



Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітня програма «Харчові технології»
Рік навчання 4, семестр 7
Форма навчання денна (денна, заочна)
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська (українська, англійська, німецька)

доцент, к.т.н. Толлок Галина Арсенівна

tga27@ukr.net

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Мета дисципліни - формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань, практичних навичок та вмінь щодо побудови раціональної структури асортименту, методів класифікації, оцінки споживних властивостей та якості продовольчих та непродовольчих товарів.

Завдання дисципліни - вивчення термінології, класифікації, кодування різних груп товарів, методів дослідження товарів, умов їх зберігання і транспортування; опанування методів і засобів управління асортиментом і якістю товарів, закономірностей формування та прогнозування асортименту товарів; вивчення споживчих властивостей товарів нових видів сировини і матеріалів; набуття навичок визначення номенклатури споживчих властивостей і показників якості товарів.

Набуття компетентностей: загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (практичні/ самостійна робота)	Результати навчання	Завдання	Оцінюванн
Змістовий модуль 1 ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ				
Теоретичні основи товарознавства	-/4	Знати основні споживчі властивості товарів для забезпечення соціокультурних потреб людини; - класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів;	1. підготувати конспект : - Товарознавство, як наукова дисципліна. - Предмет і основні задачі товарознавства. - Чим обумовлені споживчі властивості продовольчих товарів та їх повноцінність? - Чим обумовлена біологічна, енергетична, лікувально-профілактична цінність, доброякісність та безпека харчових продуктів? - Способи консервування харчових продуктів. - Основні групи показників якості продовольчих товарів, їх характеристика. - Які втрати товарів відносяться до природних, нормативних, передреалізаційних? - Категорії стандартів на	6

			<p>продовольчі товари.</p> <p>- Штрихове кодування експортно-імпортних продовольчих товарів.</p>	
<p>Товарознавча характеристика борошна, хлібо-булочних та макаронних виробів</p>	2/6	<p>Визначати чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації;</p> <p>- методи оцінки якості товарів;</p> <p>- вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність сировини та готової продукції;</p>	<p>1. Підготувати доповіді для аудиторії на теми:</p> <p><input type="checkbox"/> Особливості хімічного складу зерна та зернопродуктів.</p> <p><input type="checkbox"/> Класифікація та асортимент хлібобулочних виробів.</p> <p>-Харчова цінність хліба , його значення в харчуванні.</p> <p>-Класифікація зернопродуктів.</p> <p>2.Законспектувати відповіді на запитання:</p> <p>- Види та товарні сорти круп, борошна, макаронних виробів.</p> <p>- Вимоги до якості круп, борошна, макаронних виробів.</p> <p>- Умови і терміни зберігання круп, борошна, макаронних виробів.</p> <p>- Вимоги до якості хлібобулочних виробів.</p> <p>- Умови та терміни зберігання пшеничного та житнього хліба.</p>	6
<p>Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції</p>	2/6	<p>Визначати чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації;</p>	<p>Скласти конспект за наступною схемою:</p> <p>Значення плодів та овочів в харчуванні людини</p> <p>Класифікація свіжих плодів та овочів</p> <p>Транспортування, зберігання та шляхи зниження втрат плодів та овочів в</p>	6

		<p>- методи оцінки якості товарів; - вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність сировини та готової продукції;</p>	<p>процесі товаропросування Продукти переробки плодів та овочів</p>	
<p>Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів</p>	2/6	<p>Визначати чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації; - методи оцінки якості товарів; - вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність сировини та готової продукції;</p>	<p>Підготувати доповідь за наступною схемою: Крохмаль і крохмалепродукти Виробництво, асортимент та харчова цінність цукру Споживні властивості, класифікація і асортимент меду Харчова цінність, класифікація і асортимент кондитерських виробів Підготувати реферат за однією з тем: 1. Класифікація та асортимент меду. 2. Правила зберігання кондитерських виробів. 3. Дефекти кондитерських виробів.</p>	6
<p>Товарознавча характеристика смакових товарів</p>	4/6	<p>Визначати чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації; - методи оцінки якості товарів; - вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність</p>	<p>Підготуватись до усного опитування з урахуванням наступних вимог: Чай. Вивчити хімічний склад чаю, звернути увагу, який компонент обумовлює його тонізуючу дію на організм людини, засвоїти товарознавчу класифікацію чаю і технологічні схеми приготування чорного та зеленого байхового чаю, а</p>	10

		<p>сировини та готової продукції;</p>	<p>також різних видів пресованого; знати показники його якості, правила пакування, транспортування та зберігання.</p> <p>Кава. Вивчити характеристики основних сортів кави і райони вирощування кавового дерева; ознайомитися з його хімічним складом і особливостями дії на організм людини, засвоїти товарний асортимент кави, показники якості, правила пакування, транспортування і зберігання.</p> <p>Виробництво розчинної кави.</p> <p>Алкогольні напої. Виробництво спирту, показники якості, використання його для приготування спиртних напоїв; основи виробництва, асортимент і показники якості алкогольних напоїв: горілки, лікеро-горілчаних виробів, рому, віскі, коньяку.</p> <p>Виноградні вина: класифікацію виноградних вин, особливості виробництва і характеристику окремих груп виноградних вин: столових, кріплених, ароматизованих, ігристих, шипучих.</p> <p>Ознайомитися з асортиментом вин, показниками якості, вадами й умовами зберігання.</p> <p>Слабкоалкогольні</p>	
--	--	---------------------------------------	---	--

			<p>напої. Вивчити основи виробництва пива і квасу, звернувши увагу на підготовку сировини, умови бродіння, показники якості напоїв, а також умови їх зберігання. Безалкогольні напої. Засвоїти класифікацію і характеристику основних груп напоїв, особливу увагу приділивши районам виробництва природних мінеральних вод, їх хімічному складу, лікувальним властивостям.</p> <p>Прянощі. Вивчити асортимент прянощів і їх характеристику. Потрібно знати, якою частиною рослини є прянощі, райони росту, значення у харчуванні, кулінарне використання, вид упаковки, умови зберігання. Звернути увагу на ароматичні речовини, які обумовлюють специфічні смакові властивості прянощів.</p> <p>Приправи. Ознайомитись з асортиментом, показниками якості, призначенням і кулінарним використанням приправ. Вивчити райони і способи добування кухонної солі, види, сорти і номери солі, способи</p>	
--	--	--	---	--

Товарознавча характеристика харчових жирів	2/6	Визначати чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації; - методи оцінки якості товарів; - вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність сировини та готової продукції;	одержання оцту. 1. Значення жирів у харчуванні. 2. Хімічний склад та властивості харчових жирів. 3. Способи виробництва рослинних олій. Основні технологічні процеси їх виробництва. 4. Методи рафінації олій. 5. Способи витоПЛення тваринних жирів. Вимоги до якості. 6. Асортимент тваринних жирів. 7. Маргарини. Класифікація. Особливості технології. 8. Жири для промислового використання, характеристика, класифікація. 9. Умови і терміни зберігання жирів.	6
--	-----	---	---	---

Змістовий модуль 2. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Товарознавство молока і молочних товарів	2/4	Визначати чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації; - методи оцінки якості товарів; - вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність сировини та готової продукції;	1. Підготувати реферат за однією з тем: Роль молочних продуктів у харчуванні людини. - Сметана. Способи отримання, асортимент. - Сухе молоко. Технологія виробництва і асортимент. - Втрати молочних продуктів при їх зберіганні та продажу. Шляхи їх зниження.	5
Товарознавство	2/4	Визначати	Самостійну роботу	6

<p>м'яса і м'ясних товарів</p>		<p>чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методи оцінки якості товарів; - вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність сировини та готової продукції; 	<p>оформити письмово з урахуванням наступних вимог:</p> <p>М'ясо: морфологічна будова, особливості хімічного, складу і харчової цінності окремих тканин, що утворюють м'ясо забійних тварин; сутність післязабійних змін (заклякання, дозрівання), які відбуваються у м'ясі, і впливають на його якість; ознаки, що враховують при оцінюванні ступеню свіжості м'яса. Способи термічної обробки м'яса (охолодження, заморожування), їх вплив на термін зберігання м'яса.</p> <p>Солоно-копчені і запечені м'ясні вироби: класифікація копченостей залежно від виду сировини, місця відрубу, способу обробки; основи виробництва сирокочених, варено-копчених і варено-запечених виробів, показники якості, умови і терміни зберігання.</p> <p>Ковбасні вироби: показники, що визначають харчову цінність ковбас, основи виробництва ковбасних виробів, їх класифікація, характеристика асортименту, показники якості, вади, умови і терміни зберігання; відмінні риси технології виготовлення варених,</p>	
--------------------------------	--	---	--	--

			<p>напівкопчених, копчених ковбас, вимоги щодо їх зберігання.</p> <p>М'ясні напівфабрикати і кулінарні вироби: асортимент, показники якості, умови упакування, транспортування і зберігання.</p> <p>М'ясні консерви: харчова цінність, класифікація, технологічні схеми виробництва м'ясних консервів, характеристика асортименту, правила маркування, показники якості, вади, умови зберігання.</p>	
Товарознавство риби і рибопродуктів	2/4	<p>Визначати чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації;</p> <p>- методи оцінки якості товарів;</p> <p>- вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність сировини та готової продукції;</p>	<p>Підготувати доповіді за темами:</p> <p>-Споживні властивості, асортимент, способи транспортування і зберігання живої товарної риби.</p> <p>-Мета і способи холодної обробки риби. Класифікація і асортимент мороженої риби.</p> <p>-Споживні властивості та виробництво рибних консервів.</p> <p>Класифікація та асортимет консервів.</p> <p>1.Законспектувати в зошиті розділи:</p> <p>-класифікація і асортимент солених рибних товарів.</p> <p>-Дефекти рибних консервів, маркування.</p> <p>-Класифікація і асортимент ікри.</p> <p>Харчова цінність ікри риб.</p>	8
Змістовий модуль 3. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ				

Товарознавство текстильних виробів	2/6	Знати класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів; Визначати шляхи раціонального використання сировини і напівфабрикатів завдяки використанню сучасних способів зберігання і пакування; - показники безпеки продукції для контролю якості; - методи, способи визначення якості продукції;	Запитання для самостійного контролю знань 1. Класифікація швейних товарів. 2. Основні види типових розмірів швейних товарів. 3. Що таке нить, основні показники будови ниток. 4. Класифікація ниток та їх характерні ознаки. 5. Вимоги до якості одягу. 6. Основні види дефектів пошиття та оздоблення. 7. Вимоги до тканин для пошиття літнього та зимового одягу.	8
Товарознавство скляних та керамічних виробів	2/6	Знати класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів;	Розглянути види декорування виробів та основні види прикрас скляних та керамічних виробів. Вивчити товарознавчі показники якості та споживчі властивості виробів із скла та кераміки. Бути обізнаним стосовно видів домішок, що надають склу різні кольори та відтінки. Особливу увагу приділити методам пакування та маркування скляних та керамічних товарів.	8
Товарознавство товарів побутової хімії	2/6	Визначати шляхи раціонального використання сировини і напівфабрикатів завдяки використанню	Знати основні сировинні компоненти для виготовлення мила та їх вплив на шкіру. Уважно проаналізувати	5

		сучасних способів зберігання і пакування;	процес видалення бруду різними видами миючих засобів. Знати яка основна інформація повинна наноситись на маркування товарів побутової хімії.	
Всього за семестр				7
Екзамен				3
Всього за курс				10

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Закон України «Про захист прав споживачів», № 1023-ХІІ (Редакція від 19.11.2022).
2. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 13 вересня 2001 року N 2681-III // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116-15 від 21.10.2004.
3. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення
4. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство продовольчих товарів (спекурс) : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 424 с.
5. Дубініна А.А. Товарознавство злакових товарів: навч. пос. / А.А. Дубініна, В.А. Жук. – Х.: ХДУХТ, 2018.
6. Дубініна А.А. Товарознавство риби та рибних товарів: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури (ЦУЛ), 2019. 336с.

7. Козлов В.М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В.М. Козлов, Ю.М. Хацкевич, В.К. Тимченко. – Х.: ХДУХТ, 2015. – 227 с.
8. Коробкіна З.В. Смакові товари: підручник / З.В. Коробкіна, О.Л.Романенко. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2023. – 379 с.
9. Мардар М. Р., Камінський А. Я., Дубровін Ф. Є. Товарознавство. Товари тваринного походження : навч. посіб. Львів : Магнолія, 2018. 295 с
10. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підруч. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
11. Оснач О.Ф. Товарознавство: навч. пос. / О.Ф. Оснач. – К.: Центр навчальної літератури, 2020. –223 с.
12. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підруч. Харків : Світ Книг, 2019. 713 с.
13. Сирохман І.В. Товарознавство смакових товарів / І.В. Сирохман, Т.М.Раситюк. Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2023. – 428 с.
14. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : Навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] – К.: Центр учбової літератури, 2019. – 544 с.
15. Сирохман І. В., Родак О. Я., Турчиняк М. К. Товарознавство рибних і морепродуктів : підруч. Львів : Растр-7, 2019. 488 с.
16. Сирохман І. В., Філь М. І., Калимон М.-М. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів. Львів : Львівська комерційна академія, 2015. 424с.
17. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства. Навч. посіб. – К.:Центр Навчальної літератури, 2023. – 207 с.
18. Тищенко Є.В. Харчові жири: підручник / Є.В. Тищенко, П.Х. Пономарьов. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 225 с.
19. Товарознавство : навч.-метод. посіб. для студ. спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна та ін. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.
20. Товарознавство. Молочні та ячні товари: Підручник для студентів вищих навчальних закладів / Г.Б.Рудавська, Є.В.Тищенко, С.П.Куш, за заг.редакцією д-ра сільськогосп. наук, професора Г.Б.Рудавської -3-тє вид. перероблене та доповнене, -Київ, Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2013. - 372с.
21. Товарознавство молочних товарів: навч. пос. / А.Б. Рудавська, Г.В. Дейниченко, В.М. Козлов, Г.І. Дюкарева– Х.: ХДУХТ, 2004
22. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов, А.А. Квасников, А.П. Козлов, О.В. Кудінова, Н.Т. Лазарева, Г.О. Ліхоніна, Л.П. Ляховченко, В.Д. Малигіна, І.І. Медведкова, Л.В. Молоканова, Л.В. Породіна, В.П. Ракова, О.А. Ракша-Слюсарєва, Е.О. Темнохуд. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2018. - 619 с.
23. Голок Г.А. Товарознавство: навчально-методичний комплекс дисципліни. – К.: КНУКіМ, 2018. – 88с.
24. Рудавська Г.Б. Харчові концентрати: підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В.Тищенко. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. – 320 с.

1. Все для студента - - URL: <http://www.twirpx.com/>
2. http://www.moz.gov.ua/ua/portal/Pro_20060120_0.html
harchi.info/articles/harchovi-dobavky-ta-yih-vplyv-na-organizm-lyudyny
3. http://lubbook.org/book_205_glava_16_3.6._N%D1%96trati_u_kharchovik
h_pr.html
4. <https://ips.ligazakon.net/document/view/z950086>
5. <http://diagnoz03.in.ua/otruyennya/mikotoksini-v-harchovih-prodyktah-chimopsany-dlia-ludini.html>
6. http://eduknigi.com/ekol_view.php?id=488
7. <http://www.novaecologia.org/voecos-46-1.html>
8. <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/z0774-13>