

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ  
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

**Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти**  
*сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015*

**Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю**



(пост. № \_\_\_\_\_ від «\_\_» \_\_\_\_ 2018 р.)

А.А. Мазаракі

**ТОВАРОЗНАВСТВО /  
COMMODITY SCIENCE**

**ПРОГРАМА / РОБОЧА ПРОГРАМА  
COURSE SUMMARY / COURSE OUTLINE**

<b>освітній ступінь</b>	<b>бакалавр / bachelor</b>
<b>галузь знань</b>	<b>24 Сфера обслуговування / Service sector</b>
<b>спеціальність</b>	<b>241 Готельно-ресторанна справа / Hotel and restaurant business</b>
<b>спеціалізація</b>	<b>Готельно-ресторанна справа / Hotel and restaurant business</b>

**2018**

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ  
заборонено**

Автори: Р. С. Дончевська, к.т.н., доц.,  
К. А. Пірковіч, к.т.н., доц.

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри товарознавства,  
управління безпечністю та якістю від 25.04.2018 р., протокол №26.

**Рецензенти:** О. В. Романенко, к.т.н., доцент,  
Л. М. Гопкало, к.е.н., ст. викл.,  
Т. В. Тукало, завідувач виробництва НВО КНТЕУ

**ТОВАРОЗНАВСТВО**

**ПРОГРАМА ТА РОБОЧА ПРОГРАМА**

<b>освітній ступінь</b>	<b>«бакалавр»</b>
<b>галузь знань</b>	<b>24 «Сфера обслуговування»</b>
<b>спеціальність</b>	<b>241 «Готельно-ресторанна справа»</b>
<b>спеціалізація</b>	<b>«Готельно-ресторанна справа»</b>

Автори: ДОНЧЕВСЬКА Раїса Степанівна  
ПІРКОВІЧ Катерина Анатоліївна

Редактор

Комп'ютерна верстка

Підп. до друку ..... Формат 60x84/16. Папір письм. Ризографія. Ум.  
друк. арк. .... Ум. фарбо-відб. ....

---

Центр підготовки навчально-методичних видань КНТЕУ  
02156, Київ-156, вул. Кіото, 19

© Дончевська Р.С., Пірковіч К.А., 2018  
© Київський національний  
торговельно-економічний  
університет, 2018

## ВСТУП

Дисципліна «Товарознавство» вивчається студентами освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізації «Готельно-ресторанна справа» та, відповідно до навчального плану, входить до блоку дисциплін професійної підготовки.

Програма та робоча програма складається з таких структурних розділів:

1. Мета, завдання та результати вивчення дисципліни (компетентності), її місце в освітньому процесі.
2. Зміст дисципліни.
3. Структура дисципліни та розподіл годин за темами (тематичний план).
4. Тематика та зміст лекційних, лабораторних занять, самостійної роботи студентів.
5. Список рекомендованих джерел.

### **1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ (КОМПЕТЕНТНОСТІ), ЇЇ МІСЦЕ В ОСВІТНЬОМУ ПРОЦЕСІ**

Дисципліна «Товарознавство» відповідно до навчального плану входить до блоку фундаментальних дисциплін і вивчається студентами на I курсі.

*Метою* вивчення дисципліни є формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок щодо формування асортименту, оцінки якості та безпечності харчових продуктів і непродовольчих товарів для забезпечення ефективності їх використання на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.

*Основним завданням* дисципліни «Товарознавство» є теоретична та практична підготовка студентів до практичної діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу, а саме – щодо вибору безпечних та якісних харчових продуктів і непродовольчих товарів для матеріально-технічного забезпечення цієї сфери.

*Компетентності.* У результаті вивчення дисципліни студент здобуває теоретичні знання, набуває практичних навичок і повинен *знати*:

– класифікацію та асортимент харчових продуктів та непродовольчих товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва;

- принципи формування асортименту товарів для підприємств готельного та ресторанного бізнесу;
- чинники формування безпечності, якості та споживних властивостей харчових продуктів та непродовольчих товарів;
- вимоги до безпечності та якості харчових продуктів та непродовольчих товарів, що використовуються на підприємствах готельного та ресторанного господарства;
- методи оцінювання якості харчових продуктів та непродовольчих товарів;
- особливості зберігання харчових продуктів та непродовольчих товарів, їх дефекти, причини виникнення та заходи попередження;
- втрати харчових продуктів під час зберігання на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.

*вміти:*

- аналізувати та формувати асортимент харчових продуктів та непродовольчих товарів для підприємств готельного та ресторанного бізнесу;
- користуватись нормативною документацією щодо безпечності та якості харчових продуктів та непродовольчих товарів, їх упакування, маркування та зберігання;
- аналізувати споживні властивості, безпечність та якість, маркування харчових продуктів та непродовольчих товарів відповідно до вимог чинної нормативної документації;
- володіти методами та методиками об'єктивної оцінки якості харчових продуктів та непродовольчих товарів;
- попереджувати виникнення втрат харчових продуктів під час зберігання на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу;
- вирішувати практичні завдання, пов'язані із забезпеченням умов зберігання харчових продуктів та предметів матеріально-технічного призначення для підприємств готельного та ресторанного господарства.

Враховуючи профіль підготовки фахівців на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, головна увага приділяється вивченню споживних властивостей харчових продуктів та непродовольчих товарів, принципам класифікації та формування асортименту, умовам і термінам їх зберігання.

Вивчення дисципліни «Товарознавство» ґрунтується на знаннях з предметів «Біологія», «Хімія», «Фізика» шкільного курсу та спеціальних знаннях, які студенти отримали, вивчаючи «Безпеку життя».

Методика вивчення дисципліни ґрунтується на поєднанні лекцій, лабораторних занять у лабораторіях кафедри з самостійною роботою студентів за всіма розділами товарознавства.

Лабораторні заняття доповнюють зміст лекційного матеріалу, передбачають набуття навичок роботи з нормативною документацією на харчові продукти та непродовольчі товари щодо класифікації та асортименту, вимог до якості харчових продуктів непродовольчих товарів, встановлення відповідності маркування, зберігання товарів.

Оцінювання знань студентів включає такі форми контролю, як усне опитування під час лабораторних занять, тестування, виконання індивідуальних завдань. Після вивчення та засвоєння теоретичного матеріалу, виконання лабораторних робіт студент допускається до екзамену.

## 2. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Товарознавство», як обов'язкова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідною освітньо-професійною програмою:

### *ОП "Готельно-ресторанна справа" для студентів 2020 та 2021 років набору*

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
ЗК 06	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	Р.1: 1-11 Р.2: 1-11
ЗК 08	Навики здійснення безпечної діяльності	Р.1: 1-11 Р.2: 1-10
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	Р.1: 1-11 Р.2: 1-11
<i>Спеціальні (фахові) компетентності за освітньою програмою</i>		
СК 01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	Р.1: 1-11 Р.2: 1-11
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
РН 07.	Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних	Р.1: 1-11

	послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	
РН 09.	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	Р.2: 1-11
РН 12.	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Р.1: 1-11 Р.2: 1-11

### **3. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ**

#### **Розділ 1. Товарознавство харчових продуктів**

##### **Тема 1. Споживні властивості харчових продуктів. Зберігання харчових продуктів**

Поняття споживних властивостей, безпечності, якості та харчової цінності харчових продуктів.

Нормативно-правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів в Україні та світі.

Процеси, що протікають під час зберігання харчових продуктів. Параметри зберігання. Види втрат харчових продуктів під час зберігання та способи їх зниження. Методи консервування харчових продуктів. Особливості пакування та маркування харчових продуктів.

Якість, показники якості, рівень якості харчових продуктів. Методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів. Органолептичний метод. Інструментальні методи.

Класифікації харчових продуктів. Принципи формування асортименту харчових продуктів для підприємств готельного та ресторанного господарства. Роль брендів у формуванні асортименту товарів.

Особливості виробництва, сертифікації сільськогосподарської органічної продукції та її використання на підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Споживні властивості харчових продуктів для індуїстського, кошерного, халяльного, дитячого, лікувального та дієтичного харчування.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1–4.

**Додатковий:** 5-35

##### **Тема 2. Зерноборошняні товари**

Принципи класифікації круп з традиційних (пшениці, гречки, рису, гороху тощо) та нетрадиційних видів зернових та бобових культур (нута, сочевиці, полби, кіноа, кускус, булгур тощо); борошна, хліба та хлібобулочних і макаронних виробів. Вимоги до безпечності та якості, дефекти. Особливості використання та зберігання зерноборошняних товарів на підприємствах ресторанного бізнесу.

Види втрат зерноборошняних товарів під час зберігання на підприємствах ресторанного господарства та заходи їх попередження.

Національні хлібобулочні вироби (лаваш, хачапурі, калач, багет, фокачча, брускетта, мікетта, розетта, чіабатта, грузинські шоті, вірменські матнакаш, арагац, перепічки; таджицькі – кульча, ноні-равгані тощ; казахські - таба-нан, дамди-нан, токаш та бурсаки; туркменські чуреки та кульче, киргизькі чуй-нан, комоч-нан, наан, чапаті, пурі.

Роль транснаціональних корпорацій та вітчизняних брендів у формуванні асортименту зерноборошняних товарів (ТОВ «Концерн «Хлібпром» (ТМ Вінницяхліб», ТМ «Хлібна хата», ТМ Bandinelli, ТМ «Любляна», ТМ Panerini), ТМ «БКК», ТМ «Тая», ТМ «КМФ», ТМ «Роллтон»), ТМ «МилаМ», ТМ «Чумак ТМ «Avanti», ТМ «Farinella» тощо).

### **Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1–4.

**Додатковий:** 5, 9, 11-12, 19, 22, 26, 27-35.

## **Тема 3. Фрукти, овочі, гриби і продукти їх переробки**

Товарознавча, торговельна та ботанічна класифікація фруктів і овочів. Основні країни-постачальники екзотичних фруктів. Принципи розподілу на товарні сорти в Україні та світі. Напрями використання фруктів та овочів на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу залежно від виду, сорту, якості. Вимоги до безпечності та якості плодів та овочів. Зміни якості та види втрат плодоовочевої продукції на різних етапах товароруку. Дефекти та захворювання фруктів та овочів. Особливості зберігання на підприємствах ресторанного господарства. Види втрат плодів та овочів під час зберігання на підприємствах ресторанного господарства та заходи їх попередження.

Товарознавча характеристика та використання субтропічних (апельсини, мандарини, лимони, лайми, гранати, інжир, унабі, маслини, фініки тощо) та тропічних (авокадо, ананаси, маракуйя, карамбола, манго, папайя тощо) фруктів у закладах ресторанного господарства. Класифікація за стандартами Codex Alimentarius. Оцінка якості. Особливості використання та зберігання на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу. Хвороби і пошкодження субтропічних та тропічних фруктів.



Товарознавча характеристика, класифікація, асортимент ягід, дикорослих і культивованих грибів та їх використання у закладах ресторанного господарства. Оцінка якості. Хвороби і пошкодження ягід. Особливості використання та зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

Роль транснаціональних корпорацій та вітчизняних брендів (ТМ «Дари ланів», ТМ «Маринадо», ТМ «Чумақ», ТМ «Bonduelle», ТМ «Navigato» тощо) у формуванні асортименту продуктів переробки фруктів та овочів. Характеристика плодоовочевих консервів, ферментованих, сушених та швидкозаморожених фруктів і овочів, їх використання на підприємствах ресторанного господарства.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1–4.

**Додатковий:** 7, 9, 11-12, 15, 17-19, 26, 27-35.

#### **Тема 4. Крохмаль, цукор, замінники цукру, мед та кондитерські вироби**

Крохмаль та крохмалепродукти (патока, глюкозо-фруктозний сироп, фруктоза). Вимоги до безпечності та якості. Особливості використання та зберігання крохмалепродуктів на підприємствах ресторанного господарства.

Цукор (з цукрового буряка та цукрової тростини) та замінники цукру. Класифікація та асортимент. Споживні властивості білого та коричневого цукру. Вимоги до безпечності та якості, дефекти. Особливості використання та зберігання на підприємствах ресторанного господарства. Види втрат цукру під час зберігання на підприємствах ресторанного господарства та заходи їх попередження.

Класифікація та асортимент меду. Роль вітчизняних брендів у формуванні асортименту меду (ТМ «Пасіка», ТМ «Бартнік», ТМ «Нектар», ТМ «ЕтноПродукт», ТМ «Медовий край», ТМ «Мед Карпат», ТМ «Чудо-мед» тощо). Фальсифікація меду та способи її виявлення. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Особливості використання та зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

Споживні властивості цукристих та борошняних кондитерських виробів. Роль транснаціональних корпорацій («Nestle» тощо) та вітчизняних брендів (ТМ «ROSHEN», ТМ «АВК», ТМ «Світоч», ТМ «Домінік», ТМ «Бісквіт Шоколад», ТМ «Конті» тощо) у формуванні асортименту кондитерських виробів. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Особливості зберігання та

використання кондитерських виробів на підприємствах готельного та ресторанного господарства. Види втрат кондитерських виробів під час зберігання на підприємствах ресторанного господарства та заходи їх попередження.

Шоколад та шоколадні вироби (шоколадні пасти та плитки), какао-продукти (какао-терте, порошок какао, какао-вмісні суміші для напоїв, какао-вмісні суміші, напівфабрикати та вироби, готові до споживання: креми, пасти, соуси, топінги, глазури тощо). Порівняльна оцінка якості, асортименту та споживних властивостей шоколаду та шоколадних виробів ТМ «ROSHEN», ТМ «АВК», ТМ «Світоч», ТМ «Домінік», ТМ «Бісквіт Шоколад», ТМ «Конті», ТМ «Millennium», ТМ «Oskar le Grand», ТМ «Snickers», ТМ «KitKat», ТМ «Bounty», ТМ «Nuts», ТМ «Mars», ТМ «Twix», ТМ «Lion», ТМ «Aero» тощо. Вимоги до безпечності та якості, дефекти, особливості зберігання. Види втрат під час зберігання на підприємствах ресторанного господарства та заходи щодо їх попередження.

Характеристика та асортимент національних і комбінованих кондитерських виробів, кондитерських виробів дієтичного призначення.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1–4.

**Додатковий:** 9-12, 14, 16, 19, 24, 26-35.

## **Тема 5. Смакові товари**

Чай та чаєподібні напої (каркаде, мате, лапачо, ханибуш, ройбос, трав'яні суміші лікарських рослин). Класифікація та асортимент. Основні країни-виробники чаю. Порівняльна оцінка якості, асортименту та споживних властивостей чаю ТМ «Greenfield», ТМ «Ahmad Tea», ТМ «Lipton», ТМ «Brooke Bond», ТМ «Бесіда», ТМ «Принцеса Нурі», ТМ «Принцеса Ява» тощо. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Особливості використання та зберігання на підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Кава і кавоподібні напої. Класифікація та асортимент зеленої кави, кави смаженої в зернах, меленої, розчинної і кавоподібних напоїв. Основні країни-виробники кави. Роль транснаціональних корпорацій («Kraft Jacobs Sushard», «Food Empire», «Nestle», «Unilever», «Jacobs Douwe Egberts» тощо) та вітчизняних брендів (ТМ «Jacobs», ТМ «Nescafe», ТМ «Tchibo», ТМ «Чорна карта», ТМ «Жокей», ТМ «Lavazza», ТМ «MacCoffe» тощо) у формуванні асортименту кави і кавоподібних напоїв. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти, причини

їх виникнення та заходи попередження. Визначення свіжості. Особливості використання та зберігання на підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Товарознавча характеристика прянощів (натуральних та штучних) та їх сумішей (карі, Vegeta, хмелі-сунелі тощо), приправ (кухонна сіль, оцет (спиртовий, винний, бальзамічний, хересний тощо), харчові кислоти, соуси (соєвий, вустерський, наршараб, ткемалі, табаско, аджика, кетчуп), столовий хрін, васабі, столова гірчиця, поліпшувачі смаку та запаху). Асортимент та якість прянощів і приправ ТМ «Kamis», ТМ «Приправка», ТМ «Мрія», ТМ «Еко», ТМ «Премія», ТМ «Аромікс», ТМ «Котануї», ТМ «Роллтон» тощо. Вимоги до безпечності та якості. Особливості використання та зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

Загальна характеристика безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Роль транснаціональних («Coca-Cola», «PepsiCo», «Unilever» тощо) та вітчизняних корпорацій («Оболонь» (ТМ «Прозора», ТМ «Оболонська»); «IDS Group Ukraine» (ТМ «Моршинська», ТМ «Аляска», ТМ «Миргородська», ТМ «Боржомі», ТМ «Трускавецька»); Coca-Cola (ТМ Von Aqua); «Росинка» (ТМ «Софія Київська»); «Ерлан» (ТМ «Два Океана», ТМ «Біола», ТМ «Каліпсо», ТМ «Знаменівська» тощо) у формуванні асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Особливості використання та зберігання на підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Пиво. Роль транснаціональних («Anheuser-Busch InBev», «Ambev», «SabMiller» тощо) та вітчизняних корпорацій («Оболонь», «Carlsberg Ukraine», «Альянс Efes», «Альянс ППБ», «Oasis CIS» тощо) у формуванні асортименту пива. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Особливості реалізації та зберігання на підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Алкогільні напої (горілка, лікєро-горілчані напої, виноградні та плодіві вина, коньяки). Класифікація та характеристика сучасного асортименту алкогільних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва (віскі, текіла, ром, джін, грапа, sake, абсент, кальвадос, арманьяк, марк тощо). Роль транснаціональних («Diageo», «Davidoff», «Courvoisier», «Camus», «Hennessy», «Remy Martin», «Augier» «Delamain» тощо) та вітчизняних корпорацій («Nemiroff», «Укрвинпром» тощо), брендів (ТМ «Oreanda», ТМ «Коблево», ТМ «Золота Амфора», ТМ «Шабо», ТМ «Жан-Жак», ТМ «Шустов», ТМ «Грінвіч», ТМ «Таврія», тощо) у формуванні асортименту. Вимоги до

безпеки та якості. Дефекти горілки, лікєро-горілочаних напоїв, коньяків. Вади, хвороби та недоліки вин. Маркування алкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва. Особливості зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

Тютюнові вироби та замітники тютюну (снафф, снюс, насвай, тютюн, суміші тютюну для кальяну, електронні сигарети). Загальна характеристика. Класифікація та асортимент. Роль транснаціональних корпорацій («Philip Morris International», «British American Tobacco» тощо) та вітчизняних брендів у формуванні асортименту. Вимоги до якості. Дефекти. Упакування та маркування.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1–2, 4.

**Додатковий:** 6-10, 14, 17-18, 25-28.

## **Тема 6. Харчові жири**

Товарознавча характеристика харчових жирів: рослинні олії (традиційні, купажовані та виготовлені з неолійної сировини), тваринні топлєні жири, вершкове масло, маргарини, мінарини, спреди та суміші жирів, кулінарних, кондитерських, хлібопекарських жирів та жирів для молочної промисловості, майонези і майонезні соуси. Вимоги до безпеки та якості. Дефекти, причини їх виникнення. Особливості використання та зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

Роль транснаціональних корпорацій («Fonterra», «Dairy Farmers of America», «Unilever», ЗАТ «Кернел-Груп», «Arla Foods») та вітчизняних брендів (ТМ «Горчин», ТМ «Щєдро», ТМ «Чумак», ТМ «Королівський смак», ТМ «Олейна», ТМ «Оліс», ТМ «Олком», ТМ «Calve», ТМ «Добряна», ТМ «Премія», ТМ «Весєла ферма» тощо) у формуванні асортименту харчових жирів.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1–4.

**Додатковий:** 9-12, 19, 25, 26, 27-35.

## **Тема 7. Молоко і молочні товари**

Споживні властивості молока питного та вершків. Асортимент молока питного та вершків провідних закордонних («Fonterra», «Dairy Farmers of America», «Fonterra», «Lactalis», «Dean Foods», «Arla Foods» та вітчизняних виробників (ТМ «Президент», ТМ «Злагода», ТМ «Слов'яночка», ТМ «Щодня», ТМ «Біла лінія», ТМ «Весєлий

молочник», ТМ «Простоквашино» тощо). Вимоги до безпечності та якості. Дефекти: причини їх виникнення та заходи попередження. Особливості використання та зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

Кисломолочні продукти (кисломолочні напої, сметана, кисломолочний сир). Характеристика асортименту кисломолочних продуктів ТМ «Активіа», ТМ «Актіаль», ТМ «Актімель», ТМ «Даніссімо», ТМ «Простоквашино», ТМ «Растішка», ТМ «Тьома», ТМ «Живинка», ТМ «Ферма», ТМ «Premialle» тощо. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти, причини їх виникнення та заходи попередження. Види втрат під час зберігання на підприємствах ресторанного господарства та заходи щодо їх попередження. Особливості використання та зберігання на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.

Молочні десерти: свіжі і терміновані кисломолочні десерти, збиті та заморожені десерти, пудинги, желе, креми, десерти на основі сметани. Принципи класифікації та формування асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Види втрат під час зберігання на підприємствах ресторанного господарства та заходи щодо їх попередження. Особливості зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

Сири (тверді, напівтверді, м'які, розсільні, з овечого молока, плавлені). Класифікація та споживні властивості сирів Франції, Італії, Голландії та інших країн. Характеристика асортименту сирів ТМ «Клуб сиру», ТМ «Пирятинь», ТМ «Добряна», ТМ «Славія» тощо. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Види втрат під час зберігання на підприємствах ресторанного господарства та заходи щодо їх попередження. Особливості використання зберігання на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу. Характеристика сирів із немолочної сировини (тофу).

Згущені та сухі молочні продукти. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Особливості використання та зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

Морозиво (молочне, вершкове, пломбір, плодово-ягідне, ароматизоване, м'яке, домашнє тощо). Порівняльна оцінка якості, асортименту та споживних властивостей морозива ТМ «Лімо», ТМ «Три ведмедя», ТМ «Рудь», ТМ «Ласунка», ТМ «Геркулес», ТМ «Мушкетер» тощо. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Види втрат під час зберігання на

підприємствах ресторанного господарства та заходи щодо їх попередження. Особливості зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1–4.

**Додатковий:** 6, 9-12, 19, 20, 26, 27-35.

## **Тема 8. Пташині яйця та продукти переробки яєць**

Класифікація та харчова цінність яєць різних видів птиці. Вимоги до безпечності та якості. Види харчових неповноцінних яєць і технічного браку. Маркування, упакування та транспортування. Особливості використання та зберігання курячих яєць та яєць інших видів птиці (качині, гусячі, перепелині, індичі, страусині) у закладах ресторанного господарства.

Заморожені та сухі яєчні продукти. Споживні властивості та класифікація. Вимоги до безпечності та якості. Особливості використання та зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1–4.

**Додатковий:** 9-12, 19-20, 26, 27-35.

## **Тема 9. М'ясо та м'ясні товари**

Класифікація м'яса забійних тварин за видом, статтю, віком, вгодованістю, термічним станом і гатунком. Клеймування м'яса. Ознаки свіжості м'яса. Використання м'яса різних видів тварин для приготування національних м'ясних страв на підприємствах ресторанного господарства.

М'ясні субпродукти. Ознаки їх свіжості.

М'ясо птиці. Класифікація м'яса птиці за видом, віком, вгодованістю, способом розбирання і якістю обробки, термічним станом. Вимоги до якості м'яса птиці. Ознаки свіжості м'яса птиці. Особливості використання та зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

М'ясні копченості (грудинка, окіст, шийка, бекон, балик, філей, хамон, брезаола, прошутто, пармська шинка, бастурма, буженина тощо) та ковбасні вироби (варені варені ковбасні вироби (варені ковбаси, сосиски і сардельки, фаршировані, ліверні, сальтисони (зельці), холодці, м'ясні хліби, паштети, напівкопчені, варено-копчені,

сирокопчені, сиров'ялені тощо) вітчизняного та закордонного виробництва. Характеристика асортименту та споживних властивостей м'ясних копченостей та ковбасних виробів ТМ «Добров», ТМ «М'ясна лавка», ТМ «Ковбасний ряд», «Салтівський м'ясокомбінат», «АПК-Інвест», «Кременчугм'ясо», ТМ «Глобіно», ТМ «Фарро», ТМ «Ятрань», холдинг «Гармаш», ТМ «Щирий кум», ТМ «Родинна ковбаска» тощо. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Особливості використання та зберігання на підприємствах готельного та ресторанного господарства. Види втрат під час зберігання та заходи їх попередження.

М'ясні напівфабрикати (антрекот, ескалоп, котлети, шніцелі, ромштекси, купати, біфштекси, пельмені, вареники, хінкалі, манти, равіоли, чебуреки тощо). Характеристика асортименту та споживних властивостей м'ясних напівфабрикатів ЗАО «Геркулес», ТМ «Левада», ТМ «Ситий Тато», ТМ «Оса», ТМ «Пан Скворода», ТМ «Три ведмеді» тощо. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Особливості зберігання та заходи попередження втрат м'ясних напівфабрикатів на підприємствах ресторанного господарства.

М'ясні консерви: характеристика асортименту вітчизняного та закордонного виробництва. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Упакування та маркування. Особливості використання та зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1–4.

**Додатковий:** 9-12, 19, 23, 26, 27-35.

## **Тема 10. Риба та рибні товари**

Ідентифікаційні ознаки та використання основних промислових родин риб (тріскових, оселедцевих, ставридових, скумбрієвих, коропових, окуневих, камбалових, скорпеневих, кефалевих, лосо-сєвих, осетрових, анчоусових, спарових тощо) в закладах ресторанного господарства.

Способи розбирання риби.

Охолоджена та заморожена риба. Асортимент риби океанічного промислу та внутрішніх водойм, вимоги до безпечності та якості, дефекти. Особливості використання та зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

Характеристика асортименту солоних, сушених, в'ялених та копчених гідробіонтів ТМ «Flagman», ТМ «Інтерпродсервіс», ТМ «Gran Marine», ТМ «Катран», ТМ «Санта Бремор», ТМ «Norven», ТМ «Перлина Аляски» тощо. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Особливості використання та зберігання на підприємствах ресторанного господарства. Види втрат під час зберігання на підприємствах ресторанного господарства та заходи їх попередження.

Рибні консерви та пресерви. Асортимент та споживні властивості консервів та пресервів ТМ «Еліт-Одеса», ТМ «Русалочка», ТМ «Премія», ТМ «Аквамарин», ТМ «Vici», ТМ «De Luxe Foods&Goods Selected». Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Упакування та маркування. Особливості зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

Кулінарні вироби та напівфабрикати з гідробіонтів. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Особливості зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

Ікра та ікорні товари. Класифікація. Асортимент та споживні властивості ікри та ікорних товарів ТМ «Камчадал», ТМ «De Luxe Foods&Goods Selected», ТМ «Шаланда», ТМ «Ikura sun», ТМ «Сахалінська», ТМ «Перлина Аляски» тощо. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Особливості використання та зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

Нерибні гідробіонти: промислові безхребетні (ракоподібні, молюски, голкошкірі), морські ссавці, морські водорості. Класифікація та промислове використання водних нерибних об'єктів промислу. Асортимент та споживні властивості нерибних гідробіонтів ТМ «Scandinavika», ТМ «Акула», ТМ «De Luxe», ТМ «Vici», ТМ «PolarStar», ТМ «Бухта ізобілія» тощо.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1–4.

**Додатковий:** 8-13, 19, 26, 27-35.

## **Тема 11. Харчові концентрати**

Товарознавча характеристика харчових концентратів: перших і других обідніх страв, солодких страв, напівфабрикатів виробів з борошна, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, сухих сніданків і картоплепродуктів, снєків (чіпси, сухарики, фісташки, арахіс, екструзійні продукти (кукурудзяні палички, подушечки та трубочки з начинкою, соломка, хлібці), морепродукти,



пластівці, суміші сухофруктів, попкорн тощо). Асортимент харчових концентратів ТМ «Люкс», ТМ «Estrella», ТМ «Cerezos», ТМ «Lay's», ТМ «Флінт», ТМ «Fitto», ТМ «Мачо», ТМ «Морські», ТМ «Semki», ТМ «Козацька розвага», ТМ «Kartofan» тощо. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти та причини їх виникнення. Особливості використання та зберігання на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1–4.

**Додатковий:** 9-12, 19, 21, 27-35.

## Розділ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

### Тема 1. Скляні товари

Види скла за хімічним складом, які використовуються для виготовлення професійного посуду в ресторанному господарстві: натрій-кальцій-силікатне, кришталеве, боросилікатне.

Ситали (склокераміка): особливості застосування. Чинники формування якості скляних товарів.

Види скляних товарів, що використовуються в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Класифікація професійного ресторанного скляного посуду за функціональним призначенням: столовий, чайний, закусочний, для напоїв, господарський, кухонний. Характеристика асортименту професійного термостійкого скляного посуду.

Характеристика асортименту професійного скляного посуду для подачі їжі та напоїв та посуду для приймання їжі та напоїв. Класифікація келихів за формою. Склянки та келихи для подавання безалкогольних напоїв. Посуд для подавання пива: пивна кружка з ручкою, пивна склянка, пивний келих, пивний келих-тюльпан, пивний келих-флейта, пивний келих типу «наполеон», пільзенський пивний келих, пивний фужер, пивна чаша-шале. Келихи та фужери для вина: форма (яблука, тюльпана, ліри, пряма, флюте), призначення. Чарки: коньячна, для кремкових коктейлів, для портвейну, для міцних вин і лікерів, для граппи, для шеррі, для горілки, чарка-шале.

Види скляного посуду для подавання солодких страв, джему, салатів тощо. Характеристика та призначення багатопорційного скляного посуду: графіни, глечики, вази, салатники тощо.

Скляний посуд торгових марок «Luminarc» (Франція), «Bohemia» (Чехія), «Simax» (Чехія), «Rona» (Словаччина), «RCR» (Італія), «Bormioli» (Італія), Sonne Crystal (Словаччина) та ін.

Загальні вимоги до професійного ресторанного скляного посуду. Правила експлуатації, правила догляду та санобробки скляних товарів в підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Асортимент художньо-декоративних скляних виробів, що використовуються в інтер'єрі підприємств готельного та ресторанного господарства.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1-3.

**Додатковий:** 4, 6, 7, 11-14.

## Тема 2. Керамічні товари

Кераміка: поняття, класифікація за різними ознаками.

Види кераміки: фарфор (твердий, м'який), фаянс, тонкокам'яна кераміка, майоліка і гончарні вироби. Особливості їх складу, структури, споживних властивостей. Чинники формування якості керамічних товарів.

Види керамічних товарів, що використовуються в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Класифікація асортименту професійного ресторанного керамічного посуду. Керамічний посуд для приготування страв, в тому числі національних. Характеристика асортименту чайного, кавового і столового професійного ресторанного керамічного посуду. Столовий посуд для подавання їжі і напоїв (блюда, вази для бульйону, соусниці, салатники, ікорниці, оселедниці, хлібниці, сільниці та ін.), для вживання їжі та напоїв (тарілки, миски) та іншого призначення (серветниці, підставки для ножів та виделок). Чайний і кавовий посуд для приймання їжі та напоїв (чашки чайні, кавові, кухлі, піали, стопки), для подавання їжі та напоїв (чайники, кавники, вази для фруктів, кувшини, молочники, маслянки з кришкою, цукорниці, цукерниці).

Керамічний посуд торгових марок Portmeirion (Великобританія), Thun (Чехія), Spode (Великобританія), Deshoulieres (Франція), Selmann (Німеччина), Rosenthal (Німеччина), Boleslawiec (Польща), Porcel (Португалія) та ін.

Принципи оцінювання якості керамічних виробів.

Загальні вимоги до професійного керамічного посуду. Правила експлуатації, правила догляду та санобробки керамічних товарів в підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Асортимент художньо-декоративних керамічних виробів, що використовуються в інтер'єрі підприємств готельного та ресторанного господарства.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1-3.

**Додатковий:** 4, 6, 7, 11-14.

## Тема 3. Металеві товари

Класифікація асортименту професійного ресторанного металевого посуду, ножових виробів, столових наборів та виробничого інвентарю. Металевий посуд для приготування

продукції ресторанного господарства. Вимоги до нього. Особливості використання, миття та зберігання.

Чинники формування якості металевих товарів. Загальні вимоги до професійного ресторанного металевого посуду, ножових виробів, столових наборів та виробничого інвентарю. Принципи оцінювання якості металевого посуду, ножових виробів, столових наборів та виробничого інвентарю. Особливості маркування цих виробів. Способи чищення металевих товарів, правила експлуатації.

Характеристика асортименту професійного ресторанного металевого посуду. Придатність металевого кухонного посуду для різних видів нагрівальних приладів. Характеристика асортименту професійного ресторанного посуду з нержавіючої сталі, алюмінію, чавуну та інших сплавів. Посуд для подавання гарячих блюд: кокотниці, кокільниці, порційні сковорідки. Вимоги до експлуатації.

Посуд фольгований з алюмінію одноразового використання та фольга для пакування харчових продуктів: особливості застосування.

Ножові вироби і столові набори: класифікація, особливості конструкції, призначення. Характеристика асортименту професійних ножових виробів і столових наборів за матеріалами та покриттями. Вимоги до експлуатації. Основні види столових наборів: ложки розливні, столові, десертні, кавові, чайні, гарнірні, соусні, для бульйону, картоплі, яєць, варення, меду, цукру, морозива, йогурту, гірчиці, солі, мокко, льоду; виделки столові, закусочні, для картоплі, м'яса, риби, раків, омарів, шпротів, устриць, салату, фруктів, фондю. Ножі столові, буфетні, господарські, для масла, м'яса, сиру, помідорів, фруктів, лимону, устриць. Щипці для спагеті, м'яса, омарів, спаржі, цукру, кондитерських виробів, горіхів, льоду. Лопатки для кондитерських виробів, риби, ікри, паштетів.

Професійне металеве кухонне приладдя: для механічної обробки харчових продуктів, вимірювання і дозування харчових продуктів, роздавальний інвентар, дуршлаг та інший інвентар. Його класифікація, особливості конструкції, призначення, характеристика асортименту. Вимоги до експлуатації.

Металевий посуд та інвентар торгових марок «BergHOFF» (Бельгія), «Rondelli» (Німеччина), Krauff (Німеччина), «Pintinox» (Італія), «Ballarini» (Італія) та ін.

Асортимент металевих виробів для чищення та виробів для прибирання приміщень.

Акcesуари та інвентар для готелів: підставки для багажу, підставки для парасолів, стійкі огорожі, урни для сміття.

Асортимент художньо-декоративних металевих виробів, що використовуються в інтер'єрі підприємств готельного та ресторанного господарства.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1-3.

**Додатковий:** 4, 6, 7, 11, 14.

#### **Тема 4. Товари з пластичних мас**

Види виробів з пластичних мас, що використовуються в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Особливості застосування та експлуатації посуду з пластмас. Чинники формування якості та безпечності товарів з пластичних мас.

Посуд для кейтерингу: види, особливості використання. Асортимент та властивості плівкових матеріалів для пакування різних видів харчових продуктів. Характеристика сетів з полімерних матеріалів. Асортимент товарів господарського призначення. Характеристика асортименту виробів для ванної і туалетної кімнати, виробів меблевих і для інтер'єру приміщень. Диспенсери для паперових рушників, туалетного паперу, косметичних серветок, дозатори рідкого мила.

Переваги та недоліки використання виробів з пластичних мас. Посуд з поліетилену, поліпропілену, полістиролу: особливості застосування. Використання полікарбонатів як основи для виготовлення посуду для гарячої їжі та напоїв. Особливості використання посуду одноразового використання.

Відповідність товарів з пластмас санітарно-гігієнічним нормам. Вимоги нормативних документів до маркування, експлуатації та зберігання виробів з пластичних мас.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1-3.

**Додатковий:** 4, 6, 7, 11-14.

#### **Тема 5. Мийні засоби**

Види сучасних мийних засобів, що дозволені МОЗ України для використання в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Чинники формування якості та безпечності мийних засобів.

Характеристика мийних засобів, що використовуються в підприємствах готельного та ресторанного господарства, їх призначення, загальна класифікація. Властивості мила і синтетичних

мийних засобів. Переваги та недоліки використання синтетичних мийних засобів.

Асортимент та вимоги до якості господарського та туалетного мила, синтетичних мийних засобів різного призначення. Допоміжні засоби для прання (відбілювачі, підсинювачі, підкрохмалювачі, антистатики, пом'якшувачі води). Засоби для чищення столового посуду, побутових поверхонь, засоби для полірування поверхонь, засоби для дезінфекції.

Вимоги нормативних документів до якості пакування, маркування та зберігання мийних засобів професійного призначення для підприємств готельного та ресторанного господарства.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1-3.

**Додатковий:** 4, 6, 10-14.

### **Тема 6. Меблеві товари та предмети інтер'єру**

Меблі та їх класифікація. Меблі різних видів і призначення для різних типів підприємств готельного та ресторанного господарства. Меблі в інтер'єрі підприємств готельного та ресторанного господарства.

Чинники формування якості меблевих товарів. Проектування меблів для підприємств готельного та ресторанного господарства та відмітні особливості їх стилів.

Вимоги до меблів в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Правила експлуатації, правила догляду та санобробки меблевих товарів в підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Вироби з дерева, що використовуються в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Крейдові дошки, крейдові штендери та стенди, таблички, підставки, костери, таці, набори для спецій, серветниці, візитниці, стійки для меню, підставки для парасолів. Асортимент виробів з дерева декоративного призначення, що використовуються в інтер'єрі підприємств готельного та ресторанного господарства.

Вироби з ротангу та лози в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Асортимент: таці, підставки для вина, вази для фруктів, хліба, підставки для квітів, кошики, підставки для парасолів, декоративні пластини.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1-3.

**Додатковий:** 4, 6, 7.

## Тема 7. Текстильні товари

Класифікація та асортимент тканин, що використовуються в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Чинники формування якості текстильних товарів.

Характеристика інтер'єрних тканин. Порт'єри, занавіски, драпіровки, чохла, фуршетні спідниці, гардинно-тюлеві вироби. Столова білизна. Характеристика асортименту поштучних виробів – скатертини (в тому числі з плямовідштовхуючим ефектом, термічно стійкі), наперони, мольтони, серветки, бенкетні полотна, рушники, ручники, пледи, подушки (для сидіння та лежання, декоративні), панно, килими та килимові покриття. Класифікація та характеристика асортименту постільних виробів – білизни, подушки, ковдри, матраци, на матрацники, покривала. Характеристика махрових виробів для готелів: рушники, халати, туфлі кімнатні.

Характеристика видового асортименту санспецодягу та форменого одягу для робітників підприємств готельного та ресторанного господарства. Вишивка логотипів та шевронів на текстильних виробах.

Правила експлуатації та догляду за текстильними товарами в підприємствах готельного та ресторанного господарства.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1-3.

**Додатковий:** 4, 6, 7, 9.

## Тема 8. Електротовари

Класифікація електротоварів, що використовуються в підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Класифікація та асортимент професійних електротоварів для переробки продуктів, приготування з них їжі і нагрівання води: кухонні комбайни, міксери, блендери, тостери, ростери, грилі, кавоварки, кавомолки, електрочайники та ін.

Нагрівальні електроприлади. Види електричного нагріву. Електронагрівачі: типи, конструкції, техніко-експлуатаційні характеристики.

Класифікація та асортимент машин для обробки білизни. Класифікація, показники та характеристика пральних машин. Прилади для прасування. Особливості конструкції, класифікація, технічні параметри та асортимент електропрасок.

Класифікація та асортимент машин для прибирання приміщень – машини для миття підлоги, машини для натирання підлоги, показники та характеристика споживних властивостей пілососів.

Класифікація та асортимент приладів для створення та підтримки мікроклімату у приміщеннях. Основні параметри мікроклімату в приміщенні, їх оптимальні значення.

Опалювальні прилади. Радіаційні (випромінюючі) та конвекційні прилади-каміни: конструкція, техніко-експлуатаційні показники, характеристика асортименту. Інфрачервоні та газові обігрівачі: принцип дії, характеристика асортименту. Асортимент комбінованих приладів: каміни-радіатори, каміни-зволожувачі, каміни-світильники, каміни-бари.

Кондиціонери: типи, призначення, конструкція, споживні властивості, технічні показники та характеристика асортименту. Призначення та асортимент зволожувачів і осушувачів повітря, надплитних повітроочисників, іонізаторів повітря.

Класифікація і асортимент освітлювальних приладів. Світильники, їх складові частини, типи джерел світла. Світильники, що працюють від батарейок. Електричні лампи розжарювання, матеріали. Класифікація, характеристика асортименту ламп розжарювання загального призначення. Показники якості ламп. Енергозберігаючі лампи: асортимент, конструктивні ознаки. Люмінесцентні, світлодіодні лампи: конструкція, принцип роботи, класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості. Проблема утилізації енергозберігаючих ламп.

Прилади для сушіння взуття та білизни: характеристика асортименту, техніко-експлуатаційні характеристики.

Характеристика асортименту фенів та сушарок для рук.

Вимоги до маркування електротоварів. Правила експлуатації, правила догляду та санобробки електротоварів в підприємствах готельного та ресторанного господарства.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1-3.

**Додатковий:** 4, 6, 8, 12.

## **Тема 9. Косметичні товари**

Характеристика сучасного асортименту косметичних товарів, що використовується в підприємствах готельного господарства: мило, шампунь, гель для душу, кондиціонер для волосся, лосьйон для тіла, зубна паста, пінка для гоління, крем після гоління.

Класифікація косметичних товарів: за призначенням, зовнішнім виглядом і консистенцією. Чинники формування якості та споживних



властивостей косметичних товарів. Сировинний склад косметичних товарів. Вимоги до якості косметичних товарів: загальні та специфічні.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1-3.

**Додатковий:** 4, 6, 12-14.

### **Тема 10. Галантерейні товари**

Сутність та класифікація галантерейних товарів за різними ознаками.

Дзеркала, що використовуються в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Класифікація дзеркал за різними ознаками. Характеристика асортименту дзеркал.

Класифікація та характеристика металевої галантереї, що використовується в підприємствах готельного господарства: приладдя для гоління, приладдя для шиття.

Класифікація та асортимент галантереї з пластичних мас, що використовується в підприємствах готельного господарства: вішалки, ріжки для взуття, гребінці, одяжна фурнітура.

Класифікація та асортимент щіткових виробів, що використовуються в підприємствах готельного господарства: щітки для взуття, для одягу, зубні щітки.

Правила експлуатації, правила догляду та санобробки галантерейних товарів в підприємствах готельного та ресторанного господарства.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1-3.

**Додатковий:** 4, 6, 12-14.

### **Тема 11. Вироби з паперу та картону**

Вироби з паперу та картону, що використовуються в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Класифікація, показники якості виробів з паперу та картону. Білові, канцелярські товари, вироби санітарно-побутового призначення, посуд одноразового використання та пакувальні матеріали для харчових продуктів. Ламінований та фольгований папір для пакування харчових продуктів.

**Список рекомендованих джерел:**

**Основний:** 1-3.

**Додатковий:** 4-6, 14.

### 3. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ ТА РОЗПОДІЛ ГОДИН ЗА ТЕМАМИ (ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин/ кредитів	з них			
		лекції	лабораторні заняття/ модульний контроль	самостійна робота	
<b>Розділ 1. Товарознавство харчових продуктів</b>					
Тема 1. Споживні властивості та особливості зберігання харчових продуктів	7	2	2	3	УО, КР, Т, СЗ
Тема 2. Зернобобові товари	7	1	2	4	УО, КР, Т, СЗ
Тема 3. Фрукти, овочі, гриби і продукти їх переробки	8	1	2	5	УО, КР, Т, СЗ
Тема 4. Смакові товари	8	2	2	5	УО, КР, Т, СЗ
Тема 5. Крохмаль, цукор, мед, замінники цукру, кондитерські вироби	9	2		6	УО, КР, Т, СЗ
Тема 6. Харчові жири	7	2	2	3	УО, КР, Т, СЗ
Тема 7. Молоко і молочні товари	7	1	2	5	УО, КР, Т, СЗ
Тема 8. Пташині яйця та продукти переробки яєць	7	1		5	УО, КР, Т, СЗ
Тема 9. М'ясо та м'ясні товари	7	2	2	3	УО, КР, Т, СЗ
Тема 10. Риба та рибні товари	7	2	2	3	УО, КР, Т, СЗ
Тема 11. Харчові концентрати	10	-	-	10	УО, КР, Т, СЗ

## Закінчення таблиці

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин/кредитів	з них			
		лекції	лабораторні заняття/ модульний контроль	самостійна робота	
<b>Розділ 2. Товарознавство непродуктивних товарів</b>					
Тема 1. Скляні товари	9	2	2	5	УО, СЗ
Тема 2. Керамічні товари	9	2	2	5	УО
Тема 3. Металеві товари	9	2	2	5	Т
Тема 4. Товари з пластичних мас	7	-	2	5	УО
Тема 5. Мийні засоби	10	-	-	10	КР
Тема 6. Меблеві товари та предмети інтер'єру	7	2	-	5	Т
Тема 7. Текстильні товари	9	2	2	5	Т
Тема 8. Електротовари	7	2	-	5	УО
Тема 9. Косметичні товари	7	-	2	5	Т, СЗ
Тема 10. Галантерейні товари	10	-	-	10	КР
Тема 11. Вироби з паперу та картону	10	-	-	10	КР
Усього	180/6,0	28	28	124	
<i>Підсумковий контроль – екзамен письмовий</i>					

*Умовні позначення:*

Т – тестування;

УО – усне опитування;

КР – письмова контрольна робота;

СЗ – розв'язування ситуаційних завдань

#### 4. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ, ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ, САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
<b>Розділ 1. Товарознавство харчових продуктів</b>			
<b>Тема 1. Споживні властивості та особливості зберігання харчових продуктів</b>			
<p><i>Набуття знань щодо споживної цінності, безпечності та якості харчових продуктів; принципів класифікації; нормативно-правового регулювання безпечності та якості харчових продуктів в Україні та світі; особливостей зберігання харчових продуктів</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Лекція 1. Споживні властивості харчових продуктів</b> <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поняття споживної цінності, безпечності та якості харчових продуктів. Хімічний склад харчових продуктів.</li> <li>2. Класифікації харчових продуктів. Принципи формування асортименту харчових продуктів для підприємств готельного та ресторанного господарства.</li> <li>3. Основи зберігання харчових продуктів та процеси, що протікають у харчових продуктах під час зберігання.</li> <li>4. Втрати харчових продуктів під час зберігання та підготовки до використання в закладах готельно-ресторанного господарства.</li> <li>5. Нормативно-правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів в Україні та світі.</li> </ol> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b> Основний: 1–4. Додатковий: 9, 11-12, 19, 27-35.</p>	2	

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
	<b>СРС.</b> Ознайомитися з процесами, що протікають у харчових продуктах під час зберігання.	3	1
<p><i>Набуття практичних навичок щодо роботи з нормативними документами, які регламентують вимоги до безпечності та якості харчових продуктів, методи дослідження якості; особливостей маркування харчових продуктів</i></p>	<p align="center"><b>Лабораторна робота</b> <b>Вивчення методів оцінки якості харчових продуктів.</b> <b>Стандартизація харчових продуктів</b></p> <p>1. Опанування методики органолептичної оцінки якості харчових продуктів. 2. Вивчення базових інструментальних методів оцінки якості харчових продуктів: ареометрія, рефрактометрія, визначення вмісту вологи, температури, густини, кислотності. 3. Ознайомлення зі структурою та змістом нормативної документації, яка регламентує якість харчових продуктів. 4. Вивчення особливостей маркування харчових продуктів.</p>	2	2
<p><i>Набуття знань щодо: споживних властивостей зерноборошняних товарів; принципів їх класифікації</i></p>	<p align="center"><b>Тема 2. Зерноборошняні товари</b> <b>Лекція. Товарознавча характеристика зерноборошняних товарів</b> <b>План лекції</b></p> <p>1. Споживні властивості зерноборошняних товарів 2. Загальна характеристика, принципи класифікації, чинники формування безпечності та якості:</p>	1	

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
та формування безпечності та якості; особливостей їх зберігання	2.1. Круп. 2.2. Борошна. 2.3. Хліба та хлібобулочних виробів. 2.4. Макаронних виробів. 3. Дефекти та особливості зберігання зерноборошняних товарів.  <b>Список рекомендованих джерел:</b> Основний: 1–4. Додатковий: 5, 9, 11-12, 19, 22, 26-35.		
	<b>СРС.</b> Ознайомитися з дефектами та особливостями зберігання зерноборошняних товарів	4	2

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
<p><i>Набуття практичних навичок щодо встановлення належності зерноборошняних товарів до асортиментних груп; органолептичної оцінки, визначення фізико-хімічних показників та виявлення дефектів</i></p>	<p align="center"><b>Лабораторна робота</b> <b>Вивчення асортименту та оцінювання якості зерноборошняних товарів</b></p> <p>1. Вивчення асортименту зерноборошняних товарів; 2. Органолептична оцінка якості дослідних зразків зерноборошняних товарів; 3. Дослідження фізико-хімічних показників якості дослідних зразків зерноборошняних товарів (визначення вологості борошна, круп та хліба, кислотності борошна, вмісту доброякісного ядра круп, пористості та кислотності хліба). 4. Виявлення дефектів зерноборошняних товарів.</p>	2	2
<p><i>Набуття знань щодо: споживних властивостей та принципів класифікації фруктів, овочів та грибів; умов зберігання, хвороб, пошкоджень, дефектів; асортименту, вимог</i></p>	<p align="center"><b>Тема 3. Фрукти, овочі, гриби і продукти їх переробки</b> <b>Лекція. Товарознавча характеристика фруктів, овочів, грибів і продуктів їх переробки</b> <i>План лекції</i></p> <p>1. Споживні властивості фруктів та овочів 2. Класифікації, характеристика основних груп фруктів та овочів, їх використання у закладах готельного та ресторанного господарства залежно від виду, сорту, якості.</p>		

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
<p>безпеки та якості продуктів переробки фруктів та овочів</p>	<p>3. Хвороби і пошкодження, умови зберігання фруктів та овочів.            4. Товарознавча характеристика та використання субтропічних та тропічних фруктів у закладах у закладах готельного та ресторанного господарства            5. Дикорослі і культивовані гриби: споживні властивості, класифікація, хвороби і пошкодження            6. Товарознавча характеристика продуктів перероблення фруктів та овочів.</p> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b>  <b>Основний:</b> 1–4.  <b>Додатковий:</b> 7, 9, 11-12, 15, 17-19, 26-35.</p>		
	<p><b>СРС.</b> Ознайомитися з хворобами і пошкодженнями, умовами зберігання фруктів, овочів, грибів.</p>	5	3
<p><i>Набуття практичних навичок щодо: оцінки якості плодів, овочів та продуктів їх переробки; виявлення</i></p>	<p><b>Лабораторна робота</b>  <b>Вивчення асортименту та оцінювання якості фруктів, овочів, продуктів їх переробки</b>            1. Вивчення основних ботанічних і помологічних сортів фруктів і овочів</p>	2	2



Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
дефектів плодовоовочевої продукції та хвороб свіжих плодів та овочів	<p>2. <i>Органолептична оцінка якості основних ботанічних і помологічних сортів плодів та овочів, продуктів їх переробки.</i></p> <p>3. Вивчення хвороб та пошкоджень свіжих плодів та овочів, а також їх виявлення у дослідних зразках.</p> <p>4. <i>Визначення маси нетто, бруutto співвідношення складових частин консервів.</i></p>		
<p>33</p> <p>Набуття знань щодо принципів класифікації та формування асортименту смакових товарів, вимог до їх безпечності та якості; дефектів та особливостей зберігання на підприємствах ресторанного господарства</p>	<b>Тема 4. Смакові товари</b>		
	<p><b>Лекція 1. Товарознавча характеристика смакових товарів</b> План лекції</p> <p>1.Класифікація та фізіологічна цінність смакових товарів.</p> <p>2.Класифікація, споживні властивості чаю і чаєподібних напоїв, кави та кавоподібних напоїв.</p> <p>3.Споживні властивості і класифікація прянощів та приправ</p> <p>4.Класифікація та асортимент, вимоги до безпечності та якості безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв, пива.</p> <p>5. Дефекти та особливості зберігання на підприємствах ресторанного господарства чаю та чаєподібних напоїв, кави та кавоподібних напоїв, прянощів та приправ, безалко-</p>	2	

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
	<p>гольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв, пива.  <b>Список рекомендованих джерел:</b>  <b>Основний:</b> 1–4.  <b>Додатковий:</b> 7, 9-12, 16, 19, 26-35.</p>		
	<p><b>СРС.</b> Вивчити дефекти та особливості зберігання на підприємствах ресторанного господарства чаю та часподібних напоїв, кави та кавоподібних напоїв, прянощів та приправ, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв, пива.</p>	5	2
<p><i>Набуття практичних навичок щодо встановлення належності до асортиментних груп смакових товарів, органолептичної оцінки, визначення фізико-хімічних показників якості та виявлення дефектів</i></p>	<p><b>Лабораторна робота</b>  <b>Вивчення асортименту та оцінювання якості смакових товарів</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення асортименту смакових товарів.</li> <li>2. Органолептична оцінка якості дослідних зразків смакових товарів.</li> <li>3. Дослідження фізико-хімічних показників (визначення вологості чаю, розчинності кави, тощо).</li> <li>4. Виявлення дефектів смакових товарів.</li> </ol>	1	

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
<p><i>Набуття знань щодо споживних властивостей крохмалю, цукру, замінників цукру, меду та кондитерських виробів; принципів класифікації та формування асортименту; вимог до їх безпечності та якості; дефектів, особливостей зберігання використання на підприємствах готельного та ресторанного господарства</i></p>	<p><b>Тема 5. Крохмаль, цукор, замінники цукру, мед та кондитерські вироби</b></p> <p><b>Лекція. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, замінників цукру, меду та кондитерських виробів</b></p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація, вимоги до безпечності та якості крохмалю та крохмалепродуктів.</li> <li>2. Класифікація, споживні властивості та особливості використання у закладах готельного господарства цукру і замінників цукру, меду.</li> <li>3. Класифікація, асортимент, вимоги до безпечності та якості, особливості зберігання і використання кондитерських виробів та какао-продуктів на підприємствах готельного та ресторанного господарства.</li> <li>4. Товарознавча характеристика національних кондитерських виробів.</li> <li>5. Дефекти та особливості зберігання крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів.</li> </ol> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b>  <b>Основний:</b> 1–4.  <b>Додатковий:</b> 9-12, 14, 16, 19, 24, 26-35.</p>	<p>4</p>	

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
	<b>СРС.</b> Ознайомитися із національними кондитерськими виробами. Вивчити дефекти та особливості зберігання крохмалю, цукру, замінників цукру, меду та кондитерських виробів	6	2
<p><i>Набуття практичних навичок щодо встановлення виду крохмалю та меду, належності цукру та кондитерських виробів до асортиментних груп; органолептичної оцінки, дослідження фізико-хімічних показників якості, виявлення дефектів та фальсифікації</i></p>	<p align="center"><b>Лабораторна робота</b></p> <p><b>Вивчення асортименту та оцінка якості крохмалю, цукру, замінювачів цукру, меду, кондитерських виробів</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення асортименту крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів.</li> <li>2. Визначення виду крохмалю шляхом мікроскопування.</li> <li>3. <i>Органолептична оцінка якості дослідних зразків.</i></li> <li>4. <i>Дослідження фізико-хімічних показників якості дослідних зразків (визначення кислотності крохмалю, вологості меду, прозорості розчину цукру, лужності, кислотності, намочуваності та вологості печива, вологості вафель, кількості начинки карамелі).</i></li> <li>5. <i>Виявлення фальсифікації та дефектів крохмалю, цукру, кондитерських виробів та встановлення причин їх виникнення.</i></li> </ol>	1	1

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
<p><i>Набуття знань щодо:</i>                      принципів класифікації та формування асортименту харчових жирів;                      чинників формування безпечності та якості;                      особливостей зберігання та дефектів</p>	<p align="center"><b>Тема 6. Харчові жири</b></p> <p align="center"><i>Лекція. Товарознавча характеристика харчових жирів</i></p> <p align="center"><i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація та харчова цінність харчових жирів.</li> <li>2. Характеристика процесів, які відбуваються в жирах при їх зберіганні та заходи попередження.</li> <li>3. Класифікація, формування асортименту, вимоги до безпечності та якості, дефекти, умови і терміни зберігання:                         <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Рослинні олії.</li> <li>3.2. Тваринні топлени жири.</li> <li>3.3. Вершкове масло.</li> <li>3.4. Модифіковані жири та маргарінова продукція</li> <li>3.5. Майонез та майонезні соуси.</li> </ol> </li> </ol> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b>  <b>Основний:</b> 1–4.  <b>Додатковий:</b> 9-12, 19, 25, 26-35.</p>	<p align="center">2</p>	
	<p><b>СРС.</b> Ознайомитися з особливостями зберігання та дефектами харчових жирів.</p>	<p align="center">3</p>	<p align="center">2</p>

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
<p><i>Набуття практичних навичок щодо встановлення належності харчових жирів до асортиментних груп; органолептичної оцінки якості, визначення фізико-хімічних показників якості та виявлення дефектів</i></p>	<p align="center"><b>Лабораторна робота</b></p> <p align="center"><b>Вивчення асортименту та оцінка якості харчових жирів</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення асортименту харчових жирів.</li> <li>2. Органолептична оцінка якості дослідних зразків харчових жирів.</li> <li>3. Дослідження фізико-хімічних показників (визначення колірного числа та показника заломлення рослинних олій, вмісту вологи та кислотності маргарину, спреду, вершкового масла, майонезу; температури плавлення жиру, стійкості емульсії, тощо).</li> <li>4. Виявлення дефектів дослідних зразків харчових жирів</li> </ol>	2	2
<p><i>Набуття знань щодо споживних властивостей молока і молочних товарів, вимог до безпечності та якості; принципів класифікації та формування асортименту; особливостей використання молочних</i></p>	<p align="center"><b>Тема 7. Молоко і молочні товари</b></p> <p align="center"><b>Лекція. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів</b></p> <p align="center"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація, споживні властивості, вимоги до безпечності та якості молока питного та вершків.</li> <li>2. Класифікація та формування асортименту кисломолочних продуктів та молочних десертів.</li> <li>3. Споживні властивості сирів, їх класифікація, вимоги до</li> </ol>	1	

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
товарів на підприємствах ресторанного господарства	<p>безпеки та якості, напрями використання у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>4. Класифікація та споживні властивості згущених та сухих молочних продуктів, морозива.</p> <p>5. Дефекти молока і молочних товарів, особливості використання та зберігання на підприємствах ресторанного господарства</p> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b>  <b>Основний:</b> 1–4.  <b>Додатковий:</b> 6, 9-12, 19-20, 26-35.</p>		
	СРС. Ознайомитися з споживними властивостями згущених та сухих молочних продуктів, морозива, особливостями зберігання та дефектами молока і молочних товарів.	5	2
Набуття практичних навичок щодо встановлення належності молочних товарів до асортиментних груп; органолептичної оцінки, визначення	<p><b>Лабораторна робота</b></p> <p><b>Вивчення асортименту та оцінка якості молока і молочних товарів</b></p> <p>1. Вивчення асортименту молока і молочних товарів.                  2. Органолептична оцінка якості дослідних зразків.                  3. Дослідження фізико-хімічних показників якості дослідних зразків молока і молочних товарів (визначення вмісту білку,</p>	1	1

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
фізико-хімічних показників якості та виявлення дефектів молочних товарів	<i>жиру, групи чистоти, густини молока, кислотності молока та кисломолочних продуктів, масової частки води в сирах).</i> 4. Виявлення дефектів молочних товарів		
	<b>Тема 8. Пташині яйця та продукти переробки яєць</b>		
40 Набуття знань щодо будови та харчової цінності яєць, принципів класифікації та безпечності яєць та продуктів їх переробки;	<p style="text-align: center;"><b>Лекція. Товарознавча характеристика пташиних яєць та продуктів їх переробки</b> <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Будова, харчова цінність та класифікація курячих яєць.</li> <li>2. Вимоги до безпечності та якості яєць, дефекти та способи зберігання.</li> <li>3. Класифікація і вимоги до безпечності та якості заморожених яєчних продуктів</li> <li>4. Класифікація і вимоги до безпечності та якості сухих яєчних продуктів</li> <li>5. Особливості зберігання та дефекти продуктів переробки яєць</li> </ol> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b> <b>Основний:</b> 1–4. <b>Додатковий:</b> 9-12, 19-20, 26-35.</p>	1	



Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
	<b>СРС.</b> Ознайомитися з дефектами та способами зберігання яєць та продуктів їх переробки.	5	<b>2</b>
<p><i>Набуття практичних навичок щодо органолептичної оцінки яєць та продуктів їх переробки, визначення фізико-хімічних показників якості та виявлення дефектів</i></p>	<p align="center"><b>Лабораторна робота</b></p> <p align="center"><b>Вивчення асортименту та оцінка якості пташиних яєць та продуктів їх переробки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення асортименту яєць та продуктів їх переробки.</li> <li>2. Органолептична оцінка якості дослідних зразків.</li> <li>3. Овоскопування яєць та визначення індексу жовтка.</li> <li>4. Вивчення особливостей маркування яєць</li> <li>5. Виявлення дефектів яєць та продуктів їх перероблення.</li> </ol>	1	1
<p><i>Набуття знань щодо: харчової цінності м'яса і м'ясних товарів; класифікації, асортиментної структури; вимог до безпечності та якості, дефектів та особливостей зберігання м'ясних</i></p>	<p align="center"><b>Тема 9. М'ясо та м'ясні товари</b></p> <p align="center"><b>Лекція. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів</b></p> <p align="center"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова цінність, класифікація та ознаки свіжості м'яса забійних тварин.</li> <li>2. Харчова цінність, класифікація та ознаки свіжості м'яса птиці та дичини.</li> <li>3. Класифікація, споживні властивості та дефекти м'ясних напівфабрикатів та м'ясних копченостей.</li> <li>4. Харчова цінність ковбасних виробів, їх класифікація,</li> </ol>	2	

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
товарів	<p>асортимент, вимоги до безпечності та якості, дефекти.                      5. Класифікація та споживні властивості м'ясних консервів.                      6. Особливості зберігання та заходи попередження втрат м'ясних товарів на підприємствах ресторанного господарства.</p> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b>  <b>Основний:</b> 1–4.  <b>Додатковий:</b> 9-12, 19, 23, 26-35.</p>		
	<p><b>СРС.</b> Ознайомитися з особливостями зберігання та заходами попередження втрат м'ясних товарів на підприємствах ресторанного господарства.</p>	3	2
<p><i>Набуття практичних навичок щодо встановлення належності м'яса та м'ясних товарів до асортиментних груп; органолептичної оцінки, визначення фізико-хімічних</i></p>	<p><b><i>Лабораторна робота</i></b>  <b><i>Вивчення асортименту та оцінка якості м'яса та м'ясних товарів</i></b></p> <p>1. Вивчення асортименту м'яса та м'ясних товарів.                      2. Вивчення правил клеймування м'яса забійних тварин та птиці.                      3. <i>Органолептична оцінка якості дослідних зразків м'яса і м'ясних товарів.</i></p>	2	2

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
показників якості та виявлення дефектів м'яса і м'ясних продуктів	<p>4. Дослідження фізико-хімічних показників якості дослідних зразків (визначення ступеня свіжості м'яса, вмісту крохмалю і масової частки вологи в ковбасних виробках та м'ясних копченостях; вмісту вологи, масу 1 штуки, співвідношення тіста і начинки, масової частки начинки у м'ясних напівфабрикатах).</p> <p>5. Виявлення дефектів дослідних зразків м'яса і м'ясних товарів.</p>		
<p>54</p> <p>Набуття знань щодо: Харчової цінності та класифікації риби; принципів класифікації та формування асортименту продуктів переробки риби та нерибних гідробіонтів; вимог до їх безпечності та якості, дефектів та особливостей зберігання</p>	<p><b>Тема 10. Риба та рибні товари</b></p> <p><b>Лекція. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів</b></p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова цінність риби. Класифікація промислових риб.</li> <li>2. Товарознавча характеристика гідробіонтів холодильної обробки.</li> <li>3. Формування асортименту, вимоги до безпечності та якості, особливості зберігання та дефекти солоних, сушених, в'ялених та копчених гідробіонтів.</li> <li>4. Класифікація, особливості використання та зберігання на підприємствах ресторанного господарства напівфабрикатів, кулінарних виробів та структурованих продуктів із гідробіонтів</li> </ol>	2	

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
44	<p>5. Товарознавча характеристика консервів та пресервів із гідробіонтів.</p> <p>6. Класифікація та споживні властивості ікри та ікр'яних товарів.</p> <p>7. Товарознавча характеристика нерибних харчових продуктів із гідробіонтів: промислові безхребетні, морські ссавці, морські водорості</p> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b>  <b>Основний:</b> 1–4.  <b>Додатковий:</b> 8-13, 19, 26-35.</p>		
	<b>СРС.</b> Вивчити класифікацію, споживні властивості, чинники формування безпечності та якості сушених і в'ялених, копчених гідробіонтів.	3	2
<p><i>Набуття практичних навичок щодо встановлення належності риби та рибних товарів до асортиментних груп; органолептичної</i></p>	<p><b><i>Лабораторна робота</i></b></p> <p><b><i>Вивчення асортименту та оцінка якості риби та рибних товарів</i></b></p> <p>1. Вивчення ідентифікаційних ознак основних родин промислових риб та асортименту рибних товарів.</p> <p>2. <i>Органолептична оцінка якості дослідних зразків гідробіонтів.</i></p>	2	2

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
оцінки, дослідження фізико-хімічних показників якості та виявлення дефектів рибних товарів	<p>3. Дослідження фізико-хімічних показників якості дослідних зразків (визначення вмісту солі та буферності солоних гідробіонтів, герметичності, маси бруто і нетто, співвідношення складових частин консервів із гідробіонтів).</p> <p>4. Виявлення дефектів рибних товарів.</p>		
	<b>Тема 11. Харчові концентрати (СРС)</b>		
<p>45</p> <p>Набуття знань щодо: принципів класифікації та споживних властивостей харчових концентратів; вимог до безпечності та якості, умов та строків зберігання харчових концентратів</p>	<p style="text-align: center;"><b>Лекція. Товарознавча характеристика харчових концентратів (СРС)</b></p> <p>1. Принципи класифікації та споживні властивості харчових концентратів.</p> <p>2. Вимоги до безпечності та якості харчових концентратів.</p> <p>3. Особливості використання харчових концентратів у закладах готельного та ресторанного господарства</p> <p>4. Умови та строки зберігання, дефекти харчових концентратів.</p> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b>  <b>Основний:</b> 1–4.  <b>Додатковий:</b> 9-12, 19, 21, 27-35.</p>	10	5

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
<b>РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ</b> <b>Тема 1. Скляні товари</b>			
<p>46</p> <p><i>Набуття знань щодо видів скла за хімічним складом; особливостей застосування ситалів; класифікації професійного ресторанного скляного посуду; асортименту професійного термостійкого скляного посуду, посуду для подачі їжі та напоїв та посуду для приймання їжі та напоїв; вимог до професійного скляного посуду</i></p>	<p><b>Лекція. Товарознавча характеристика скляних товарів</b> <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Види скла за хімічним складом. Ситали: особливості застосування.</li> <li>2. Чинники формування якості скляних товарів.</li> <li>3. Класифікація та характеристика асортименту професійного ресторанного скляного посуду.</li> <li>4. Характеристика асортименту професійного скляного посуду для подачі їжі та напоїв та посуду для приймання їжі та напоїв.</li> <li>5. Загальні вимоги до професійного ресторанного скляного посуду.</li> </ol> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b> Основний: 1-3. Додатковий: 4, 6, 7, 11-14.</p>	2	
	<p><b>СРС.</b> Вивчення правил експлуатації, правил догляду та санобробки скляних товарів в підприємствах готельного та ресторанного господарства.</p>	5	3

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
<p><i>Набуття практичних навичок щодо визначення видів скла за хімічним складом; розпізнавання виду скляного посуду; визначення дефектів скляних товарів</i></p>	<p><b>Лабораторна робота</b>  <b>Вивчення асортименту та дослідження якості скляних товарів</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення зовнішніх відмітних ознак різних видів скла за хімічним складом.</li> <li>2. Вивчення видового асортименту скляного посуду, що використовується в закладах ресторанного господарства.</li> <li>3. <i>Ознайомлення з дефектами скляних товарів: класифікація, види і вплив на якість.</i></li> <li>4. Товарознавча характеристика скляних товарів.</li> </ol>	2	2
<b>Тема 2. Керамічні товари</b>			
<p><i>Набуття знань щодо класифікації кераміки за різними ознаками; особливостей складу, структури, споживних властивостей різних видів кераміки; асортименту керамічного посуду для приготування страв, чайного,</i></p>	<p><b>Лекція. Товарознавча характеристика керамічних товарів</b>  <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кераміка: поняття, класифікація за різними ознаками.</li> <li>2. Види кераміки: особливості їх складу, структури, споживних властивостей.</li> <li>3. Чинники формування якості керамічних товарів.</li> </ol>	2	

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
кавового і столового посуду; вимог до професійного керамічного посуду	<p>4. Керамічний посуд для приготування страв, у тому числі національних: види, призначення, характеристика.</p> <p>5. Характеристика асортименту чайного, кавового і столового професійного ресторанного керамічного посуду.</p> <p>6. Загальні вимоги до професійного керамічного посуду.</p> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b>                      Основний: 1-3.                      Додатковий: 4, 6, 7, 11-14.</p>		
	СРС. Вивчення правил експлуатації, правил догляду та санобробки керамічних товарів в підприємствах готельного та ресторанного господарства	5	3
Набуття практичних навичок щодо визначення видів кераміки за зовнішніми ознаками; розпізнавання виду керамічного посуду;	<p><b>Лабораторна робота</b></p> <p><b>Вивчення асортименту та дослідження якості керамічних товарів</b></p> <p>1. Вивчення зовнішніх відмітних ознак керамічних товарів.</p> <p>2. Вивчення видового асортименту керамічних</p>	2	2



Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
визначення дефектів керамічних товарів	товарів, що використовуються в підприємствах готельного та ресторанного господарства. 3. Ознайомлення з дефектами керамічних товарів: класифікація, види і вплив на якість. 4. <i>Товарознавча характеристика керамічних товарів.</i>		
<b>Тема 3. Металеві товари</b>			
<p>49</p> <p><i>Набуття знань щодо асортименту професійного ресторанного металевого посуду; класифікації, особливостей конструкції та вимог до експлуатації ножових виробів, столових наборів і професійного металевого кухонного приладдя; вимог до професійного ресторанного металевого посуду та інвентарю</i></p>	<p><b>Лекція. Товарознавча характеристика металевих товарів</b> <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чинники формування якості металевих товарів.</li> <li>2. Характеристика асортименту професійного ресторанного металевого посуду.</li> <li>3. Ножові вироби і столові набори: класифікація, особливості конструкції, призначення, вимоги до експлуатації.</li> <li>4. Професійне металеве кухонне приладдя: класифікація, особливості конструкції, призначення, вимоги до експлуатації.</li> <li>5. Асортимент металевих виробів для чищення та прибирання приміщень.</li> </ol>	2	

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
	<p>6. Загальні вимоги до професійного ресторанного металевго посуду та інвентарю.</p> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b>            Основний: 1-3.            Додатковий: 4, 6, 7, 11, 14.</p>		
	<p><b>СРС.</b> Ознайомлення з особливостями застосування фольги з алюмінію для пакування харчових продуктів</p>	5	3
<p><i>Набуття практичних навичок щодо визначення видів сплавів за зовнішніми ознаками; розпізнавання виду металевго посуду, ножових виробів, столових наборів, кухонного приладдя; визначення дефектів металевих товарів</i></p>	<p><b><i>Лабораторна робота</i></b>  <b><i>Вивчення асортименту та дослідження якості металевих товарів</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення зовнішніх відмітних ознак металевих сплавів.</li> <li>2. Вивчення видового асортименту металевих товарів, що використовуються в підприємствах готельного та ресторанного господарства.</li> <li>3. Вивчення видового асортименту ножових виробів, столових наборів, професійного металевго кухонного приладдя.</li> <li>4. Ознайомлення з дефектами металевих товарів:</li> </ol>	2	2

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
	класифікація, види і вплив на якість. 5. <i>Товарознавча характеристика металевих товарів.</i>		
<b>Тема 4. Товари з пластичних мас</b>			
51 <i>Набуття знань щодо особливостей застосування та експлуатації товарів з різних видів пластмас в підприємствах готельного та ресторанного господарства; асортименту та особливостей використання посуду і столових наборів з пластмас одноразового призначення</i>	<b>Лекція. Товарознавча характеристика товарів з пластичних мас (СРС)</b>  1. Застосування та експлуатація товарів з пластичних мас в підприємствах готельного та ресторанного господарства. 2. Товари з різних видів пластичних мас: особливості застосування. 3. Посуд і столові набори з пластмас одноразового призначення: асортимент, особливості використання. 4. Санітарно-гігієнічні норми для посуду з пластичних мас.  <b>Список рекомендованих джерел:</b> Основний: 1-3. Додатковий: 4, 6, 7, 11-14.	5	3

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
<p><i>Набуття практичних навичок щодо визначення видів пластмас за зовнішніми ознаками, пробами на нагрівання та горіння; розпізнавання виду товарів з пластичних мас</i></p>	<p><b>Лабораторна робота</b> <b>Дослідження хімічної природи та властивостей товарів з пластичних мас</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розпізнавання виду пластмаси за зовнішніми ознаками.</li> <li>2. Розпізнавання виду пластмаси пробами на нагрівання та горіння.</li> <li>3. Характеристика асортименту товарів з пластичних мас, що використовуються в підприємствах готельного та ресторанного господарства.</li> <li>4. Товарознавча характеристика товарів з пластичних мас.</li> </ol>	2	2
<b>Тема 5. Мийні засоби</b>			
<p><i>Набуття знань щодо класифікації мийних засобів; властивостей, складу мила, синтетичних мийних засобів, засобів для чищення та дезінфекції</i></p>	<p><b>Лекція. Товарознавча характеристика мийних засобів (СРС)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація мийних засобів.</li> <li>2. Властивості мила і синтетичних мийних засобів, їхній склад.</li> <li>3. Асортимент та вимоги до якості мила та синтетичних мийних засобів різного</li> </ol>	10	5

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
	<p>призначення для підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>4. Засоби для чищення та дезінфекції.</p> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b>            Основний: 1-3.            Додатковий: 4, 6, 10-14.</p>		
<b>Тема 6. Меблеві товари та предмети інтер'єру</b>			
<p><i>Набуття знань щодо класифікації меблів; вимог до меблів в підприємствах готельного та ресторанного господарства; відмітних особливостей меблів різних стильових напрямів; асортименту виробів з дерева, з ротангу та лози в підприємствах готельного та ресторанного господарства</i></p>	<p><b>Лекція. Товарознавча характеристика меблевих товарів та предметів інтер'єру</b></p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація меблів. Меблі в інтер'єрі підприємств готельного та ресторанного господарства.</li> <li>2. Вимоги до меблів в підприємствах готельного та ресторанного господарства.</li> <li>3. Чинники формування якості меблів.</li> <li>4. Асортимент меблів різних стильових напрямів.</li> <li>5. Асортимент виробів з дерева, ротангу та лози в підприємствах готельного та ресторанного господарства.</li> </ol>	2	

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
	<p><b>Список рекомендованих джерел:</b>                      Основний: 1-3.                      Додатковий: 4, 6, 7.</p> <p><b>СРС.</b> Вивчення правил експлуатації, догляду та санобробки меблевих товарів в підприємствах готельного та ресторанного господарства.</p>	5	3
<b>Тема 7. Текстильні товари</b>			
<p><i>Набуття знань щодо класифікації тканин; асортименту інтер'єрних тканин, столової білизни; видового асортименту санспецодягу та форменного одягу</i></p>	<p><b>Лекція. Товарознавча характеристика текстильних товарів</b>  <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація тканин.</li> <li>2. Чинники формування якості текстильних товарів.</li> <li>3. Характеристика асортименту інтер'єрних тканин.</li> <li>4. Характеристика асортименту столової білизни.</li> <li>5. Характеристика видового асортименту санспецодягу та форменного одягу для робітників підприємств готельного та ресторанного господарства.</li> </ol>	2	

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
	<b>Список рекомендованих джерел:</b> Основний: 1-3. Додатковий: 4, 6, 7, 9.		
	<b>СРС.</b> Вивчення правил експлуатації та догляду за текстильними товарами в підприємствах готельного та ресторанного господарства	5	3
<i>Набуття практичних навичок щодо розпізнавання виду волокна за зовнішніми ознаками, пробами на спалювання та мікроскопічними дослідженнями</i>	<b>Лабораторна робота</b> <b>Вивчення методів розпізнавання текстильних волокон та асортименту тканин</b>  1. Ознайомлення з органолептичними методами розпізнавання волокон. 2. Проведення проби на спалювання і вивчення характеру поведінки волокон у процесі горіння. 3. Мікроскопічні дослідження волокон. 4. Вивчення асортименту бавовняних, лляних, вовняних, шовкових тканин і тканин з хімічних волокон. 5. Товарознавча характеристика текстильних товарів.	2	2

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
<b>Тема 8. Електротовари</b>			
<p>56</p> <p><i>Набуття знань щодо класифікації електротоварів; класифікації та асортименту професійних електротоварів для переробки продуктів, приготування з них їжі і нагрівання води; класифікації та асортименту машин для прибирання приміщень, машин для обробки білизни, приладів для створення та підтримки мікроклімату, освітлювальних приладів</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Лекція. Товарознавча характеристика електротоварів</b> <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Класифікація електротоварів.</li><li>2. Класифікація та асортимент професійних електротоварів для переробки продуктів, приготування з них їжі і нагрівання води.</li><li>3. Класифікація та асортимент машин для прибирання приміщень.</li><li>4. Класифікація та характеристика асортименту машин для обробки білизни.</li><li>5. Класифікація та асортимент приладів для створення та підтримки мікроклімату в приміщеннях.</li><li>6. Класифікація та асортимент освітлювальних приладів.</li></ol> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b> Основний: 1-3. Додатковий: 4, 6, 8, 12.</p>	2	



Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
	<b>СРС.</b> Вивчити асортимент, техніко-експлуатаційні характеристики фенів, сушарок для рук	5	3
<b>Тема 9. Косметичні товари</b>			
<p><i>Набуття знань щодо класифікації, чинників формування якості косметичних товарів, асортименту косметичних товарів в підприємствах готельного господарства, вимог до якості косметичних товарів.</i></p>	<p><b>Лекція. Товарознавча характеристика косметичних товарів (СРС)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація косметичних товарів.</li> <li>2. Чинники формування якості та споживних властивостей косметичних товарів.</li> <li>3. Асортимент косметичних товарів в підприємствах готельного господарства.</li> <li>4. Вимоги до якості косметичних товарів.</li> </ol> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b>                      Основний: 1-3.                      Додатковий: 4, 6, 12-14.</p>	5	3
<p><i>Набуття практичних навичок щодо визначення споживних властивостей косметичних товарів</i></p>	<p><b>Лабораторна робота</b>  <b>Вивчення властивостей та асортименту косметичних товарів</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дослідження споживних властивостей мила.</li> <li>2. Дослідження споживних властивостей зубних паст.</li> </ol>	2	2

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
	<p>3. Дослідження споживних властивостей косметичних кремів.</p> <p>4. Вивчення асортименту косметичних товарів, що використовуються в підприємствах готельного господарства.</p>		
<b>Тема 10. Галантерейні товари</b>			
<p><i>Набуття знань щодо класифікації галантерейних товарів, дзеркал, металевої галантереї, галантереї з пластичних мас, щіткових виробів, що використовуються в підприємствах готельного та ресторанного господарства</i></p>	<p><b>Лекція. Товарознавча характеристика галантерейних товарів (СРС)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація галантерейних товарів.</li> <li>2. Класифікація та асортимент дзеркал.</li> <li>3. Класифікація та асортимент металевої галантереї.</li> <li>4. Класифікація та асортимент галантереї з пластичних мас.</li> <li>5. Класифікація та асортимент щіткових виробів, що використовуються в підприємствах готельного та ресторанного господарства.</li> </ol> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b>                      Основний: 1-3.                      Додатковий: 4, 6, 12-14.</p>	10	5

Продовження таблиці

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час студента, год	Оцінювання в балах
<b>Тема 11. Вироби з паперу та картону</b>			
<p>59</p> <p><i>Набуття знань щодо класифікації і показників якості виробів з паперу та картону; класифікації та асортименту білових, канцелярських товарів, виробів санітарно-побутового призначення, пакувальних матеріалів для харчових продуктів</i></p>	<p><b>Лекція. Товарознавча характеристика виробів з паперу та картону (СРС)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація, показники якості виробів з паперу та картону.</li> <li>2. Класифікація та асортимент білових і канцелярських товарів.</li> <li>3. Класифікація та асортимент виробів санітарно-побутового призначення.</li> <li>4. Пакувальні матеріали для харчових продуктів. Ламінований та фольгований папір для пакування харчових продуктів.</li> </ol> <p><b>Список рекомендованих джерел:</b>                      Основний: 1-3.                      Додатковий: 4-6, 14.</p>	10	5
Всього		180	100

Примітка\* Курсивом виділено питання, які розглядаються із застосуванням інтерактивних методів навчання (робота у малих групах, дискусії, дегустації, експериментальні дослідження)

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ \*\*

### Розділ. 1. Товарознавство харчових продуктів

#### Основний

1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. – К. : Лібра, 2007. – 598 с.
2. Товарознавство. Терміни та визначення : ДСТУ 3993-2000 – [Чинний від 2001-01-01]. – К. : Держстандарт України, 2000. – 27 с.
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 04.04.2018 № 771/97-ВР. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/771/97>
4. Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів: Наказ Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28.10.2010 р. №37-IV - Мін'юст України. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11>

#### Додатковий

5. Про зерно та ринок зерна в Україні: Закон України від 19.07.2017 р. № 37-IV-ВР. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/37-15>
6. Про молоко та молочні продукти : Закон України від 24.06.2004 № 1870-IV. – Режим доступу : [www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua)
7. Про виноград та виноградне вино : Закон України від 16.06.2005 № 2662-IV. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2662-15>
8. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них : Закон України від 06.02.2003 № 486-IV. – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/486-15>
9. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції : Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV. – Режим доступу : [www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua)
10. Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів : Закон України від 19.12.1995 № 481/95-ВР. – Режим доступу : [www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua)

11. Дослідження сенсорне. Методологія. Загальні настанови [Текст]: ДСТУ ISO 6658:2005. – Чинний від 2006-07-01. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 17 с. – (Національні стандарти України).
12. Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари : підручник / [Ю.Т. Жук, В.А. Жук, Н.К. Кисляк та ін.]. – К. : Укоопосвіта, 2000. – 336 с.
13. Задорожний І.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти / І.М. Задорожний, І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк . – Л. : Укоопосвіта, 2000. – 319 с.
14. Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби : підручник / Л.С. Кириченко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 359 с.
15. Колтунов В.А. Субтропічні та тропічні плоди : підручник / В.А. Колтунов, О.Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005.- 195 с.
16. Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів : підручник / О.Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 559 с.
17. Колтунов В.А. Хвороби плодоовочевої продукції при зберіганні : навч. посіб. / В.А. Колтунов, О.Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 166 с.
18. Орлова Н.Я. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. – 3-є вид., переробл. та допов. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 516 с.
19. Осика В.А. Пакувальні матеріали і тара: підручник / В.А Осика. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 371 с.
20. Рудавська Г.Б. Молочні та яєчні товари : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 371 с.
21. Рудавська Г.Б. Харчові концентрати : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 320 с.
22. Салухіна Н.Г. Товарознавство зерноборошніаних товарів : підручник / Н.Г. Салухіна, А.А.Самойленко, В.В. Ващенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 357 с.
23. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – К.:Центрнавч. л-ри, 2004. – 378 с.
24. Сирохман І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : підручник / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова. – К. : Центр навч. л-ри, 2008. – 616 с.
25. Тищенко Є.В. Харчові жири : підручник / Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 226 с.

26. Павлюченко Ю.П. *Методи визначення фальсифікації товарів : навч. посіб. / Ю.П. Павлюченко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 302 с.*

### **Інтернет-джерела**

27. Міністерство охорони здоров'я України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www.moz.gov.ua](http://www.moz.gov.ua)
28. Міністерство аграрної політики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www.minagro.kiev.ua](http://www.minagro.kiev.ua)
29. Державний департамент ветеринарної медицини [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www.vet.gov.ua](http://www.vet.gov.ua)
30. Держспоживстандарт України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www.dssu.gov.ua](http://www.dssu.gov.ua)
31. ДП «Укрметртестстандарт» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www.ukrcsm.kiev.ua](http://www.ukrcsm.kiev.ua)
32. Верховна Рада України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www.portal.rada.gov.ua](http://www.portal.rada.gov.ua)
33. Інформаційно-правовий портал «Закони України» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://uazakon.com/>
34. Комісія Codex Alimentarius [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)
35. Міжнародна організація стандартизації [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.iso.org>

### **Періодичні видання:**

«Food&Drinks. Продукты и напитки», «Агроперспектива», «Брутто», «Виноград. Вино», «Виноделие и виноградарство», «Все о мясе», «Зерно і хліб», «Картофель и овощи», «Кондитерское производство», «Масложировая промышленность», «Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов», «Мир продуктов», «Молочна промисловість», «Мороженое и замороженные продукты», «Мясная индустрия», «Напитки +», «Пиво и напитки», «Рыбное хозяйство Украины», «Спрос», «Товари і ринки», «Торговий експерт», «Упаковка», «Харчова і переробна промисловість», «Хлібопекарська і кондитерська промисловість», «Хранение и переработка зерна», «Цукор України».

## Розділ 2. Товарознавство непродовольчих товарів

### Основний

1. Класифікація непродовольчих товарів: монографія / за ред. А.А. Мазаракі; авт.: А.А. Мазаракі, Н.В. Мережко, Л.А. Коптюх та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 592 с.
2. Михайлов В.І. Товарознавство непродовольчих товарів / В.І. Михайлов, Т.Г. Глушкова, О.І. Зельніченко. – К.: КНИГА, 2004. – 448 с.
3. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення. – К.: Держстандарт України, 2000. – 24 с.

### Додатковий

4. Власова А.В. Основи товарознавства непродовольчих товарів / А.В. Власова. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 208 с.
5. Глушкова Т.Г. Товари культурно-побутового призначення: підруч. для студ. вищ. навч. закл. товарознав. спец. / Т.Г. Глушкова. – К.: КНТЕУ, 2007. – 550 с.
6. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. / М.П. Зрезарцев, В.М. Зрезарцев, В.П. Параніч. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 328 с.
7. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / В.С. Ковешніков, М.П. Мальська, Х.Й. Роглев. – К.: Кондор, 2015. – 751 с.
8. Михайлов В.І. Товарознавство електропобутових товарів / В.І. Михайлов. – К.: ВЦ КДТЕУ, 1999. – 232 с.
9. Пугачевський Г.Ф. Текстильне товарознавство / Г.Ф. Пугачевський, Б.Д. Семак. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 1999. – 596 с.
10. Технічний регламент мийних засобів від 20 серпня 2008 р. (зі змін та доповн.) – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/717-2008-%D0%BF>.
11. Товарознавство господарських товарів: підруч. для студ. товарознав. спец. вищ. навч. закл. / Н.К. Кисляк, Т.М. Коломієць, В.М. Кравченко, С.О. Сіренко. – К.: КНИГА, 2004. – 448 с.

### Інтернет-джерела

12. Портал споживача. – Режим доступу: [www.consumerinfo.org.ua](http://www.consumerinfo.org.ua)

13. Бізнес-портал науково-інформаційного центру «ЛЕОНОРМ» з інформаційного забезпечення у сферах технічного законодавства, стандартизації, сертифікації, класифікації, систем якості та екології. – Режим доступу: [www.leonorm.com](http://www.leonorm.com)
14. Офіційна веб-сторінка Громадського об'єднання «Науково-дослідний центр незалежних споживчих експертиз «ТЕСТ». – Режим доступу: [www.test.org.ua](http://www.test.org.ua)

#### *Періодичні видання*

«Товари і ринки», «Бізнес», «Гостиница и ресторан», «Рестораторь», «Гостиничный и ресторанный бизнес», «Потребитель», «Споживач», «Спрос», «Деревообробна промисловість», «Легка промисловість», «Стиль&Дом», «Строительные материалы», «Текстиль», «Текстильная промышленность», «Хімічна промисловість України».

Примітка\*\* курсивом зазначено видання, наявні в бібліотеці КНТЕУ



**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**щодо актуалізації програми та робочої програми**  
**дисципліни «Товарознавство»**

Погоджено	Погоджено
Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» ОС «бакалавр»	Завідувач кафедри готельно- ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
_____ А.М. Расулова	_____ М. Г. Бойко
«_____» _____ 2021 р.	«_____» _____ 2021 р.