

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор _____

«_____» _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві»

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

інститут, факультет: Факультет туризму

Івано-Франківськ – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»). 2021. 26 с.

Розробник:

Румянцева Ірина Богданівна, асистентка кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від ____ травня 2021 р., № ____.

асистентка кафедри готельно-ресторанної
та курортної справи
01.03.2021 р.

Румянцева І.Б.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « ____ » _____ 20 ____ р., № ____

Голова

Чорна Л.В.

« ____ » _____ 2021 р.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів –6,0	Спеціальність <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Нормативна	
Модулів - 2	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів - 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – Товарознавча характеристика харчових продуктів			
Загальна кількість годин - 180		Семестр	
		2-й	2-й
	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: 4		30 год.	10 год.
аудиторних - 60		Практичні, семінарські	
самостійної роботи студента - 120		0 год.	0 год.
		Лабораторні	
		30 год.	10 год.
		Самостійна робота	
		120 год.	160 год.
	Індивідуальні завдання:		
	Вид контролю: екзамен		

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2.

для заочної форми навчання – 1/8.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета – є отримання студентами знань з теоретичних питань та основ практичних навичок з основоположних характеристик товару при вирішенні найважливіших завдань діяльності сфери готельно-ресторанного бізнесу, вивчення студентами теоретичних основ товарознавства та ознайомлення з основними аспектами товарознавства непродовольчих товарів, харчових продуктів та послуг, зокрема у сфері готельно-ресторанної справи.

Завдання: вивчення теоретичних основ товарознавства продовольчих товарів, вивчення класифікації, основних видів, асортименту та властивостей товарів і послуг, сфер застосування, умов і правил пакування, маркування, зберігання та перевезення.

Об'єкт вивчення: споживча вартість (товарів і послуг).

Предмет вивчення: споживча цінність товару.

Основні завдання курсу:

- засвоєння науково-понятійного апарату товарознавства;
- вивчення основних споживчих характеристик товарів;
- оцінювання якості й кількості товарів та їх забезпечення при просуванні на ринку;
- встановлення принципів і методів, які використовуються в сучасному товарознавстві;
- систематизація та класифікація товарів;
- формування системного маркетингового мислення при вивченні товарів на всіх стадіях та етапах їх просування від виробника до споживача.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- основні принципи та методи наукового пізнання товарів;
- загальні системи класифікації товарів і послуг;
- товарознавчі методи класифікації асортиментних груп товарів і послуг;
- основні вимоги до зберігання, якості та кількості товарів на етапах їх просування;

- нормативні міжнародні та державні документи з контролю якості товарів;
- методи ідентифікації та засоби товарної інформації;
- основні функції товарознавчої та екологічної експертизи товарів;
- основні права виробників і споживачів товарів та послуг;
- методологію товарної інформації;

вміти:

- використовувати наукові методи пізнання товарів при створенні класифікаційних систем та асортиментних груп товарів;
- застосовувати методи пізнання товарів, їх загальних споживчих властивостей;
- визначати основні показники якості товарів і послуг;
- використовувати засоби та критерії ідентифікації товарів і розрізнати сфальсифіковані товари.

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1.

Змістовний модуль 1. Товарознавство – наука про товар

Тема 1. Основи загального товарознавства

Загальне уявлення про товарознавство, методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.

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.

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

Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства. Асортимент товарів.

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.

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

Зберігання товарів.

Тема 2. Формування асортименту товарів та асортиментна політика

Асортимент. Товарна номенклатура і товарний асортимент. Параметри, що характеризують асортимент. Асортиментна концепція і асортиментна політика. Формування асортименту.

Тема 3. Класифікація товарів та їх кодування

Класифікація товарів.

Методи класифікації товарів. Кодування товарів. Штрихове кодування, структура штрихових кодів.

Тема 4. Якість товарів і методи її оцінки.

Якість продукції і розвиток економіки, фактори, що визначають якість товарів. Показники якості товарів та їх класифікація. Методи оцінки якості товарів.

Тема 5. Види і засоби інформації про товар.

Форми і засоби товарної інформації. Вимоги до товарної інформації. Види інформації про товар. Маркування.

Тема 6. Товарознавча характеристика харчових концентратів

Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картоплепродуктів. Хімічний склад та харчова цінність. Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів.

Вимоги до якості. Зберігання.

Тема 7. Хімічний склад харчових продуктів.

Неорганічні речовини харчових продуктів. Вода та вимоги до її якості. Мінеральні елементи. Біологічна роль мікроелементів та мікроелементів. Органічні речовини харчових продуктів. Вуглеводи та їх види. Властивості ліпідів та азотистих речовин. Речовини, що формують біологічну цінність харчових

продуктів. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів.

Тема 8. Основи товарознавства непродовольчих товарів

Асортимент товарів, їхні види і різновиди, конструктивні особливості. Сировина для виробництва непродовольчих товарів. Споживчі властивості окремих непродовольчих товарів, вимоги до якості, виявлення дефектів. Маркування непродовольчих товарів.

Модуль 2.

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. Хімічний склад харчових продуктів

Тема 9. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів

Значення зерноборошняних товарів у харчуванні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання.

Загальна 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.

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.

Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання.

Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів. Основи класифікації. Фактори, що формують якість хліба - сировина та процеси виробництва. Вплив нових прогресивних способів приготування тіста на якість

хліба. Хімічний склад і харчова цінність хліба з борошна різних видів і сортів, споживна якість виробів. Шляхи підвищення біологічної цінності, вдосконалення асортименту хліба та хлібобулочних виробів.

Якість хліба та хлібобулочних виробів. Контроль якості хліба та хлібобулочних виробів. Дефекти та хвороби хліба, причини їх виникнення та можливості їх усунення.

Умови зберігання хлібобулочних виробів.

Загальна характеристика макаронних виробів, значення у харчуванні, норми та рівень споживання. Споживні властивості макаронних виробів. Вплив сировини та процесів виробництва на формування асортименту та якість макаронних виробів. Основні напрями підвищення біологічної цінності макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості. Товарознавча характеристика макаронних виробів різних країн світу.

Тема 10. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодовоовочевої продукції

Характеристика хімічного складу плодів і овочів. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів. Сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів. Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів.

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

Товарознавча характеристика грибів.

Класифікація продуктів переробки плодів та овочів. Харчова цінність консервованих плодів і овочів. Плодовоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти.

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

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

Тема 11. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів та смакових товарів

Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини; технологія виробництва. Принципи поділу та ознаки видів і гатунків. Вимоги до якості. Зберігання.

Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру. Асортимент цукру, товарознавча характеристика нових видів цукру, в тому числі підвищеної харчової цінності.

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

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.

Класифікація кондитерських виробів.

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

Шоколад та шоколадні вироби. Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів. Какао-масло та його властивості. Замінники какао-масла. Хімічний склад та харчова цінність шоколаду. Класифікація і характеристика асортименту. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду та його замінників. Вимоги до якості. Дефекти.

Характеристика смакових товарів. Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту.

Оцінка якості чаю. Дефекти.

Товарознавча характеристика чайних напоїв.

Умови та терміни зберігання чаю і чайних напоїв.

Кава. Товарознавча характеристика кави різних видів. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація та принципи побудови асортименту. Характеристика особливостей хімічного складу й органолептичних властивостей. Кава швидкорозчинна. Виробництво. Оцінка якості кави. Товарознавча характеристика кавових напоїв. Дефекти кави та кавових напоїв, причини їх утворення та шляхи запобігання.

Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація. Характеристика асортименту.

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

Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту.

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

Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово-ягідні морси, екстракти, безалкогольні вина, коктейлі та аперитиви. Загальна характеристика. Особливості їх виготовлення і використання. Класифікація і асортимент.

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

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

Класифікація та асортимент алкогольних напоїв.

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

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

Товарознавча характеристика виноградних вин. Основні напрями формування асортименту). Чинники формування якості. Класифікація та асортимент. Технологія виноградних вин.

Товарознавча характеристика коньяків. Чинники, що впливають на якість. Класифікація та асортимент.

Особливості технології та порівняльна характеристика вітчизняної та зарубіжної класифікації алкогольних напоїв із подвійною перегонкою, виноградних та плодово-ягідних вин, лікерів, настоек, бальзамів. Порівняльна характеристика принципів побудови класифікацій алкогольних напоїв в Україні та за кордоном. Особливості маркування алкогольних напоїв зарубіжного походження.

Оцінка якості вин і коньяків. Система балової оцінки. Правила проведення дегустацій. Хвороби, вади і недоліки вин та коньяків. Умови та терміни зберігання.

Загальна характеристика тютюнових виробів. Виробництво. Класифікація та асортимент. Оцінка якості. Дефекти. Порівняльна характеристика споживних властивостей та сортиментної структури тютюнових виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Тема 12. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів

Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання.

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

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.

Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування. Хімічний склад та харчова цінність. Використання молочних консервів. Фактори, що формують якість та стійкість під час зберігання: сировина, процеси виробництва, види тари. Оцінка якості. Умови зберігання. Дефекти.

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

Асортиментна структура вершкового масла. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Використання вершкового масла. Фактори формування споживних властивостей масла.

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

Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна й енергетична цінність. Фактори формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Фактори формування асортименту твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних кисломолочних і переробних сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів.

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

Вимоги до якості сирів. Дефекти. Терміни зберігання сирів.

Тема 13. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів та харчових жирів

Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання. Процеси, що мають місце під час зберігання яєць. Дефекти яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості.

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

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

Значення жирів у харчуванні.

Рослинні олії. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очищення на харчову цінність, стійкість олій під час зберігання. Принципи побудови асортиментної структури. Показники якості.

Класифікація та асортимент топлених жирів.

Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.

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

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

Тема 14. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів

Класифікація м'яса забійних тварин. 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.

Класифікація, асортимент, споживна цінність м'ясних субпродуктів. Умови та терміни транспортування і зберігання м'яса субпродуктів.

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

Товарознавча характеристика м'яса дичини. Характеристика харчової цінності.

Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення. Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Оцінка якості м'ясних копченостей. Товарознавча характеристика основних видів м'ясних копченостей закордонного виробництва.

Загальна характеристика ковбасних виробів. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів.

Оцінка якості ковбас. Допустимі та недопустимі дефекти. Умови та терміни зберігання.

Товарознавча характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів. Класифікація та асортимент м'ясних консервів. Фактори формування якості м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування консервів.

Зберігання.

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

Тема 15. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів

Класифікація промислових риб.

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

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

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

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

Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продукції. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Транспортування і зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби.

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

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

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

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

Технологічні особливості виробництва ікр'яних товарів. Фактори, що впливають на якість. Побудова асортименту. Вимоги до якості.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усьо го	у тому числі					усьог о	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовний модуль 1. Товарознавство – наука про товар												
Тема 1. Основи загального товарознавства	12	2	0	2	0	8	13	1	0	2	0	10
Тема 2. Формування асортименту товарів та асортиментна політика	12	2	0	2	0	8	13	1	0	2	0	10
Тема 3. Класифікація товарів та їх кодування	12	2	0	2	0	8	13	1	0	2	0	10
Тема 4. Якість товарів і методи її оцінки	12	2	0	2	0	8	13	1	0	2	0	10
Тема 5. Види і засоби інформації про товар	12	2	0	2	0	8	13	1	0	2	0	10
Тема 6. Товарознавча характеристика харчових концентратів	12	2	0	2	0	8	10	0	0	0	0	10
Тема 7. Хімічний склад харчових продуктів	12	2	0	2	0	8	10	0	0	0	0	10
Тема 8. Основи товарознавства непродовольчих товарів	12	2	0	2	0	8	10	0	0	0	0	10
Разом за модулем 1	96	16	0	16	0	64	95	5	0	10	0	80
Модуль 2.												
ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. Хімічний склад харчових продуктів												

Тема 9. Основи загального товарознавства	12	2	0	2	0	8	11	1	0	0	0	10
Тема 10. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів	12	2	0	2	0	8	11	1	0	0	0	10
Тема 11. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції	12	2	0	2	0	8	16	1	0	0	0	15
Тема 12. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	12	2	0	2	0	8	16	1	0	0	0	15
Тема 13. Товарознавча характеристика смакових товарів	12	2	0	2	0	8	11	1	0	0	0	10
Тема 14. Товарознавча характеристика харчових жирів	12	2	0	2	0	8	10	0	0	0	0	10
Тема 15. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	12	2	0	2	0	8	10	0	0	0	0	10
Разом за модулем 2	84	14	0	14	0	56	85	5	0	0	0	80
Усього годин	180	30	0	30	0	120	180	10	0	10	0	160

5. Теми лабораторних занять

1 № з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Основи загального товарознавства	2
2	Тема 2. Формування асортименту товарів та асортиментна політика	2
3	Тема 3. Класифікація товарів та їх кодування	2
4	Тема 4. Якість товарів і методи її оцінки	2
5	Тема 5. Види і засоби інформації про товар	2

9	Тема 9. Основи загального товарознавства	2
10	Тема 10. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів	2
11	Тема 11. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції	2
12	Тема 12. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	2
13	Тема 13. Товарознавча характеристика смакових товарів	2
14	Тема 14. Товарознавча характеристика харчових жирів	2
15	Тема 15. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	
Всього:		30

5. Теми лабораторних занять (заочна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основи загального товарознавства	2
2	Формування асортименту товарів та асортиментна політика	2
3	Класифікація товарів та їх кодування	2
4	Якість товарів і методи її оцінки	2
5	Види і засоби інформації про товар	2
Всього:		10

6. Теми практичних занять не передбачено

7. Самостійна робота

Самостійна робота студентів є одним із видів позааудиторного навчання у вільний від обов'язкових навчальних занять час. Навчання здійснюється під методичним керівництвом викладача, але без його безпосередньої присутності.

Метою самостійної роботи є засвоєння матеріалу, що не розглядається під час лекції та формування потреби постійного збагачення своїх професійних знань, умінь працювати з літературою та орієнтуватися в інформаційному

світі.

Об'єми самостійної роботи студентів визначаються навчальною програмою і становлять не менше 1/3, але не більше 2/3 загального обсягу часу, відведеного на вивчення зазначеного курсу.

Самостійна робота студента здійснюється за різними формами:

- опрацювання лекційного матеріалу;
- вивчення окремих питань чи цілих тем (що не розглядалися викладачем на лекціях) за підручником, нормативними документами чи іншими джерелами;
- виконання домашніх практичних завдань (розробка блок-схем, тестів, кросвордів, розв'язування вже готових тестів і кросвордів), аналіз конкретної ситуації та підготовка аналітичної записки.

Одним із видів самостійної роботи студентів є виконання індивідуальних завдань, що сприяє формуванню творчих здібностей, та має на меті узагальнення, закріплення, поглиблення та застосування на практиці знань, одержаних в процесі навчання. До індивідуальних завдань відносяться:

- ведення робочих зошитів;
- написання рефератів;
- складання конспектів-схем;
- аналіз виробничих ситуацій;
- підготовка до круглих столів;
- розробка тестів та кросвордів до тем курсу тощо.

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Основи загального товарознавства	8
2	Тема 2. Формування асортименту товарів та асортиментна політика	8
3	Тема 3. Класифікація товарів та їх кодування	8
4	Тема 4. Якість товарів і методи її оцінки	8
5	Тема 5. Види і засоби інформації про товар	8
6	Тема 6. Товарознавча характеристика харчових концентратів	8
7	Тема 7. Хімічний склад харчових продуктів	8
8	Тема 8. Основи товарознавства непродовольчих товарів	8
9	Тема 9. Основи загального товарознавства	8
10	Тема 10. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів	8
11	Тема 11. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції	8
12	Тема 12. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	8
13	Тема 13. Товарознавча характеристика смакових товарів	8

14	Тема 14. Товарознавча характеристика харчових жирів	8
15	Тема 15. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	8
Всього:		120

8. Самостійна робота (заочна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Основи загального товарознавства	10
2	Тема 2. Формування асортименту товарів та асортиментна політика	10
3	Тема 3. Класифікація товарів та їх кодування	10
4	Тема 4. Якість товарів і методи її оцінки	10
5	Тема 5. Види і засоби інформації про товар	10
6	Тема 6. Товарознавча характеристика харчових концентратів	10
7	Тема 7. Хімічний склад харчових продуктів	10
8	Тема 8. Основи товарознавства непродовольчих товарів	10
9	Тема 9. Основи загального товарознавства	10
10	Тема 10. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів	10
11	Тема 11. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції	15
12	Тема 12. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	15
13	Тема 13. Товарознавча характеристика смакових товарів	10
14	Тема 14. Товарознавча характеристика харчових жирів	10
15	Тема 15. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	10
Всього:		160

8. Методи навчання

При вивченні навчальної дисципліни «Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві» застосовуються словесні (розповідь-пояснення, бесіда, лекція), наочні (ілюстрація, демонстрація) та практичні (проведення розрахунків) методи навчання.

Окрім цього, застосовуються методи активного навчання: ділова гра, розігрування ролей, аналіз конкретних ситуацій, активне програмове навчання, ігрове проектування, стажування та проблемна лекція.

Ділова гра включає наявність ігрового моделювання та розподіл ролей між учасниками гри (наприклад, прийом на роботу працівників, оцінювання претендентів на вакантні місця); наявність загальної мети всього ігрового

колективу сприяє досягненню мети, що забезпечує взаємодією учасників гри, підкоренням їх різнобічних інтересів цій загальній меті.

9. Методи контролю

При вивченні навчальної дисципліни «Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві» застосовується поточний і підсумковий контроль. Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студентів з певних розділів (тем) навчальної програми, а також щодо виконання конкретних індивідуальних завдань. Поточний контроль здійснюється за національною системою університету.

Підсумковий контроль є семестровим, проводиться з метою оцінювання результатів навчання студентів щодо вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві».

Семестровий контроль проводиться у вигляді екзамену.

10. Індивідуальні завдання

1. Товарознавство як наукова дисципліна.
2. Завдання товарознавства як наукової дисципліни.
3. Види класифікації харчових продуктів.
4. Навчальна класифікація харчових продуктів.
5. Якість харчових продуктів.
6. Харчова цінність продукту.
7. Хімічний склад харчових продуктів.
8. Класи ферментів.
9. Методи консервування харчових продуктів.
10. Стандартизація харчових продуктів.
11. Анатомічна будова зернини злакових.
12. Особливості хімічного складу злакових.
13. Класифікація круп.
14. Особливості хімічного складу різних круп.
15. Класифікація борошна.
16. Виробництво борошна та формування його якості.
17. Хліб з пшеничного борошна. Класифікація.
18. Хліб з житнього борошна. Класифікація.
19. Способи приготування пшеничного тіста.
20. Особливості приготування житнього тіста.

11. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
- наочні методи - ілюстрація, демонстрація
- практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

- Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.

- Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи - відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;

- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача - самостійна робота в аудиторії;

- самостійна робота студентів поза контролем учителя - самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);

- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);

- навчальні дискусії як інтерес до предмету;

- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета - метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;

- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;

- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога - не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні

конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;

полікультурні - стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;

комунікативні - передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;

інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;

саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;

компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання: бінарні - подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;

інтегровані (універсальні) - це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

12. Методи контролю

Система перевірки та оцінювання знань студентів з курсу протягом навчання за семестр включає поточний, модульний та семестровий контроль знань, а саме:

- 1) усне опитування на лабораторних заняттях;
- 2) виконання самостійних лабораторних робіт;
- 3) тестовий контроль знань;
- 4) підсумковий тестовий контроль (екзамен).

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, лабораторних занять і має на меті перевірити рівень знань студентів з теоретичних та практичних питань курсу.

При проведенні **лабораторних робіт** студент повинен вміти повністю розкрити теоретичні питання, розв'язати лабораторні завдання, зробити відповідні висновки до них, дати правильну відповідь на тестові завдання.

При проведенні тестового контролю визначається рівень знань студентів з теоретичних та практичних питань курсу.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота															Тестовий контроль		Само стійн а робот а	Сума
Змістовий модуль 1								Змістовий модуль 2										
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 9	Т 10	Т 11	Т 12	Т 13	Т 14	Т 15	ТКЗ -1	ТКЗ -2		
Max=30								Max=30							Max=30		Max=	100
																	10	

T1, T2 ... T15– теми змістових модулів.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C	задовільно	
60-69	D		
50-59	E		
26-49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Рекомендована література

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. Бондарчук М.С., Шумський О.В. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі: підручник: Львів, Магнолія, 2008. 424 с.
4. Довідник товарознавця. Продовольчі товари. Навч. посібник за ред. С. В. Князь. Львів: Вид-во Львів. політехніки, 2016. 340 с.
5. Колтунов, В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів. Навч. посібник. Київ: Центр учб. л-ри, 2014. 138 с.
6. Михайлов В. І., Глушкова Т.Г., Зельніченко О.І. Товарознавство непродовольчих товарів. Київ: КНИГА, 2004. 448 с.
7. Сирохман І.В., Задорожній І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. 4-е вид., переробл. і допов: Київ, Лібра, 2007. 660 с.
8. Сирохман, І.В., Завгородня В.М., Лебединець В.Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник: Київ, Знання 2014. 543 с.
9. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2003. 227с.
10. Пугачевський, Г. Ф. Теоретичне товарознавство, 2016. 128 с

Інформаційні ресурси

1. ДСТУ 8791:2018 Борошно житнє хлібопекарське. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=78652
2. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77350
3. ДСТУ 4912:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення домішок рослинного походження [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=82521
4. ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови. З поправкою [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=83086
5. ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84219