

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра менеджменту, підприємництва та торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол 1 від 30.08.2024)

Директор

Петро ГАВРИЛКО



**ТОВАРОЗНАВСТВО /
COMMODITY SCIENCE**

**ПРОГРАМА/
COURSE SUMMARY**

Ужгород 2024

Укладач: Гуштан Т.В., д.е.н., доцент, професор кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі від 29 серпня 2024 р., протокол № 1.

Рецензент: Данило С.І., к.е.н., доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

ВСТУП

Програма дисципліни «Товарознавство» призначена для здобувачів вищої освіти УТЕІ ДТЕУ першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології».

Програму розроблено відповідно до освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» / «Restaurant technology» призначеної для підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «бакалавр» в УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як обов'язкової компоненти освітньо-професійної програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Товарознавство» є формування у майбутніх фахівців комплексу теоретичних знань і практичних навичок щодо основоположних характеристик товару, складових їхньої споживчої та споживної вартості, а також закономірностей які відбуваються в процесі просування товарів, формування раціональної структури асортименту, методів класифікації, оцінювання споживчих та якісних характеристик харчових продуктів та непродовольчих товарів які є необхідними при здійсненні професійної діяльності.

Завданнями вивчення дисципліни «Товарознавство» є надання здобувачам ґрунтовних знань щодо закономірностей формування та виявлення споживної вартості товарів на сучасному етапі суспільного розвитку; опанування методів і засобів управління асортиментом товарів та їх якістю, закономірностей формування асортименту товарів; вивчення термінології, класифікації, кодування різних товарних груп, методів дослідження товарів, умов їх транспортування і зберігання; набуття навичок визначення номенклатури споживчих властивостей і показників якості товарів.

Предметом вивчення дисципліни є споживча (споживна) вартість товару, закономірностей її прояву та збереження.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ОБОВ'ЯЗКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Знання:

- державної мови;
- математики, хімії, фізики та біології на рівні базової середньої освіти;
- основ безпеки життєдіяльності;
- основ права.
- своїх прав і обов'язків як члена суспільства, усвідомлення цінностей громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

вміння

- формувати думки та доводити їх опонентам;
- користуватись законодавчими та іншими базами пошуку інформації;
- вільно працювати з офісними додатками Microsoft Word, Microsoft Excel.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Товарознавство», як обов'язкова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння здобувачами освіти загальними та фаховими компетенціями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідною освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» (ОС бакалавр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
Загальні компетентності за освітньою програмою		
ЗК 1	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	1,3
ЗК 2	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	1,2,3,4
ЗК 4	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій	2,4
ЗК 5	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел	1,2,3,4
ЗК 14	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.	1,3
Спеціальні компетентності за освітньою програмою		
К 15	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.	1,2
К 18	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та умежах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.	1,2
К 28	Здатність організовувати технологічний процес підприємства ресторанного господарства	1,2,3,4
Програмні результати навчання за освітньою програмою		
ПР 02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	1,2,3,4
ПР 03	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру	2,4
ПР 04	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	2,3,4
ПР 06	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	1,2

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

РОЗДІЛ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Тема 1. Вступ до товарознавства харчових продуктів

Предмет та завдання товарознавства, основні категорії товарознавства, базова термінологія. Методологія товарознавства.

Класифікація товарів, її значення та завдання. Класифікація харчових продуктів. Асортимент продукції.

Споживні властивості харчових продуктів: харчова цінність, органолептична цінність, біологічна цінність, фізіологічна цінність, безпечність, засвоюваність.

Хімічний склад харчових продуктів: органічні та неорганічні речовини харчових продуктів.

Основи раціонального споживання харчових продуктів. Збалансоване та адекватне харчування. Розумне харчування.

Якість та безпечність харчових продуктів. Чинники якості та безпечності товарів: чинники, що безпосередньо їх формують, стимулюють, зберігають. Тара та пакувальні матеріали.

Показники якості та методи їх дослідження.

Складові безпечності харчових продуктів. Мікробіологічні показники харчових продуктів. Нормування якості та безпечності харчових продуктів. Технічні регламенти та стандарти.

Інформація про товар. Маркування товарів. Товаросупровідні документи. Ідентифікація та простежуваність товарів. Приймання товарів.

Транспортування та зберігання товарів. Особливості зберігання товарів. Зміни, що проходять при зберіганні.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,4,6,7,8,9,11,13

Основний: 15,16,22,23

Додатковий: 40,41,43,45,46

Інтернет-джерела: 59,60,61,62,64,69,70

Тема 2. Товарознавство окремих груп харчових продуктів

Зерно і продукти його переробки

Крупи, їх характеристика та використання. Технологічна схема виготовлення, класифікація та асортимент. Чинники збереження якості круп.

Борошно. Технологічна схема виготовлення. Товарознавча характеристика, класифікація та асортимент. Чинники збереження якості.

Макаронні вироби: чинники, що формують якість та асортимент. Класифікація макаронних виробів. Асортимент макаронних виробів.

Хліб та хлібобулочні вироби. Чинники, що формують якість хліба та булочних виробів. Товарознавча характеристика асортименту хліба та булочних виробів. Чинники збереження якості хлібобулочних виробів.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,9

Основний: 21,22,23

Додатковий: 41,42,45,46

Інтернет-джерела: 61,62,63,69

Овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки

Свіжі овочі. Хімічний склад та харчова цінність. Класифікація свіжих овочів. Товарознавча характеристика вегетативних та плодових овочів. Зберігання свіжих овочів.

Свіжі плоди. Хімічний склад та харчова цінність. Класифікація свіжих плодів. Зберігання свіжих плодів. Перероблені плоди та овочі. Види та способи переробки. Формування споживних властивостей та асортименту перероблених плодів і овочів. Свіжі та перероблені гриби. Споживні властивості, хімічний склад та харчова цінність.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,9

Основний: 17,18,22,23

Додатковий: 41,42,45,46

Інтернет-джерела: 61,62,63,69

Смакові товари

Загальна характеристика смакових товарів, вплив смакові товарів на організм людини. Чай та кава. Сировина, виробництво, класифікація, асортимент, умови і терміни зберігання.

Прянощі та приправи. Харчова цінність. Класифікація прянощів. Використання прянощів. Товарознавча характеристика приправ.

Алкогільні напої: спирт, горілка, лікєро-горілчані напої, виноградні та плодові вина, алкогільні напої з тривалою витримкою. Вплив алкогюлю на організм людини. Товарознавча характеристика алкогільних напоїв. Фактори збереження якості.

Слабоалкогільні напої. Товарознавча характеристика, умови та терміни зберігання. Безалкогільні напої: негазовані, газовані. Товарознавча характеристика, умови та терміни зберігання.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,8,9

Основний: 19,22,23

Додатковий: 41,42,45,46

Інтернет-джерела: 61,62,63,69

Харчові жири

Значення жирів у харчуванні людини. Харчова цінність та споживні властивості жирів. Класифікація жирів. Товарознавча характеристика рослинних олій. Формування якості рослинних олій в процесі виробництва. Рафінація рослинних олій. Асортимент рослинних олій. Умови збереження якості рослинних олій. Сировина та технологічна схема виготовлення тваринних топлених жирів. Товарознавча характеристика тваринних топлених жирів. Асортимент тваринних топлених жирів. Комбіновані жирові продукти: маргарини, мінарини та майонез. Чинники якості комбінованих жирів.

Класифікація та асортимент. Чинники збереження якості жирів. Масло коров'яче. Вершкове масло. Споживні властивості вершкового масла. Чинники, які формують якість вершкового масла. Вимоги до якості. Умови та термін зберігання.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,8,9

Основний: 22,23,24

Додатковий: 41,45,46

Інтернет-джерела: 61,62,63,69

Крохмаль, цукор, мед та кондитерські товари

Крохмаль. Сировина, виробництва та асортимент. Чинники збереження крохмалю. Цукор білий, цукор коричневий. Сировина, виробництво та асортимент. Чинники збереження якості. Товарознавча характеристика меду.

Кондитерські вироби. Споживні властивості кондитерських виробів. Класифікація кондитерських виробів. Товарознавча характеристика цукрових кондитерських виробів: плодово-ягідних, карамелі, цукерок, шоколаду. Товарознавча характеристика борошняних кондитерських виробів: печива, пряників, вафель, кексів, рулетів, ромових баб, тортів і тістечок. Чинники збереження якості кондитерських виробів.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,8,9

Основний: 14,22,23

Додатковий: 41,42,45,46

Інтернет-джерела: 61,62,63,69

Молоко і молочні товари

Молоко, хімічний склад та харчова цінність. Споживні властивості молока. Технологічна схема виготовлення молока. Класифікація та асортимент молока. Чинники збереження молока. Кисломолочні продукти (напої, сметана, кисломолочний сир). Класифікація та асортимент. Чинники збереження якості молока. Сичугові сири. Хімічний склад та споживні властивості. Класифікація сичугових сирів: тверді, напівтверді, м'які, розсільні, перероблені. Технологічна схема виготовлення. Товарознавча характеристика асортименту сичугових сирів. Чинники збереження якості сичугових сирів.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,8,9

Основний: 20,22,23

Додатковий: 41,45,46,47

Інтернет-джерела: 61,62,63,69

Яйця і яєчні товари

Яйця курячі, хімічний склад та харчова цінність яєць. Класифікація яєць. Вимоги до якості яєць. Чинники збереження якості та споживних властивостей. Дефекти яєць.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,9

Основний: 20,22,23

Додатковий: 41,45,46,47

Інтернет-джерела: 61,62,63,69

М'ясо і м'ясні товари

Свіже м'ясо. Хімічний склад та харчова цінність. Класифікація м'яса. Товарознавча характеристика м'яса різних тварин. Маркування м'яса. Вплив умов зберігання на якість м'яса. Ковбасні вироби. Чинники, які формують якість та асортимент ковбасних виробів. Класифікація ковбас. Товарознавча характеристика асортименту ковбасних виробів. Шинкові вироби та м'ясні копченості. Споживні властивості. Класифікація та товарознавча характеристика асортименту. М'ясні консерви. Загальна характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад та харчова цінність. Класифікація і асортимент м'ясних консервів. М'ясні кулінарні вироби і швидкозаморожені готові страви. Класифікація та характеристика асортименту.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,9

Основний: 22,23

Додатковий: 41,44,45,46,47

Інтернет-джерела: 61,62,63,69

Риба і рибні товари

Загальна характеристика риби. Особливості анатомічної будови риб, характеристика основних тканин і внутрішніх органів. Класифікація промислових риб. Біологічна та товарна характеристика основних промислових родин риб: тріскових, оселедцевих, ставридових, скумбрієвих, коропових, окуневих, камбалових, лососевих, осетрових. Жива товарна риба. Вимоги до якості, умови збереження споживних властивостей. Охолоджена та заморожена риба. Вплив способів зниження температури на якість готової продукції. Умови та способи зберігання.

Солені рибні продукти. Сутність консервування засолюванням. Формування споживних властивостей солених рибних продуктів в процесі виробництва. Товарознавча характеристика асортименту. Умови збереження якості соленої рибної продукції.

Мариновані рибні продукти. Товарознавча характеристика асортименту маринованих рибних продуктів.

Копчені рибні товари. Формування якості копчених рибних продуктів в процесі виробництва. Товарознавча характеристика асортименту копченої рибної продукції. Чинники збереження якості копчених рибних продуктів. Товарознавча характеристика сушених та в'ялених рибних продуктів. Консерви та пресерви. Технологічні особливості виробництва.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,9,10

Основний: 22,23

Додатковий: 41,45,46,47

Інтернет-джерела: 61,62,63,69

Харчові концентрати

Споживні властивості харчових концентратів та їх значення в харчуванні людини. Класифікація та характеристика асортименту харчових концентратів. Вимоги до якості харчових концентратів. Пакування, маркування, транспортування та умови збереження властивостей харчових концентратів.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,8,9

Основний: 22,23

Додатковий: 41,45,46

Інтернет-джерела: 61,62,63,69

РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Тема 3. Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів

Предмет, зміст та основні категорії товарознавства непродовольчих товарів. Поняття, суть, основні методи класифікації непродовольчих товарів.

Споживні властивості непродовольчих товарів. Якість продукції та фактори її формування. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості. Особливості оцінки якості непродовольчих товарів. Фактори, що впливають на якість непродовольчих товарів.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,5,7,11,12

Основний: 26,32,33,37-39

Додатковий: 51,52,53

Інтернет-джерела: 59,60,61,70

Тема 4. Товарознавство окремих груп непродовольчих товарів

Меблеві товари

Поняття меблевих товарів. Чинники, що впливають на формування споживних властивостей меблевих товарів. Класифікація меблів за призначенням, способом виготовлення, конструктивними рішеннями, комплектністю, основним матеріалом. Характеристика основних асортиментних груп меблів: корпусних, гнутих та м'яких. Показники якості меблів та їх оцінювання. Маркування, транспортування та зберігання меблів.

Меблі в інтер'єрі закладів ресторанного господарства. Вимоги до меблів в закладах ресторанного господарства. Правила експлуатації, правила догляду та санобробки меблевих товарів в закладах ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,12

Основний: 27,32,33,36-39

Додатковий: 51,53,55

Інтернет-джерела: 60,61

Скляний посуд

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 скляного посуду.

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 кремових 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.

Принципи оцінювання якості скляних виробів.

Загальні вимоги до професійного ресторанного скляного посуду. Правила експлуатації, правила догляду та санобробки скляного посуду в закладах ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,12

Основний: 32,33,36-39

Додатковий: 51,53,55,58

Інтернет-джерела: 60,61

Керамічний посуд

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 керамічного посуду.

Класифікація професійного ресторанного керамічного посуду. Керамічний посуд для приготування страв, в тому числі національних: види, призначення, характеристика. Характеристика асортименту чайного, кавового і столового професійного ресторанного керамічного посуду. Столовий посуд для подавання їжі 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).

Принципи оцінювання якості керамічних виробів.

Загальні вимоги до професійного керамічного посуду. Правила експлуатації, правила догляду та санобробки керамічного посуду в закладах ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,12

Основний: 32,33,36-39

Додатковий: 51,53,55,58

Інтернет-джерела: 60,61

Металевий посуд та інвентар

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 металевого посуду та інвентарю. 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.

Фольга з алюмінію для пакування харчових продуктів: особливості застосування.

Ножові вироби і столові набори: класифікація, особливості конструкції, призначення, вимоги до експлуатації. Характеристика асортименту професійних ножових виробів і столових наборів за матеріалами та покриттями. 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, дуршлаги та інший інвентар. Його класифікація, особливості конструкції, призначення, характеристика асортименту. Вимоги до експлуатації.

Асортимент металевих виробів для чищення та виробів для прибирання приміщень.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,12

Основний: 31,32,33,36-39

Додатковий: 51,53,55,58

Інтернет-джерела: 60,61

Посуд з пластичних мас

Застосування та експлуатація посуду з пластмас в закладах ресторанного господарства. Асортимент товарів господарського призначення. Характеристика сетів з полімерних матеріалів.

Переваги та недоліки використання виробів з пластичних мас в закладах ресторанного господарства. Чинники формування якості та безпечності посуду з пластичних мас. Посуд з поліетилену, поліпропілену, полістиролу: особливості застосування. Використання полікарбонатів як основи для виготовлення посуду для гарячої їжі та напоїв.

Посуд і столові набори з пластмас одноразового використання: тарілки, миски, піали, салатники, соусники, ємкості для супу, креманки, ложки, виделки, ножі, контейнери і кришки, ланч-бокси, таці, трубочки та мішалки для коктейлів, келихи, чарки, склянки. Особливості використання посуду одноразового призначення.

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

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,7,12

Основний: 32,33,37-39

Додатковий: 51,54,53,55

Інтернет-джерела: 60,61

Текстиль

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

Характеристика інтер'єрних тканин. Порт'єри, занавіски, драпіровки, чохли, 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.

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

Правила експлуатації та догляду за текстильними товарами в закладах ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,12

Основний: 28,30,32,33,37-39

Додатковий: 50,53,55,57

Інтернет-джерела: 61,66

Мийні засоби

Види сучасних мийних засобів, що дозволені МОЗ України для використання в закладах ресторанного господарства, їх призначення, класифікація.

Властивості мила і синтетичних мийних засобів, їхній склад. Переваги та недоліки використання синтетичних мийних засобів. Чинники формування якості та безпечності мийних засобів.

Асортимент та вимоги до якості господарського та туалетного мила, синтетичних мийних засобів різного призначення. Засоби для чищення столового посуду, виробничого інвентарю, побутових поверхонь. Засоби для дезінфекції.

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

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,12

Основний: 32,33,37-39

Додатковий: 51,53,55

Інтернет-джерела: 61,65

Електротовари побутові та спеціального призначення

Класифікація електротоварів, що використовуються в закладах ресторанного господарства.

Класифікація та асортимент професійних електротоварів для переробки продуктів, приготування з них їжі і нагрівання води.

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

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

Прилади для прасування: конструкція, класифікація, технічні параметри та асортимент.

Класифікація та асортимент машин для підтримання 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. Інфрочервоні 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 професійних освітлювальних приладів для ресторанів. 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.

Сушарки для рук: характеристика асортименту, техніко-експлуатаційні характеристики.

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

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,7,12

Основний: 29,32,33,35-39

Додатковий: 48,49,56

Інтернет-джерела: 61,67,68

Вироби з паперу та картону

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

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,7,12

Основний: 32,33,37-39

Додатковий: 51,53,55

Інтернет-джерела: 60,61

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правовий

1. ДСТУ 4303:2004. Торгівля роздрібна та оптова. Терміни та визначення понять. Чинний від 2005-07-01. Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2005. 30с.
2. Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах": Наказ МОЗ України від 13.05.2013р. № 368 із змінами, внесеними згідно з Наказами МОЗ № 2113 від 11.12.2023р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0774-13#Text>
3. Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів: Наказ МОЗ України від 19.07.2012р. № 548. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1321-12#Text>
4. Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів: Постанова Каб. Міністрів України від 15.06.2006р. № 833: станом на 13.03.2019р. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/KP060833>
5. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі непродовольчими товарами: Наказ М-ва економіки України від 19.04.2007р. № 104: станом на 16.06.2020р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1257-07#Text>

6. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами: Наказ М-ва економіки та з питань європейської інтеграції України від 11.07.2003р. № 185: станом на 02.10.2020р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0628-03#Text>
7. Про затвердження Технічного регламенту з підтвердження відповідності пакування (пакувальних матеріалів) та відходів пакування: Наказ Держ. Ком. України з питань тех. Регулювання та спожив. Політики № 289 від 24.12.2004р. URL: https://zakononline.com.ua/documents/show/245159_245224
8. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України від 06.12.2018р. № 2639-VIII: станом на 23.11.2023р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
9. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997р. № 771/97-ВР: станом на 21.08.2024р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
10. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них: Закон України від 06.02.2003р. № 486-IV: станом на 16.10.2020р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/486-15#Text>
11. Про стандартизацію: Закон України від 05.06.2014р. № 1315-VII: станом на 09.06.2022р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>
12. Про технічні регламенти та оцінку відповідності: Закон України від 15.01.2015р. № 124-VIII: станом на 01.10.2022 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text>
13. Регламент Європейського Парламенту і ради (ЄС) № 852/2004 від 29 квітня 2004 року Про гігієну харчових продуктів. Офіційний web-портал Верховної Ради України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_002-04#Text

Основний (продовольчі товари)

14. Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби. Київ: КНТЕУ, 2006. – 359с.
15. Крикавський Є.В., Чухрай Н.І. Товарознавство: Підручник. – Львів: Видавництво Національного університет “Львівська політехніка” 2011. – 336с.
16. Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари. Опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2013. – 57с.
17. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: підручник. Київ: КНТЕУ, 2013. – 516с.
18. Осика В.А. Товарознавство. Харчові продукти . Розділ Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: О.К.Л.. К.: КНТЕУ, 2013. 100с.
19. Романенко О.Л. Смакові товари: підручник. Київ: КНТЕУ, 2012. – 559с.
20. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В., Куш С.П. Молочні та яєчні товари: підручник. Київ: КНТЕУ, 2013. – 371с.

21. Салухіхіна Н.Г., Самойленко А.А., Ващенко В.В. Товарознавство зерноборошніаних товарів. Київ: КНТЕУ, 2002. – 357с.
22. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Електронний ресурс] : підручник / І. В. Сирохман . – Харків : Світ Книг, 2019 . – 713 с.
23. Сирохман І.В., Задорожній Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч.пос. Харків: Світ Книг, 2016. – 710с.
24. Тищенко Є.В. Товарознавство харчових жирів: підручник. Київ: КНТЕУ, 2013. – 226с.

Основний (непродовольчі товари)

25. Байдакова Л.І. Товарознавство. Непродовольчі товари: взуттєві і хутряні вироби. – К.: Вища школа, 2007. – 183 с.
26. Беднарчук М.С. Полікарпов І.С. Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва: навч. посібник. – К.: ЦНЛ, 2006. – 560 с.
27. Беднарчук М.С., Шумський О.В. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі: підручник. – Львів: «Магнолія 2006», 2008. – 420с.
28. Галик І.С., Семак Б.Д. Товарознавство трикотажних товарів. - К.: НМЦ „Укоопосвіта”, 2001.
29. Глушкова Т.Г. Товари культурно-побутового призначення: підручник. – К.: КНТЕУ, 2004 - с. 338 – 375.
30. Зіміна Н.К., Дзюбак Н.О., Черняк Л.В. Товарознавство трикотажних товарів: підручник. – К.: КНТЕУ, 2002. – 159с.
31. Кисляк Н.К., Коломієць Т.М., Кравченко В.М., Сіренко О.С. Товарознавство господарських товарів: підруч. для студ. товарознав. спец. ВНЗ. – К.: КНИГА, 2004. – 448с.
32. Михайлов В.І., Глушкова Т.Г., Зельніченко О.І. Непродовольчі товари. – К.: Книга, 2005. – 478с.
33. Оснач О.Ф. Товарознавство. К.: Центр навчальн. літератури, 2004.–219с.
34. Полікарпов І.С., Пелик Л.В., Стефанюк Є.М. Килими та килимові вироби. – К.: Центр навчальної літератури, 2006.
35. Полікарпов І.С., Шийко І.І. Товарознавство електропобутових машин. – К.: Центр навчальної літератури, 2006.
36. Товарознавство господарських товарів: підручник / Коломієць Т.М., Кравченко В.М., Сіренко С.О. - К.: Книга, 19 – Т.11. - 2004. – 448 с.
37. Товарознавство непродовольчих товарів / Войнаш Л.Г., Дудла І.О., Козьмич Д.І. та ін.]; під заг. ред. Л.Г. Войнаш: підручник. Частина 1.– К.: НМЦ —Укоопосвіта, 2004.– 436 с.
38. Товарознавство непродовольчих товарів / Войнаш Л.Г., Дудла І.О., Козьмич Д.І. та ін.]; під заг. ред. Л.Г. Войнаш: підручник. Частина 2.– К.: НМЦ —Укоопосвіта, 2004.– 436 с.

39. Товарознавство. Т. 1. Непродовольчі товари : підруч. / Н. В. Мережко, О. Р. Мокроусова, Л. А. Коптюх та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 760 с. –

Додатковий (продовольчі товари)

40. Аністратенко Т.І., Білко Т.М., Благодарова О.В. та ін. Гігієна харчування з основами нутріціології: Підручник; у 2 кн. – кн. 1 / За ред проф. В.І. Циряпіна. – К.: Медицина, 2007. – 528с.
41. Завгородня В.М., Сирохман І.В. Товарознавство пакувальних матеріалів: Навчальний посібник. – Львів: Вид. Львівської комерційної академії, 2004. – 256с.
42. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Умань, 2005. – 614с.
43. Пугачевський Г.Ф., Михайлова Г.М. Дефініція товару як об'єкт товарознавства // Вісн. Дон. ДУЕТ. – 2014. – № 4 (24).
44. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підручник / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – Київ: Центр навч. Літ., 2009. – 378с.
45. Сирохман І.В., Задорожній І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. Київ: Лібра, 2007. – 650с.
46. Стефаненко С.П., Бевза С.С. Товарознавство харчових продуктів. Вінниця, 2010. – 536с.
47. Ярошевич Т.С. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження: Навчальний посібник. Луцьк: РВВ ЛДТУ, 2015. – 280с.

Додатковий (непродовольчі товари)

48. Васільєва І.І. Розвиток асортименту як елемент формування якості телевізорів // Товарознавство та інновації: зб. наук. пр. Вип. 2 / Голов. ред. О. О. Шубін. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. – С. 38 - 49.
49. Васільєва І.І. Український ринок телевізорів у період кризи: прогнозування та аналітика // Вісник Львівської комерційної академії –2011. – Вип. 12. – (Серія товарознавча). – С. 42 – 47.
50. Галик І.С. Товарознавство непродовольчих товарів. Товарознавство трикотажних товарів. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2001. – 296с.
51. Глушкова Т.Г., Черняк Л.В., Дзюбак Н.О. Основи товарознавства непродовольчих товарів: Опорний конспект лекцій. – К.: КНТЕУ, 2003. – 214с.
52. Жук Ю.Т., Жук В.А., Кисляк Н.К., та ін. Теоретичні основи товарознавства. – К.: Укоопосвіта, 2000. – 336с.
53. Зрезарцев М. П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / М. П. Зрезарцев, В. М. Зрезарцев, В. П. Параніч — К.: Центр учбової літератури, 2009. – 328 с.

54. Коломієць Т.М., Росоха Т.Ю. Товарознавство товарів з пластичних мас, товарів побутової хімії, парфмерно-косметичних товарів: Опорний конспект лекцій. К.: КДТЕУ, 2000. – 50с.
55. Лукашов В.С. Товарознавство непродовольчих товарів: опорний конспект лекцій. Частина 3 «Товари господарського призначення». – Львів: видавництво ЛКА, 2003. – 128 с
56. Меленчук Ю.Т. Сучасний стан та проблеми розвитку електротехнічної промисловості // Молодий вчений. –2015. - № 2 (лютий). – С. 184 – 187.
57. Пугачевський Г.Ф. , Зиміна Н.К. Товарознавство текстильних тоарів: Опорний конспект лекцій. К.: КНТЕУ, 2001. – 55с.
58. Товарознавство. Непродовольчі товари: вироби господарського та культурнопобутового призначення: навчально-наочний посібник / І.С. Полікарпов, В.С. Лукашов та інші.– Львів: Магнолія 2006, 2011. – 296 с.

Інтернет-джерела

59. Бізнес-портал «Леонорм». Режим доступу: www.leonorm.com
60. Головне управління держпродспоживслужби в Закарпатській області URL: <https://zak-dpss.gov.ua/>
61. 61. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів URL: <https://dpss.gov.ua/>
62. Журнал без реклами «Довідник споживача». URL: <https://test.org.ua/>
63. Основи товарознавства продовольчих товарів опорний конспект лекцій. URL: <http://dspace.wunu.edu.ua/retrieve/52474>
64. Переліки національних стандартів під технічні регламенти // Технічне регулювання / Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України. URL: [http://www.me.gov.ua/42 Documents/List?lang=uk-UA&id=fbe1ad1b-6d48-407ea2bdaae55f31afec&tag=PerelikNatsionalnikhStandartivPidTekhnichniReglamenti](http://www.me.gov.ua/42/Documents/List?lang=uk-UA&id=fbe1ad1b-6d48-407ea2bdaae55f31afec&tag=PerelikNatsionalnikhStandartivPidTekhnichniReglamenti)
65. Про затвердження Технічного регламенту мийних засобів: Постанова КМУ від 01.08.2005 № 668. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/717-2008-%D0%BF#Text>
66. Про затвердження Технічного регламенту назв текстильних волокон і відповідного етикетування та маркування вмісту складників сировинного складу текстильних виробів: Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 28.07.2020 №1408. URL: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/RE35218.html
67. Про затвердження Технічного регламенту енергетичного маркування електричних ламп та світильників: Постанова КМУ від 27.05.2015 р. № 340. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/340-2015-%D0%BF#Text>

68. Про затвердження Технічного регламенту енергетичного маркування телевізорів: Постанова КМУ від 24.05.2017 №359. URL: <https://saee.gov.ua/uk/business/tehnichne-reguluvannya/tehnichni-reglamenti>
69. Codex Alimentarius Commision URL: <https://www.who.int/news-room/events/detail/2024/11/25/default-calendar/47th-session-of-the-FAO-WHO-Codex-Alimentarius-Commission-adopts-new-standards>
70. International Organization for Standardization URL: <https://www.iso.org/home.html>