

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Товарознавство

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 5 від 26.11. 2019 р.

м. Івано-Франківськ – 2019

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Анотація до курсу
3. Мета та цілі курсу
4. Результати навчання
5. Організація навчання курсу
6. Система оцінювання курсу
7. Політика курсу
8. Рекомендована література

| 1. Загальна інформація | |
|---|---|
| Назва дисципліни | Товарознавство |
| Рівень вищої освіти | Бакалавр |
| Викладач (-і) | Асист. Румянцева Ірина Богданівна |
| Контактний телефон викладача | +380669779642 |
| E-mail викладача | rumjantseva@ukr.net |
| Формат дисципліни | Аудиторне вивчення, самостійна робота студентів з елементами дистанційного навчання |
| Обсяг дисципліни | 6 кредитів 180 год. |
| Посилання на сайт дистанційного навчання | http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=254 |
| Консультації | середа, четвер – 15-00–17-00 год. |
| 2. Анотація до курсу | |
| <p>Програма вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство» складена відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».</p> <p>Предметом вивчення навчальної дисципліни є основні поняття в галузі товарознавства, загальні принципи товарознавства, вимоги до постійного поліпшення продуктів.</p> <p>Програма навчальної дисципліни складається з двох змістових модулів: 1. Хімічний склад, якість, принципи формування асортименту харчових продуктів, оцінка споживчої цінності. 2. Хімічний склад, якість, принципи формування асортименту, оцінка споживчої цінності непродовольчих товарів.</p> | |
| 3. Мета та цілі курсу | |
| <p>Мета: формування системного підходу до оцінювання споживчих властивостей харчових продуктів, оцінки їх якості.</p> <p>Завдання: вивчення теоретичних основ товарознавства продовольчих товарів</p> | |
| 4. Результати навчання (компетентності) | |
| <p>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:</p> <p>знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> • загальну характеристику харчових продуктів • методи виробництва • асортимент та якість • вимоги до пакування та маркування • вимоги до зберігання • рекомендовані норми споживання <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> • працювати з стандартами, інструкціями, правилами • приймати, зберігати продовольчі товари по кількості і якості • вивчати, прогнозувати і формувати попит гостей на продовольчі товари і продукцію • забезпечувати процес товаропросування і збуту харчових продуктів • визначати споживчу цінність харчових продуктів • виявляти фальсифікацію харчових продуктів • визначати вплив різних чинників на зміну якості під час зберігання | |
| 5. Організація навчання курсу | |
| Обсяг курсу | |
| Вид заняття | Загальна кількість годин |

| | | | |
|---------------------|--|------------------------|-----------------------------|
| лекції | | | 30 |
| Лабораторні заняття | | | 30 |
| самостійна робота | | | 120 |
| Ознаки курсу | | | |
| Семестр | Спеціальність | Курс (рік навчання) | Нормативний / вибірковий |
| II | Готельно- ресторанна справа | 1 | Нормативний / відбірковий |

ТЕМАТИКА КУРСУ

| Тема | Лекції | | | Семинарські (практичні, лабораторні) | | | Вага оцінки | Термін виконання |
|---|---------------|--|----------------|--------------------------------------|--------------------------------------|----------------|-------------|------------------|
| | Форма заняття | План | Завдання, год. | Форма заняття | План | Завдання, год. | | |
| Тема 1. Основи загального товарознавства | Лекція | 1. Загальне уявлення про товарознавство, методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства. | 0 | Лабораторне заняття | 1. Хімічний склад харчових продуктів | 4 | 5+5 | Лютий |
| | | 2. Поняття про харчову цінність товарів. Хімічний склад харчових продуктів. Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари. Система регламентування та контролю безпечності харчових продуктів та непродовольчих товарів. Стандартизація і сертифікація продукції. | | | 3. Поняття про | | | |

| | | | | | | | | |
|--|--------|---|---|---------------------|---|---|-------|-------|
| | | <p>класифікацію та асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.</p> <p>4. Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства. Асортимент товарів.</p> <p>5. Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості. Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості. Сорт товарів та система встановлення сорту.</p> <p>6. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди).</p> <p>7. Зберігання товарів.</p> | | | | | | |
| Тема 2. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів | Лекція | <p>1. Значення зерноборошняних товарів у харчуванні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання.</p> <p>2. Загальна</p> | 4 | Лабораторне заняття | 1. Визначення якості борошна, хлібобулочних та макаронних виробів | 4 | 5+5+5 | Лютий |

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|
| | | <p>характеристика крупів. Принципи класифікації крупів. Фактори формування якості крупи - сировина та технологія. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості основних видів крупів. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості крупів.</p> <p>3. Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації. Фактори формування якості: вплив сировини і технології на якість різних видів борошна (пшеничного, житнього, рисового, кукурудзяного, гречаного, вівсяного). Характеристика хімічного складу основних видів борошна. Принципи поділу борошна на гатунки. Характеристика властивостей борошна різного призначення. Вимоги до якості борошна.</p> <p>4. Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання.</p> | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>5. Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів. Основи класифікації. Фактори, що формують якість хліба - сировина та процеси виробництва.</p> <p>6. Вплив нових прогресивних способів приготування тіста на якість хліба.</p> <p>7. Хімічний склад і харчова цінність хліба з борошна різних видів і сортів, споживна якість виробів.</p> <p>8. Шляхи підвищення біологічної цінності, вдосконалення асортименту хліба та хлібобулочних виробів.</p> <p>9. Якість хліба та хлібобулочних виробів.</p> <p>10. Контроль якості хліба та хлібобулочних виробів.</p> <p>11. Дефекти та хвороби хліба, причини їх виникнення та можливості їх усунення.</p> <p>12. Умови зберігання хлібобулочних виробів.</p> <p>13. Загальна характеристика макаронних виробів, значення у харчуванні, норми та рівень споживання. Споживні властивості макаронних виробів. Вплив</p> | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|--------|--|---|---------------------|---|---|-----|-------|
| | | <p>сировини та процесів виробництва на формування асортименту та якість макаронних виробів.</p> <p>14. Основні напрями підвищення біологічної цінності макаронних виробів.</p> <p>15. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості.</p> <p>16. Товарознавча характеристика макаронних виробів різних країн світу.</p> | | | | | | |
| Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції | Лекція | <p>1. Характеристика хімічного складу плодів і овочів.</p> <p>2. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів.</p> <p>3. Сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів. Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів.</p> <p>4. Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу.</p> <p>5. Товарознавча характеристика грибів.</p> | 2 | Лабораторне заняття | 1. Визначення якості свіжої та переробленої плодоовочевої продукції | 2 | 5+5 | Лютий |

| | | | | | | | | |
|--|--------|---|---|---------------------|---|---|-----|-------|
| | | <p>6. Класифікація продуктів переробки плодів та овочів.</p> <p>7. Харчова цінність консервованих плодів і овочів.</p> <p>8. Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти.</p> <p>9. Сушені плоди й овочі. Характеристика, сутність сушіння. Процеси, що відбуваються під час сушіння. Класифікація. Фактори формування якості. Оцінка якості.</p> <p>10. Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти.</p> | | | | | | |
| Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів | Лекція | <p>1. Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини; технологія виробництва.</p> <p>2. Принципи поділу та ознаки видів і гатунків. Вимоги до якості. Зберігання.</p> <p>3. Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру.</p> | 4 | Лабораторне заняття | 1. Визначення якості крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів | 2 | 5+5 | Лютий |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>4. Асортимент цукру, товарознавча характеристика нових видів цукру, в тому числі підвищеної харчової цінності.</p> <p>5. Цукрозамінники: значення замінників цукру у харчуванні людини.</p> <p>6. Класифікація та асортимент замінників цукру.</p> <p>7. Значення меду у харчуванні людини. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика основних видів. Вимоги до якості. Зберігання меду. Дефекти меду. Штучний мед.</p> <p>8. Класифікація кондитерських виробів. Принципи побудови асортиментної структури цукристих та борошняних кондитерських виробів.</p> <p>9. Характеристика сировини та її вплив на якість кондитерських виробів. Показники якості зберігання.</p> <p>10. Шоколад та шоколадні вироби. Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів.</p> <p>11. Какао-масло та його властивості. Замінники</p> | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|--------|---|---|---------------------|---------------------------------------|---|---|----------|
| | | <p>какао-масла. Хімічний склад та харчова цінність шоколаду. Класифікація і характеристика асортименту.</p> <p>12. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду та його заміників. Вимоги до якості. Дефекти.</p> | | | | | | |
| Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів | Лекція | <ol style="list-style-type: none"> 1. Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту. 2. Оцінка якості чаю. Дефекти. 3. Товарознавча характеристика чайних напоїв. 4. Умови та терміни зберігання чаю і чайних напоїв. 5. Кава. Товарознавча характеристика кави різних видів. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація та принципи побудови асортименту. Характеристика особливостей хімічного складу й органолептичних властивостей. Кава швидкорозчинна. | 4 | Лабораторне заняття | 1. Визначення якості смакових товарів | 2 | 5 | Листопад |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>Виробництво. Оцінка якості кави. Товарознавча характеристика кавових напоїв. Дефекти кави та кавових напоїв, причини їх утворення та шляхи запобігання.</p> <p>6. Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація. Характеристика асортименту.</p> <p>7. Приправи: кухонна сіль, глютамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Значення приправ у харчуванні.</p> <p>8. Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту.</p> <p>9. Мінеральні води. Загальна характеристика. Принципи класифікації та асортимент. Особливості хімічного складу та призначення</p> | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|--------|--|---|----------------------|-------------------------------------|---|-----|----------|
| | | <p>мінеральних вод різних груп і видів.</p> <p>10. Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово-ягідні морси, екстракти, безалкогольні вина, коктейлі та аперитиви. Загальна характеристика. Особливості їх виготовлення і використання. Класифікація і асортимент.</p> <p>11. Газовані безалкогольні напої: газована вода, газовані напої у пляшках, газовані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газовані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність. Фактори, які впливають на якість.</p> <p>12. Товарознавча характеристика пива. Основні напрями формування асортименту та підвищення якості пива. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти пива.</p> | | | | | | |
| Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів | Лекція | <p>1. Значення жирів у харчуванні.</p> <p>2. Рослинні олії. Хімічний</p> | 4 | Лаборатор не заняття | 1. Визначення якості харчових жирів | 2 | 5+5 | Березень |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очищення на харчову цінність, стійкість олій під час зберігання. Принципи побудови асортиментної структури. Показники якості.</p> <p>3. Класифікація та асортимент топлених жирів.</p> <p>4. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.</p> <p>5. Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості. Класифікація та асортимент. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова і нежирова), процес виробництва.</p> <p>6. Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість майонезу: сировина та процеси виробництва. Показники якості. Дефекти.</p> | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|---------------|---|----------|----------------------------|--|----------|----------|--|
| <p>Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів</p> | <p>Лекція</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання. 2. Асортиментна структура молока та вершків. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика замінників вершків. 3. Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів. Харчове та дієтичне значення. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва. Характеристика традиційних та нових видів кисломолочних продуктів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання та реалізації. 4. Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування. Хімічний склад та харчова цінність. Використання молочних консервів. Фактори, що формують якість та стійкість під час зберігання: сировина, процеси виробництва, | <p>2</p> | <p>Лабораторне заняття</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначення якості молока і молочних товарів | <p>2</p> | <p>5</p> | |
|--|---------------|---|----------|----------------------------|--|----------|----------|--|

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|
| | | <p>види тари. Оцінка якості. Умови зберігання. Дефекти.</p> <p>5. Товарознавча характеристика морозива. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива.</p> <p>6. Асортиментна структура вершкового масла. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Використання вершкового масла. Фактори формування споживних властивостей масла.</p> <p>7. Вимоги до якості вершкового масла. Пакування, маркування, умови та строки зберігання масла. Дефекти. Зберігання.</p> <p>8. Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна й енергетична цінність. Фактори формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Фактори формування</p> | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|--------|--|---|---------------------|---|---|---|----------|
| | | <p>асортименту твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних кисломолочних і переробних сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів.</p> <p>9. Порівняльна характеристика класифікації та асортиментної структури споживних властивостей твердих та м'яких сирів вітчизняного та зарубіжного виробництва.</p> <p>10. Вимоги до якості сирів. Дефекти. Терміни зберігання сирів.</p> | | | | | | |
| Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів | Лекція | <p>1. Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання.</p> <p>2. Процеси, що мають місце під час зберігання яєць. Дефекти яєць.</p> <p>3. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Яйця інших видів домашньої птиці.</p> <p>4. Особливості хімічного складу та використання.</p> <p>5. Морожені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості.</p> <p>6. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів.</p> <p>7. Умови та терміни</p> | 2 | Лабораторне заняття | 1. Визначення якості яєць та яєчних продуктів | 2 | 5 | Березень |

| | | | | | | | | |
|--|--------|--|---|---------------------|---|---|---|----------|
| | | зберігання яєць та яєчних продуктів. | | | | | | |
| Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів | Лекція | <p>1. Класифікація м'яса забійних тварин.</p> <p>2. Маркування м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Класифікація способів холодильної обробки м'яса. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні та гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості та несвіжого м'яса.</p> <p>3. Класифікація, асортимент, споживна цінність м'ясних субпродуктів. Умови та терміни транспортування і зберігання м'яса субпродуктів.</p> <p>4. Особливості хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Класифікація м'яса птиці. Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці.</p> <p>5. Товарознавча характеристика м'яса дичини. Характеристика харчової цінності. Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей.</p> <p>6. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення.</p> | 2 | Лабораторне заняття | 1. Визначення якості м'яса та м'ясних товарів | 2 | 5 | Березень |

| | | | | | | | | |
|-----------------------|--------|---|---|-----------|---------------------------|---|---|----------|
| | | <p>Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Оцінка якості м'ясних копченостей. Товарознавча характеристика основних видів м'ясних копченостей закордонного виробництва. Загальна характеристика ковбасних виробів.</p> <p>7. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів. Оцінка якості ковбас. Допустимі та недопустимі дефекти. Умови та терміни зберігання.</p> <p>8. Товарознавча характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів.</p> <p>9. Класифікація та асортимент м'ясних консервів. Фактори формування якості м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування консервів. Зберігання.</p> <p>10. Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів. Характеристика асортименту. Оцінка якості. Умови і терміни зберігання та реалізації.</p> | | | | | | |
| Тема 10. Товарознавча | Лекція | 1. Класифікація | 2 | Лаборатор | 1. Визначення якості риби | 4 | 5 | Березень |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|-------------------|--------------------------|--|--|--|
| <p>характеристика риби та рибних товарів</p> | | <p>промислових риб. Хімічний склад м'яса риби. Харчова цінність. 2. Екологія рибних продуктів, шляхи забезпечення їх харчової нешкідливості. 3. Класифікація нерибних гідробіонтів. Загальна біологічна характеристика. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців. Водорості, їх використання у харчовій промисловості. 4. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених із нерибної водної сировини. 5. Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну якості живої риби. 6. Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продукції. Побудова асортименту. Вимоги до якості. 7. Транспортування і зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби. 8. Технологічні особливості виробництва солоної риби.</p> | | <p>не заняття</p> | <p>та рибних товарів</p> | | | |
|--|--|--|--|-------------------|--------------------------|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|--------|---|---|----------------------|--|---|---|---------|
| | | <p>Побудова асортименту. Дефекти продукції. Умови та терміни зберігання.</p> <p>9. Технологічні особливості виробництва сушених, в'ялених та копчених риботоварів. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Дефекти продукції.</p> <p>10. Умови та терміни транспортування та зберігання.</p> <p>11. Технологічні особливості виробництва консервів з гідробіонтів. Побудова асортименту. Умови та терміни зберігання.</p> <p>12. Товарознавча характеристика кулінарних виробів з гідробіонтів (риби, молосків, водоростей). Побудова асортименту. Вимоги до якості.</p> <p>13. Технологічні особливості виробництва ікр'яних товарів. Фактори, що впливають на якість. Побудова асортименту. Вимоги до якості.</p> | | | | | | |
| Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів | Лекція | 1. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, сухих сніданків, | 2 | Лаборатор не заняття | 1. Визначення якості харчових концентратів | 4 | 5 | Квітень |

| | | | | | | | | |
|---------------------------------|--------|---|---|----------------------|--|--|---|---------|
| | | <p>готових для споживання картоплепродуктів.</p> <p>2. Хімічний склад та харчова цінність.</p> <p>3. Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів.</p> <p>4. Вимоги до якості. Зберігання.</p> | | | | | | |
| Тема 12. Скляні побутові товари | Лекція | <p>1. Поняття про силікати, їх класифікація за різними ознаками.</p> <p>2. Історія виникнення скловиробів.</p> <p>3. Типовий склад скла для посуду та інвентарю, види скла залежно від його складу.</p> <p>4. Характеристика сировинних матеріалів та їх вплив на властивості скловиробів. Барвники, що надають склу певного кольору.</p> <p>5. Основні етапи виробництва, їх вплив на якість готових виробів.</p> <p>6. Характерні дефекти, що виникають у процесі порушення технології виробництва скловиробів.</p> <p>7. Методи формування і види декорування склопосуду.</p> <p>8. Асортимент та призначення скляних виробів для закладів</p> | 2 | Лаборатор не заняття | | | 5 | Квітень |

| | | | | | | | | |
|---------------------------|--------|---|---|---------------------|--|--|---|---------|
| | | <p>готельно-ресторанного господарства.</p> <p>9. Побутові, художньо-декоративні та лампові вироби. Вітчизняна та зарубіжна склокераміка. 10. Класифікація посуду.</p> <p>Оцінка якості скляних виробів. Дефекти скляних побутових товарів: класифікація, види і вплив на якість товарів.</p> | | | | | | |
| Тема 12. Керамічні товари | Лекція | <p>1. Поняття про кераміку. Історія виникнення керамічних товарів.</p> <p>2. Характеристика різних видів кераміки, їх склад, структура, властивості.</p> <p>3. Архітектурно-будівельна кераміка.</p> <p>4. Сировинні матеріали для одержання керамічних виробів та їх вплив на споживні властивості.</p> <p>5. Роль окремих компонентів сировини на якість керамічних товарів. Одержання керамічних виробів.</p> <p>6. Методи формування і види декорування керамічних виробів, їх вплив на якість.</p> <p>7. Класифікація та асортимент керамічних товарів для закладів готельно-ресторанного господарства. Утилітарний та естетичний посуд. Посуд з каменю.</p> | 2 | Лабораторне заняття | | | 5 | Квітень |

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|--------|--|---|---------------------|--|--|---|---------|
| | | 8. Вимоги та оцінка якості керамічних виробів. 9. Дефекти керамічних виробів, їх класифікація, види і вплив на якість. | | | | | | |
| Тема 13. Металогосподарські товари | Лекція | 1. Поняття про металогосподарські товари. 2. Характеристика вихідної сировини як чинника споживних властивостей та якості металогосподарських товарів. Metали та їх сплави. 3. Класифікація сталі та чавуну, їх марки, властивості, вимоги до якості. Склад, властивості та призначення сплавів кольорових металів: алюміній, мідь, нікель, хром, цинк, олово та благородні метали. 4. Основи виробництва металогосподарських товарів. 5. Основні види обробки металів та їх вплив на споживні властивості виробів, можливі дефекти готових виробів. 6. Корозія металів, види та типи корозійного руйнування при зберіганні та транспортуванні металевих товарів. 7. Способи захисту металовиробів від корозії. 8. Способи чищення металогосподарських товарів. 9. Асортимент основних та | 2 | Лабораторне заняття | | | 5 | Квітень |

| | | | | | | | | |
|----------------|--------|--|---|---------------------|--|---|---|---------|
| | | <p>допоміжних металевих виробів, що використовується в закладах готельно-ресторанного господарства (металевий посуд, ножові вироби і столові набори, кухонно-господарське приладдя, побутові нагрівальні і освітлювальні апарати та вироби), їх класифікація.</p> <p>10. Особливості оцінки якості металогосподарських товарів.</p> <p>11. Вимоги до маркування, пакування, транспортування і зберігання товарів цієї групи.</p> | | | | | | |
| Тема 14. Меблі | Лекція | <p>1. Меблі та їх класифікація. Меблі для різних типів закладів готельно-ресторанного господарства. Інші вироби з дерева.</p> <p>2. Характеристика основних споживних властивостей меблів та факторів, які їх формують: матеріалів виготовлення та способів виробництва.</p> <p>3. Будова, склад і властивості деревини як основної сировини для виробництва меблів.</p> <p>4. Допоміжні матеріали для виготовлення меблевої продукції: металеві, текстильні, полімерні, настільні, оздоблювальні матеріали, речовини для склеювання, фурнітура та</p> | 2 | Лабораторне заняття | | 2 | 5 | Травень |

| | | | | | | | | |
|---------------------------------|--------|---|---|----------------------|--|---|---|---------|
| | | <p>інші матеріали.</p> <p>5. Проектування меблів для підприємств готельно-ресторанного бізнесу та відмітні особливості їх стилів.</p> <p>6. Технологічний процес виготовлення меблів та дефекти, які можуть виникнути на різних стадіях їх виготовлення.</p> <p>7. Вимоги до меблів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>8. Асортимент меблів, в т.ч. корпусні і м'які, гнуті і плетені. Засоби чищення меблів.</p> <p>9. Показники якості меблів та особливості контролю їх якості.</p> <p>10. Вимоги до маркування, пакування і зберігання меблів.</p> | | | | | | |
| Тема 15. Товари побутової хімії | Лекція | <p>1. Загальне уявлення про хімічні побутові товари, їх роль у полегшенні праці, класифікація за різними ознаками. Товари з пластичних мас.</p> <p>2. Характеристика мийних засобів, що використовуються в закладах готельно-ресторанного господарства, їх призначення, загальна класифікація.</p> <p>3. Властивості мила і синтетичних мийних засобів: їхній склад, вихідна</p> | 2 | Лаборатор не заняття | | 2 | 5 | Травень |

| | | | | | | | | |
|----------------------------|--------|--|---|---------------------|--|---|---|---------|
| | | <p>сировина й особливості виробництва.</p> <p>4. Асортимент та вимоги до якості господарського та туалетного мила, синтетичних мийних засобів різного призначення.</p> <p>5. Допоміжні засоби для прання (відбілювачі, підсинювані, підкрохмалювані, антистатики тощо), а також засоби для чищення, дезинфекції.</p> <p>6. Вимоги нормативних документів щодо пакування, маркування, транспортування та зберігання товарів побутової хімії.</p> | | | | | | |
| Тема 16. Текстильні товари | Лекція | <p>1. Поняття про текстильне волокно. Поділ волокон на класи, підкласи, групи, підгрупи, види і різновиди. Ідентифікація волокон. Термін «текстильні нитки». Способи прядіння та їх вплив на властивості пряжі. Етапи виробництва тканин. Особливості підготовчих операцій ниток основи та утку.</p> <p>2. Класифікація і характеристика головних видів ткацьких переплетень, вплив кожного з переплетень на властивості та зовнішній вигляд тканин.</p> <p>3. Операції оброблення та оздоблення (попереднє,</p> | 2 | Лабораторне заняття | | 2 | 5 | Травень |

| | | | | | | | | |
|--|--------|---|---|---------------------|--|---|---|---------|
| | | <p>колеристичне, заключне та спеціальне) залежно від волокнистого складу та призначення тканини.</p> <p>4. Класифікація та асортимент тканин, що використовуються в закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>5. Характеристика тканин меблево-декоративного призначення. Порт'єри, занавіски, драпіровки, чохла, покривала, гардинно-тюлеві вироби. Столова білизна.</p> <p>6. Характеристика асортименту поштучних виробів - скатерки, серветки, рушники, панно, килими.</p> <p>7. Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості тканин, методи оцінювання властивостей та особливості визначення сортності.</p> <p>8. Вимоги до маркування, пакування, транспортування і товарної інформації про текстильні матеріали.</p> | | | | | | |
| Тема 17. Побутові електротехнічні товари | Лекція | <p>1. Класифікація електропобутових товарів</p> <p>2. Споживні властивості різних видів електропобутових товарів.</p> <p>3. Класифікація та асортимент машин для обробки білизни.</p> | 2 | Лабораторне заняття | | 2 | 5 | Травень |

| | | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>4. Особливості пральних машин з лопатевим активатором та барабанні.</p> <p>5. Відмітні особливості автоматичних, напівавтоматичних і простих пральних машин.</p> <p>6. Класифікація, показники та характеристика споживних властивостей пральних машин.</p> <p>7. Електропраски. Особливості конструкції, класифікація, технічні параметри та асортимент електропрасок.</p> <p>8. Класифікація та асортимент машин для прибирання приміщень, показники та характеристика споживних властивостей пирососів.</p> <p>9. Класифікація й асортимент побутових освітлювальних приладів, машин для підтримання мікроклімату у приміщеннях.</p> <p>10. Вимоги до маркування, транспортування побутових електропобутових товарів.</p> | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|

| 6. Система оцінювання курсу | |
|---|-----------|
| Загальна система оцінювання курсу | 100 балів |
| Вимоги до письмової роботи | 5 балів |
| Лабораторні заняття | 5 балів |
| Умови допуску до підсумкового контролю | 26 балів |
| 7. Політика курсу | |
| <p>Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p> | |
| 8. Рекомендована література | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення.: Держстандарт України, 2000. 24 с. 2. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. : Держспоживстандарт України, 2004. 12 с. 3. Михайлов В.І. Товарознавство непродовольчих товарів: КНИГА. 2004. 448 с. 4. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. 4-е вид., переробл. і допов : Лібра, 2007. 660 с. 5. Бондарчук М.С. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі : підручник: Магнолія, 2008. 424 с. | |

Викладач _____