів. Ставиться за повні і правильні відповіді студента на усі запитання. При цьому необхідно, щоб студент умів логічно мислити, вільно використовувати набуті теоретичні знання при аналізі проблем науки організації ресторанної справи, застосовувати знання з товарознавства діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

Добрий рівень знань оцінюється у межах 75 – 89 балів. Студент аргументовано викладає матеріал, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей та похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу. Він володіє базовими правовими термінами, поняттями та категоріями з вказаної теми, але самостійно нездатний аналізувати асортимент продовольчих та непродовольчих товарів з метою управління їх якістю.

Посередній рівень знань оцінюється в межах 60 – 74 балів. Студент в основному знає матеріал теми, рекомендовану літературу, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань. Відповідаючи на запитання практичного характеру, він виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати операції та процеси, пов'язувати їх із майбутнім фахом.

Недостатній рівень знань оцінюється в межах до 60 балів. Студент не опанував зміст теми, вкрай слабо знає рекомендовану літературу, не володіє базовими поняттями, термінами, категоріями. Відсутнє логічне та наукове мислення, практичними навичками не володіє.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою коледжу	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (добре)
84-75		C (добре)
67–74	задовільно	D (задовільно)
60-66		E (задовільно)

35 – 59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
0 – 34		F(незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

Підсумкова оцінка за 100-бальною шкалою розраховується як середня у відповідності з ваговими коефіцієнтами, величина яких залежить від значення кожного з контрольних заходів, що проводяться під час вивчення навчальної дисципліни.

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контр.)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
I семестр Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	76

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (I сем.)

$$80 \times 0,7 + 85 \times 0,2 + 90 \times 0,1 = 76$$

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контр.)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4	Підсумкова оцінка
II семестр Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	80	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (II сем.)

$$80 \times 0,4 + 85 \times 0,2 + 90 \times 0,1 + 80 \times 0,3 = 82$$

5. ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні, лабораторно-практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є лекційно-проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на організацію самоосвіти студента.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми проведення занять: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, кейси тощо.

Крім того, така робота повинна бути індивідуалізованою з врахуванням рівня творчих можливостей студента, його навчальних здобутків, інтересів, навчальної активності тощо.

Склад методичного забезпечення дисципліни:

- робоча навчальна програма;
- силабус;
- опорні конспекти лекцій;
- практикум для виконання семінарських та практичних занять;
- матеріали тестового контролю з дисципліни;
- завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань для проведення екзаменаційного контролю).

Навчально-методичне забезпечення розміщено в електронному форматі в навчально-інформаційному середовищі коледжу на базі Moodle з відкритим доступом для студентів.

Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення

Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі в Інтернет, комп'ютерні презентації, нормативно-технологічна документація на товари, навчальні відеоматеріали за темами курсу.

Список рекомендованих джерел

Основна література

1. Байдакова І. М., Байдакова Л. І., Губа Л. М., Плахотін В. Я., Шегінський О. В. Теоретичні основи товарознавства : підручник. Луцьк : РВВ ЛНТУ, 2016. 284 с.
2. Зрезарцев М. П. Зрезарцев В. М., Параніч В. П. Товарознавство непродовольчих товарів. Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 328 с.
3. Задорожний І.М. Товарознавство зерноборошняних товарів: Підручник. Київ: Вища школа, 1993. 189 с.
4. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. Київ: Лібра, 2007. 600 с.
5. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство м'яса та м'ясних товарів. 2-е вид. перероб. та доп. Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 378 с.
6. Сирохман І.В., Завгородня В.М., Лебединець В.Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: Підручник. Київ: Знання, 2014. 543с.
7. Сирохман І.В. Товарознавство крохмалю, цукру, меду кондитерських виробів. Підручник. Київ: Лібра, 2009. 390 с.

8. Мережко Н. В., Мокроусова О. Р., Коптюх Л. А та ін. Товарознавство: Т.1 Непродовольчі товари підручник; Київський нац. торг.-екон. ун-т. Київ: КНТЕУ. Т. 1 : / Н. В. Мережко, О. Р. Мокроусова, Л. А. Коптюх. Київ: Київ. нац. торг.-економ ун-т, 2019. 760 с.
9. Михайлов В. І. Глушкова, О.І. Зельніченко Н.І. Товарознавство непродовольчих товарів. Київ: КНИГА. 2004. 448 с
10. Рудавська А.Б., Сирохман І.В., Тищенко Є.В. Товарознавство молочних та яєчних продуктів. Київ: Київ нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 380 с
11. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: Підручник. Київ: ВЦ КНТЕУ, 2002.
12. Усіна А. І. Конспект лекцій з дисципліни «Товарознавство» (для студентів 2-4 курсів усіх форм навчання напряму підготовки 6.140101- «Готельно-ресторанна справа») / А. І. Усіна, І. С. Баландіна, І. В. Сегеда; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2012. 196 с. <http://eprints.kname.edu.ua.pdf>. (Дата звернення 24.08.2021р.)

Нормативно-технічна документація

ДСТУ 2661-94 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови.

ДСТУ 4256-2003 Горілки і горілки особливі. Технічні умови.

ДСТУ 4008-2001 Консерви овочеві овочеплодові, овочем'ясні для дитячого харчування. Технічні умови.

ДСТУ 4417:2005 Кефір. Загальні технічні вимоги.

ДСТУ 4343:2004 Йогурти. Загальні технічні умови.

ДСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне.

ДСТУ 7208-93 Вина виноградні і виноматеріали виноградні оброблені. Загальні технічні умови.

ДСТУ 4069-2002 Напої безалкогольні газовані та негазовані.

ДСТУ 3781-98 Печиво. Загальні технічні вимоги.

ДСТУ 4399-2005. «Масло вершкове». Загальні технічні вимоги.

ДСТУ 2665-94 Засоби мийні синтетичні. Метод визначення мийної здатності.

ДСТУ 3276-95 Посуд сталевий емальований.

ДСТУ 3115-90 Шкіра для швейних виробів. Загальні технічні умови.

ДСТУ Б.В.2.6-5-97 Завіси сталеві для дерев'яних вікон та дверей.

ДСТУ 1681-96 Вироби текстильно-галантерейні штучні, виготовлені з тканин і полотен. Загальні технічні умови.

