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

РОБОЧА ПРОГРАМА/ COURSE OUTLINE

ступінь вищої освіти	бакалавр / bachelor
галузь знань	18 Виробництво та технології /« Production and Technology »
спеціальність	181 Харчові технології / « Food Technologies»
освітньо-професійна програма	«Ресторанні технології» / «Restaurant Technologies»

Ужгород 2024

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

Робочу 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

Робоча програма складена відповідно до програми навчальної дисципліни «Товарознавство», затвердженої вченою радою УТЕІ ДТЕУ від 30.08.2024, протокол № 1.

Робоча програма містить такі розділи:

1. Структура дисципліни та розподіл годин за темами (тематичний план).
2. Тематика та зміст лекційних, семінарських, практичних занять, самостійної роботи студентів.
3. Контроль та критерії оцінювання знань студентів.
4. Список рекомендованих джерел.

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

Денна форма навчання

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин / кредитів	з них:			
		Лекції	Лабораторні/ семінарські заняття	СРС	
Тема 1. Вступ до товарознавства харчових продуктів	18	8	2	8	О, Д, Е
Тема 2. Товарознавство окремих груп харчових продуктів	86	26	34	26	О, Д, Е, УД
Тема 3. Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів	10	4	2	4	О, Д, Е
Тема 4. Товарознавство окремих груп непродовольчих товарів	66	18	18	30	О, Д, Е, УД
Разом	180/6	56	56	68	
Підсумковий контроль – екзамен					

Умовні позначення для форм контролю:
О – опитування
Д – доповідь
УД – участь у дискусії
Е – підготовка есе

2. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ, ПРАКТИЧНИХ, ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ, САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
1	2	3
Знати: сутність основних понять, класифікацію, основні категорії товарознавства, теоретичні підходи до вивчення товару в процесі життєвого циклу; *Вміти:* застосовувати отримані теоретичні знання для розв'язання практичних ситуацій; орієнтуватись у нормативній документації.	**РОЗДІЛ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ** **Тема 1. Вступ до товарознавства харчових продуктів** **Лекція 1. Основні поняття товарознавства харчових продуктів** *План лекції* 1. Предмет та завдання товарознавства. 2. Поняття «харчовий продукт» та їх класифікація. 3. Наукові теорії та концепції харчування. 4. Споживні властивості харчових продуктів. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,3,4,6,13 Основний: 15,16,22,23 Додатковий: 40,43,45 Інтернет-джерела: 59,60,64,69,70	2
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Поняття «асортимент товарів» та його складові. 2. Неорганічні речовини харчових продуктів: вода, мінеральні речовини, неорганічні кислоти. 3. Органічні речовини харчових продуктів: вуглеводи, ліпіди, азотовмісні сполуки, вітаміни, ферменти, органічні кислоти, дубильні речовини.	2
	Питання до лабораторного заняття № 1 1. Харчова цінність та її складові. 2. Біологічна та фізіологічна цінність харчових продуктів. 3. Енергетична цінність харчових продуктів та методи її визначення.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Лекція 2. Якість та безпечність харчових продуктів *План лекції* 1. Складові поняття якості товару та безпечності товару. 2. Чинники, що впливають на якість та безпечність товару. 3. Нормування якості та безпечності. 4. Показники якості та безпечності товарів. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,2,3,4,9,11,13 Основний: 22,23 Додатковий: 40,45,46 Інтернет-джерела: 59,60,61,64,69,70	2
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Роль тари та пакувальних матеріалів у забезпеченні якості продуктів. 2. Методи дослідження якості харчових продуктів. 3. Складові безпечності харчових продуктів. 4. Мікробіологічні показники харчових продуктів: сутність та нормування. 5. Роль технічних регламентів у забезпеченні якості продуктів. 6. Стандартизація якості та безпечності харчових продуктів. 7. Національні та міжнародні стандарти в галузі харчової продукції. 8. Вплив харчових добавок на якість і безпечність продуктів. 9. Методи контролю відповідності харчових продуктів стандартам. 10. Сучасні технології забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Лекція 3. Інформація про товар *План лекції* 1. Поняття та класифікація інформації про товар. 2. Маркування товарів. 3. Товаросупровідні документи. 4. Ідентифікація та простежуваність товарів. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 2,3,8,9 Основний: 15,16,22,23 Додатковий: 40,41,43 Інтернет-джерела: 60,64,70	2
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) Ознайомлення з основними засадами ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». 1. Сутність та значення інформації про товар. 2. Обов’язкові реквізити інформації про товар відповідно до законодавства. 3. Роль маркування у забезпеченні безпечності та якості товарів. 4. Вимоги до оформлення товаросупровідних документів. 5. Роль ідентифікації та простежуваності у боротьбі з контрафактною продукцією. 6. Процедура приймання товарів: основні етапи та нормативні вимоги. 7. Документальне оформлення результатів приймання товарів. 8. Методи контролю якості під час приймання товарів. 9. Приймання товарів за кількістю та якістю: специфіка процесу. 10. Особливості приймання товарів в умовах електронного документообігу. 11. Значення належного приймання товарів для підприємств торгівлі та ресторанного бізнесу.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Лекція 4. Основи зберігання товарів *План лекції* 1. Втрати харчових продуктів у процесі товаропросування. 2. Чинники, що впливають на збереженість товарів. 3. Умови зберігання товарів. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 3,4,7 Основний: 15,22,23 Додатковий: 41,45,46 Інтернет-джерела: 60,62	2
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Сутність транспортування товарів та його значення в логістичному ланцюзі. 2. Фактори, що впливають на вибір транспорту для перевезення товарів. 3. Вимоги до транспортування товарів різних груп (харчові, промислові тощо). 4. Сутність процесу зберігання товарів: визначення та основні функції. 5. Категорії товарів та їх специфічні умови зберігання. 6. Вплив фізико-хімічних властивостей товарів на умови їх зберігання. 7. Типи складів і складських приміщень для зберігання товарів. 8. Зміни, що відбуваються з товарами під час зберігання: хімічні, фізичні та біологічні. 9. Проблеми збереження якості та безпечності товарів під час транспортування і зберігання. 10. Методи запобігання псуванню товарів при зберіганні. 11. Системи автоматизації та контролю зберігання товарів на складах. 12. Особливості транспортування та зберігання швидкопсувних товарів.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
Знати: роль та значення круп, борошна, хлібобулочних та макаронних виробів у харчуванні людини, класифікація та асортимент, вимоги до якості, дефекти та їх вплив на якість; *Вміти:* застосовувати теоретичні знання на практиці. А також вміти застосовувати нормативні документи для визначення відповідності окремим показникам, визначати класифікаційне угрупування.	**Тема 2. Товарознавство окремих груп харчових продуктів** **Лекція 5. Зерно і продукти його переробки** *План лекції* 1. Особливості хімічного складу зерна. 2. Класифікація зерна та продуктів його переробки. 3. Товарознавча характеристика борошна. 4. Хлібобулочні вироби: класифікація, асортимент та оцінка якості. 5. Класифікація макаронних виробів. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,2,3,9 Основний: 21,22,23 Додатковий: 41,42,45,46 Інтернет-джерела: 61,62,63,69	2
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Продукти переробки зерна: характеристика та використання. 2. Характеристики та використання основних видів круп. 3. Чинники, що впливають на збереження якості круп. 4. Товарознавча характеристика борошна: види, сорти та їх застосування. 5. Чинники збереження якості борошна. 6. Фактори, що впливають на якість макаронних виробів. 7. Чинники, що визначають якість хліба та хлібобулочних виробів. 8. Асортимент хліба та хлібобулочних виробів. 9. Збереження якості хлібобулочних виробів: фактори та умови. 10. Виробництво та споживання зерноборошняних виробів в Україні та світі. 11. Дефекти зерноборошняних продуктів.	2
	Питання до лабораторного заняття № 2 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Вивчення класифікації та асортименту круп. 3. Правила відбору проб для контролю якості. 4. Органолептична оцінка якості круп.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
Знати: класифікацію, споживні властивості та особливості зберігання плодів, овочів, грибів і продуктів їх переробки; *Вміти:* застосовувати набуті знання на практиці, а також для проведення органолептичної оцінки якості.	**Лекція 6. Овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки** *План лекції* 1. Значення плодів та овочів в харчуванні людини. 2. Хімічних склад та харчова цінність плодів та овочів. 3. Класифікація свіжих плодів. 4. Класифікація свіжих овочів. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,2,3,9 Основний: 17,18,22,23 Додатковий: 41,42,45,46 Інтернет-джерела: 61,62,63,69	2
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Товарознавча характеристика вегетативних і плодових овочів. 2. Особливості зберігання свіжих овочів, плодів і грибів. 3. Зміни, що відбуваються при зберіганні овочів, плодів і грибів. 4. Основні види та способи переробки овочів, плодів і грибів. 5. Формування споживних властивостей перероблених плодів, овочів і грибів. 6. Особливості зберігання та транспортування перероблених овочів, плодів і грибів. 7. Асортимент перероблених плодів, овочів і грибів. 8. Використання свіжих і перероблених овочів, плодів та грибів у харчовій промисловості. 9. Мікробіологічні показники якості овочів, плодів і грибів. 10. Нормування якості та безпечності свіжих і перероблених овочів, плодів і грибів. 11. Вплив пакувальних матеріалів на якість овочів, плодів і грибів. 12. Чинники, що впливають на формування якості свіжих і перероблених овочів, плодів і грибів. 13. Споживчі властивості свіжих і перероблених грибів.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Питання до лабораторного заняття № 3 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Вивчення споживних властивостей та дослідження органолептичних властивостей окремих овочів. 3. Вивчення чинників формування якості окремих плодів та дослідження їх органолептичних властивостей.	2
Знати: сутність поняття, асортимент смакових товарів, їх вплив на організм людини, а також товарознавчу характеристику прянощів та приправ, алкогольних та безалкогольних виробів; Вміти: застосовувати набуті знання в практичній діяльності та використовувати смакові товари згідно з їх призначенням.	**Лекція 7. Смакові товари** *План лекції* 1. Поняття «смакові товари». Класифікація смакових товарів. 2. Прянощі та приправи. Товарознавча характеристика. 3. Хімічний склад та харчова цінність чаю. Класифікація та асортимент. 4. Алкогольні напої. Класифікація алкогольних напоїв. 5. Негативний вплив алкоголю на організм людини. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,2,3,8,9 Основний: 19,22,23 Додатковий: 41,42,45,46 Інтернет-джерела: 61,62,63,69	2
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Кава: товарознавча характеристика (сировина, виробництво, класифікація та асортимент). 2. Лікеро-горілчані напої: особливості виробництва та зберігання. 3. Виноградні та плодові вина: класифікація, товарознавча характеристика. 4. Виноградні вина з надлишком вуглекислоти. 5. Алкогольні напої з тривалою витримкою: види, особливості зберігання та вплив на організм. 6. Слабоалкогольні напої: товарознавча характеристика, умови зберігання. 7. Безалкогольні напої: негазовані та газовані, характеристика та умови зберігання. 8. Товарознавча характеристика безалкогольних напоїв: склад, властивості, асортимент.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Питання до лабораторного заняття № 4 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Вивчення класифікації та органолептичних властивостей прянощів і приправ, вимоги до їх якості. 3. Вивчення асортименту, вимог до якості та особливостей використання приправ.	4
Знати: класифікацію, особливості хімічного складу, харчової цінності та якості жирів; *Вміти:* застосовувати отримані знання для проведення ідентифікації, оцінки якості та встановлення наявних дефектів.	**Лекція 8. Харчові жири** *План лекції* 1. Загальні поняття про харчові жири. 2. Класифікація харчових жирів. 3. Чинники якості та асортимент рослинних олій. 4. Комбіновані жири. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,2,3,8,9 Основний: 22,23,24 Додатковий: 41,45,46 Інтернет-джерела: 61,62,63,69	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Значення жирів у харчуванні людини та їх роль в організмі. 2. Харчова цінність та споживні властивості жирів. 3. Товарознавча характеристика рослинних олій: види та їх властивості. 4. Формування якості рослинних олій в процесі виробництва: технологічні етапи. 5. Рафінація рослинних олій: визначення, методи та вплив на якість. 6. Асортимент рослинних олій: види та їх застосування. 7. Умови збереження якості рослинних олій: фактори, що впливають на стабільність. 8. Сировина та технологічна схема виготовлення тваринних топлених жирів. 9. Товарознавча характеристика тваринних топлених жирів: особливості складу та використання. 10. Асортимент тваринних топлених жирів: види та різновиди. 11. Комбіновані жирові продукти: маргарини, мінарини та майонез — характеристика. 12. Чинники якості комбінованих жирів: вплив технології виробництва. 13. Класифікація та асортимент комбінованих жирів. 14. Чинники збереження якості жирів: температура, вологість та пакування. 15. Масло коров’яче: склад, споживні властивості та технологія виготовлення. 16. Умови та термін зберігання вершкового масла: вплив зовнішніх факторів на стабільність.	2
	Питання до лабораторного заняття № 5 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. *2.* Вивчення класифікації та асортименту вершкового масла. *3.* Вимоги до якості вершкового масла. *4.* Проведення органолептичної оцінки представлених зразків.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
Знати: споживні властивості цукру та цукрозамінників, крохмалю, кондитерських виробів, вимоги до їх якості та особливості зберігання; *Вміти:* застосовувати набуті знання на практиці, класифікувати та оцінювати їх якість і відповідність нормативним документам.	**Лекція 9. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські товари** *План лекції* 1. Цукор та його значення у харчуванні людини. 2. Класифікація, асортимент та вимоги до якості цукру. 3. Цукрозамінники. 4. Крохмаль: чинники якості та властивості крохмалю. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,2,3,8,9 Основний: 14,22,23 Додатковий: 41,42,45,46 Інтернет-джерела: 61,62,63,69	2
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Товарознавча характеристика меду: види, властивості та використання. 2. Кондитерські вироби: характеристика, споживні властивості та класифікація. 3. Споживні властивості кондитерських виробів: вплив на здоров'я людини. 4. Товарознавча характеристика цукрових кондитерських виробів: плодово-ягідні, карамелі, цукерки, шоколад. 5. Товарознавча характеристика борошняних кондитерських виробів: печиво, пряники, вафлі, кекси. 6. Товарознавча характеристика тортів і тістечок: склад, виготовлення та види. 7. Чинники збереження якості кондитерських виробів: температурний режим, вологість та упаковка. 8. Роль консервантів та добавок у збереженні якості кондитерських виробів. 9. Вплив терміну зберігання на споживчі властивості кондитерських виробів.	2
	Питання до лабораторного заняття № 6 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Вивчення класифікації кондитерських виробів. 3. Вивчення асортименту та оцінювання якості цукристих кондитерських виробів. 4. Вивчення асортименту борошняних кондитерських виробів.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
Знати: хімічний склад та харчову цінність молока і продуктів його переробки, класифікацію та особливості формування споживних властивостей молочних продуктів, вимоги до якості та особливості зберігання. *Вміти:* застосовувати отримані знання на практиці, встановлювати відповідність зазначених продуктів до нормативних документів, створювати умови для збереження споживних властивостей.	**Лекція 10. Молоко і молочні товари** *План лекції* 1. Молоко: хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості. 2. Класифікація та асортимент молока. 3. Кисломолочні продукти: класифікація, асортимент та значення у харчуванні. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,2,3,8,9 Основний: 20,22,23 Додатковий: 41,45,46,47 Інтернет-джерела: 61,62,63,69	4
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Чинники збереження молока: вплив температури, упаковки та терміну зберігання на якість молока. 2. Кисломолочні напої, сметана, кисломолочний сир: класифікація та асортимент. 3. Чинники збереження якості кисломолочних продуктів: терміни зберігання, температурний режим та умови транспортування. 4. Сичугові сири: хімічний склад та споживні властивості. 5. Класифікація сичугових сирів: тверді, напівтверді, м’які, розсільні, перероблені. 6. Товарознавча характеристика асортименту сичугових сирів: різновиди, смакові властивості та виготовлення. 7. Чинники збереження якості сичугових сирів: вплив температури, вологості та упаковки на збереження смакових властивостей та текстури.	2
	Питання до лабораторного заняття № 7 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Вивчення асортименту та особливостей оцінювання якості кисломолочних продуктів. 3. Вивчення ознак класифікації сирів. 4. Вивчення асортименту сирів. 5. Вимоги до якості та дефекти сирів.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
Знати: хімічний склад та харчову цінність яєць та продуктів їх переробки; *Вміти:* застосовувати отримані знання на практиці, встановлювати відповідність зазначених продуктів до нормативних документів, створювати умови для збереження споживних властивостей.	**Лекція 11. Яйця і яєчні товари** *План лекції* 1. Яйця курячі: хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості. 2. Класифікація яєць: за розмірами, кольором шкаралупи, ступенем свіжості та іншими характеристиками. 3. Продукти переробки яєць. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,2,3,9 Основний: 20,22,23 Додатковий: 41,45,46,47 Інтернет-джерела: 61,62,63,69	2
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Вимоги до якості яєць: стандарти якості, гігієнічні вимоги та сертифікація. 2. Чинники збереження якості яєць: температурні умови, вологість та спосіб зберігання. 3. Визначення свіжості яєць: методи оцінки, перевірка за допомогою води та інших способів. 4. Яєчні товари: види та асортимент, включаючи яйця варені, яйця рідкі, яєчні порошки. 5. Вимоги до пакування яєць: матеріали, технології пакування, маркування та терміни зберігання. 6. Вплив умов транспортування на якість яєць: як температура, вологість та механічні пошкодження можуть вплинути на товарний вигляд і безпеку яєць.	2
	Питання до лабораторного заняття № 8 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Особливості будови курячого яйця. 3. Органолептична оцінка якості. 4. Дефекти яєць: різні дефекти шкаралупи, запахи, дефекти білка та жовтка, що можуть вплинути на якість і безпеку.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
Знати: хімічний склад та харчову цінність м’яса, класифікацію, особливості його маркування та переробки, вимоги до якості та зберігання; *Вміти:* застосовувати отримані знання на практиці, створювати умови для збереження споживних властивостей.	**Лекція 12. М'ясо і м’ясні товари** *План лекції* 1. Стан та перспективи розвитку тваринництва в Україні та світі. Норми споживання м’яса. 2. Основні види тварин, як підлягають переробці на м’ясо і їх характеристика. 3. Обробка тварин та вплив окремих операцій на якість м’яса. 4. Класифікація м’яса. 5. Будова та хімічний склад основних тканин м’яса. Харчова цінність м’яса. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,2,3,9 Основний: 22,23 Додатковий: 41,44,45,46,47 Інтернет-джерела: 61,62,63,69	4
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Вимоги до маркування м'яса: інформація на етикетці, включаючи термін придатності та країну походження. 2. Вплив умов зберігання на якість м'яса: температурний режим, вологість, упаковка. 3. Ковбасні вироби: характеристика, процеси виготовлення, вплив на якість. 4. Класифікація ковбас: варені, сирокопчені, копчені, напівкопчені та інші види. 5. Товарознавча характеристика асортименту ковбасних виробів: види ковбас, їх харчова цінність та спосіб вживання. 6. Шинкові вироби та м’ясні копченості: виробництво, класифікація, товарознавча характеристика. 7. М’ясні консерви: загальна характеристика, хімічний склад, технологія виготовлення. 8. Класифікація м’ясних консервів: тушковане м’ясо, м’ясні паштети, мясні напівфабрикати. 9. М’ясні кулінарні вироби: технологія виготовлення, класифікація та асортимент. 10. Швидкозаморожені готові страви: характеристика, виробництво та зберігання. 11. Чинники збереження якості м'яса: способи консервування, упаковка та зберігання в різних умовах.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Питання до лабораторного заняття № 9 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Вивчення особливостей розрубування туш тварин для роздрібної торгівлі та особливості його маркування. 3. Оцінка якості та визначення свіжості м’яса. Дефекти м’яса.	6
Знати: хімічний склад та харчову цінність м’яса риб, класифікації риб, способи переробки, асортимент рибних продуктів, а також вимоги до їх якості та зберігання; *Вміти:* застосовувати отримані знання на практиці, створювати умови для збереження споживних властивостей та встановлювати відповідність вимогам нормативних документів.	**Лекція 13. Риба і рибні товари** *План лекції* 1. Значення риби та рибних продуктів у харчуванні людини. 2. Класифікація промислових риб. 3. Анатомічна будова риб. 4. Хімічний склад та харчова цінність м’яса риб. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,2,3,9,10 Основний: 22,23 Додатковий: 41,45,46,47 Інтернет-джерела: 61,62,63,69	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Біологічні та товарні характеристики основних промислових родин риб: тріскові, оселедцеві, ставридові, скумбрієві, коропові, окуневі, камбалові, лососеві, осетрові. 2. Жива товарна риба: вимоги до якості, показники свіжості та умови збереження. 3. Охолоджена та заморожена риба: вплив температурних режимів на якість продукту. 4. Умови та способи зберігання охолодженої та замороженої риби: упаковка, температурні режими. 5. Солені рибні продукти: сутність консервування засолюванням, технологічний процес. 6. Формування споживних властивостей солених рибних продуктів під час виробництва. 7. Товарознавча характеристика асортименту солених рибних продуктів. 8. Умови збереження якості соленої рибної продукції. 9. Мариновані рибні продукти: товарознавча характеристика асортименту маринованих продуктів. 10. Копчені рибні товари: особливості процесу копчення та вплив на якість. 11. Товарознавча характеристика асортименту копченої рибної продукції. 12. Чинники збереження якості копчених рибних продуктів: упаковка, температурні режими. 13. Товарознавча характеристика сушених та в’ялених рибних продуктів. 14. Консерви та пресерви: технологічні особливості виробництва та характеристика асортименту. 15. Нерибні гідробіонти.	2
	Питання до лабораторного заняття № 10 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Основні родини промислових риб, їх характерні ознаки, відмінності за будовою та хімічним складом. 3. Нерибні морепродукти.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
Знати: класифікацію та асортимент харчових концентратів; *Вміти:* застосовувати отримані знання на практиці.	**Лекція 14. Харчові концентрати** *План лекції* 1. Споживні властивості харчових концентратів: значення та роль у харчуванні людини. 2. Класифікація харчових концентратів: види та групи за призначенням і складом. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,2,3,8,9 Основний: 22,23 Додатковий: 41,45,46 Інтернет-джерела: 61,62,63,69	2
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Характеристика асортименту харчових концентратів: основні типи та застосування. 2. Вимоги до якості харчових концентратів: стандарти, показники якості, нормативи. 3. Пакування харчових концентратів: види упаковки, вимоги до упаковки для збереження властивостей. 4. Маркування харчових концентратів: інформація на упаковці, правила маркування. 5. Транспортування харчових концентратів: умови транспортування, вимоги до збереження якості під час транспортування. 6. Умови збереження властивостей харчових концентратів: оптимальні умови зберігання для забезпечення якості та безпечності. 7. Характеристика сировини для виробництва харчових концентратів: вимоги до якості та джерела постачання. 8. Види харчових концентратів за призначенням: для супів, соусів, напоїв, кондитерських виробів тощо. 9. Споживчі переваги харчових концентратів: попит на концентрати в залежності від харчових тенденцій та споживчих звичок. *10.* Перспективи розвитку ринку харчових концентратів: прогнози, тенденції та можливості для розширення асортименту.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Питання до лабораторного заняття № 11 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Види харчових концентратів. 3. Пакування та маркування харчових концентратів. 4. Визначення органолептичних показників якості харчових концентратів.	2
Знати: основні поняття та категорії товарознавства непродовольчих товарів; *Вміти:* застосовувати отримані знання на практиці.	**РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ** **Тема 3. Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів** **Лекція 15. Основні категорії товарознавства непродовольчих товарів** *План лекції* 1. Предмет і зміст товарознавства непродовольчих товарів: визначення та основні принципи. 2. Основні категорії товарознавства непродовольчих товарів: класифікація та характеристики. 3. Поняття, суть та методи класифікації непродовольчих товарів: різноманітність і підходи. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,5,7,11,12 Основний: 26,32,33,37-39 Додатковий: 51,52,53 Інтернет-джерела: 59,60,61,70	2
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Методи оцінки рівня якості товарів: інструменти та підходи до вимірювання якості. 2. Особливості оцінки якості непродовольчих товарів: специфіка товарних груп і споживчі вимоги. 3. Фактори, що впливають на якість непродовольчих товарів: внутрішні та зовнішні чинники. 4. Взаємозв'язок якості продукції і її споживчих властивостей: аналіз і практичне застосування. 5. Класифікація та характеристики методів визначення якості непродовольчих товарів. 6. Аналіз впливу технології виробництва на якість непродовольчих товарів. 7. Правові аспекти та стандарти, що регулюють якість непродовольчих товарів. 8. Роль споживацьких досліджень у визначенні якості непродовольчих товарів. 9. Інновації в технології виробництва і їх вплив на якість непродовольчих товарів.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Питання до лабораторного заняття № 12 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Визначення стандартів якості непродовольчих товарів: національні та міжнародні вимоги. 3. Технічні регламенти та їх вплив на якість непродовольчих товарів. 4. Ключові фактори, що визначають довговічність та надійність непродовольчих товарів.	2
Знати: основні поняття та категорії товарознавства непродовольчих товарів; *Вміти:* застосовувати отримані знання на практиці.	**Лекція 16. Споживчі властивості непродовольчих товарів** *План лекції* 1. Споживчі властивості непродовольчих товарів: характеристики та роль у задоволенні потреб. 2. Якість продукції: визначення та чинники, що впливають на формування якості. 3. Показники якості товарів: методи їх визначення та основні категорії. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,5,11 Основний: 26,32,33,37-39 Додатковий: 51,52,53 Інтернет-джерела: 59,60,61,70	2
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Метрологічні аспекти якості непродовольчих товарів: стандарти та вимірювання. 2. Порівняння різних методів тестування якості непродовольчих товарів. 3. Ризики, пов'язані з неякісними непродовольчими товарами, та їх вплив на споживачів. 4. Управління якістю непродовольчих товарів на етапах виробництва та постачання. 5. Важливість маркування для оцінки якості непродовольчих товарів. 6. Порушення стандартів якості в сфері непродовольчих товарів: причини та наслідки. 7. Оцінка впливу упаковки та зберігання на якість непродовольчих товарів. 8. Вплив екологічних факторів на якість непродовольчих товарів. 9. Визначення відповідності непродовольчих товарів європейським стандартам якості. 10. Дослідження конкурентних переваг і їх вплив на якість непродовольчих товарів. 11. Перспективи розвитку товарознавства непродовольчих товарів в умовах глобалізації. 12. Оцінка споживчої вартості непродовольчих товарів та її вплив на ринок.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
Знати: основні поняття про меблеві товари, чинники, що формують їх споживні властивості, вимоги до якості та безпечності; *Вміти:* застосовувати отримані знання на практиці.	**Тема 4. Товарознавство окремих груп непродовольчих товарів** **Лекція 17. Меблеві товари** *План лекції* 1. Поняття меблевих товарів, їх значення та роль у повсякденному житті. 2. Чинники, що впливають на формування споживних властивостей меблевих товарів. 3. Класифікація меблів за різними критеріями: призначенням, способом виготовлення, конструктивними рішеннями, комплектністю, основним матеріалом. 4. Характеристика основних асортиментних груп меблів: корпусні, гнуті, м'які. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,12 Основний: 27,32,33,36-39 Додатковий: 51,53,55 Інтернет-джерела: 60,61	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Транспортування меблів: вимоги до упаковки, перевезення та збереження якості. 2. Меблі в інтер'єрі закладів ресторанного господарства: функціональні та естетичні вимоги. 3. Вимоги до меблів у закладах ресторанного господарства: комфорт, безпека та довговічність. 4. Особливості догляду за меблями в закладах ресторанного господарства. 5. Санітарна обробка меблевих товарів в закладах ресторанного господарства: вимоги та методи. 6. Вплив якості меблів на комфорт та ефективність роботи в закладах ресторанного господарства. 7. Сучасні тенденції в дизайні меблів для ресторанів та кафе. 8. Технічні характеристики меблів та їх відповідність сучасним стандартам. 9. Меблі для різних зон в закладах ресторанного господарства. 10. Екологічність матеріалів для виготовлення меблів: оцінка та сертифікація. 11. Вплив дизайну меблів на атмосферу в закладі ресторанного господарства. 12. Меблі для спеціальних категорій клієнтів (інваліди, діти, люди похилого віку) в закладах ресторанного господарства. 13. Психологія комфорту клієнтів ресторану: як меблі впливають на емоційний стан відвідувачів. 14. Вартість меблів для ресторанного бізнесу: фактори, що впливають на ціноутворення. 15. Меблеві тренди та стилістичні рішення у ресторанному бізнесі. 16. Меблі для конференц-залів, банкетних залів та інших спеціальних приміщень у ресторанах. 17. Періодичне оновлення меблів в закладах ресторанного господарства: коли та чому це важливо. 18. Меблі для outdoor-зон ресторанів: особливості матеріалів і дизайну для відкритих майданчиків. 19. Як правильно вибирати меблі для кафе, фаст-фудів та інших неформальних закладів. 20. Вплив стилю меблів на брендинг ресторану та його імідж. 21. Тренди у виготовленні меблів для ресторанного бізнесу в епоху технологій та автоматизації. 22. Меблі для закладів швидкого харчування: оптимальні рішення для комфортного та ефективного обслуговування. *23.* Визначення функціональності меблів для конкретних типів закладів ресторанного господарства.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Питання до лабораторного заняття № 13 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Показники якості меблів та методи їх оцінювання. 3. Оцінка якості меблів за стандартами та нормативними вимогами. 4. Вплив матеріалів на якість меблів: деревина, метал, пластик, текстиль. 5. Маркування меблів: що включає етикетка та її значення для споживача.	2
Знати: основні поняття про скляний посуд, його різновиди, призначення та роль у ресторанного господарстві, вимоги до якості та безпечності; *Вміти:* застосовувати отримані знання на практиці під час комплектування закладу сфери гостинності.	**Лекція 18. Скляний посуд** *План лекції* 1. Класифікація професійного ресторанного скляного посуду за функціональним призначенням: столовий, чайний, закусочний, для напоїв, господарський, кухонний. 2. Види скла за хімічним складом, які використовуються для виготовлення професійного посуду в ресторанному господарстві: натрій-кальцій-силікатне, кришталеве, боросилікатне. 3. Ситали (склокераміка): особливості застосування в ресторанному господарстві. 4. Чинники формування якості скляного посуду. 5. Характеристика посуду для приймання їжі та напоїв. 6. Принципи оцінювання якості скляних виробів. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,12 Основний: 32,33,36-39 Додатковий: 51,53,55,58 Інтернет-джерела: 60,61	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Характеристика асортименту професійного термостійкого скляного посуду. 2. Характеристика асортименту професійного скляного посуду для подачі їжі та напоїв. 3. Класифікація келихів за формою: для вина, пива, коктейлів та інших напоїв. 4. Склянки та келихи для подавання безалкогольних напоїв. 5. 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. 6. Келихи та фужери для вина: форма (яблука, тюльпана, ліри, пряма, флюте), призначення. 7. Чарки: коньячна, для кремових коктейлів, для портвейну, для міцних вин і лікерів, для граппи, для шеррі, для горілки, чарка-шале. 8. Види скляного посуду для подавання солодких страв, джему, салатів тощо. 9. Характеристика та призначення багатопорційного скляного посуду: графини, глечики, вази, салатники тощо. 10. Загальні вимоги до професійного ресторанного скляного посуду. 11. Вимоги до дизайну та естетики професійного ресторанного скляного посуду. 12. Специфіка вибору скляного посуду для різних типів ресторанних закладів. 13. Різновиди посуду для коктейлів: келихи для мартіні, дайкірі, манхеттен, мохіто. 14. Проблеми та рішення щодо пошкоджень скляного посуду при транспортуванні та зберіганні. 15. Особливості пакування та транспортування скляного посуду для ресторанних закладів. 16. Технології антибактеріальної обробки скляного посуду в закладах громадського харчування. 17. Вибір скляного посуду для подачі десертів: підсвічники, чашки для кремів, тарілки для солодощів. 18. Вимоги до маркування та сертифікації скляного посуду для ресторанного використання. 19. Порівняння переваг та недоліків різних типів скляного посуду для ресторанного бізнесу.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Питання до лабораторного заняття № 14 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Використання спеціалізованих скляних виробів для подачі гарячих напоїв: чашки для кави та чаю, посуд для глінтвейну. 3. Технічні вимоги до скляного посуду в контексті ресторанного бізнесу: міцність, термостійкість, зносостійкість. 4. Вплив технології виробництва на якість скляних виробів для ресторанного господарства.	2
Знати: основні поняття про керамічний посуд, його різновиди, властивості, класифікацію, призначення та роль у ресторанного господарстві, вимоги до якості та безпечності; *Вміти:* застосовувати отримані знання на	**Лекція 19. Керамічний посуд** *План лекції* 1. Загальна характеристика керамічного посуду та його класифікація за типами матеріалу. 2. Властивості фарфору, фаянсу, майоліки та інших видів кераміки. 3. Класифікація керамічного посуду для ресторанного господарства: столовий, чайний, кавовий. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,12 Основний: 32,33,36-39 Додатковий: 51,53,55,58 Інтернет-джерела: 60,61	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
практиці під час комплектування закладу сфери гостинності.	*Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе)* 1. Різниця між твердим та м'яким фарфором у контексті ресторанного посуду. 2. Роль структури та складу кераміки у формуванні її споживних властивостей. 3. Споживчі властивості різних видів керамічного посуду для ресторанного бізнесу. 4. Особливості виготовлення та використання національних керамічних виробів для подачі страв. 5. Посуд для подавання їжі: асортимент тарілок, мисок, ваз, соусниць. 6. Посуд для вживання їжі: вимоги до посуду для приймання їжі, чашки, чашки-кухлі, піали. 7. Керамічний посуд для подавання та зберігання напоїв: чайники, кавники, молочники, цукорниці. 8. Вимоги до підготовки керамічного посуду для сервірування в закладах ресторанного господарства. 9. Вимоги до догляду та саноброблки керамічного посуду для забезпечення його довговічності. 10. Пакування та транспортування керамічного посуду для ресторанного використання. 11. Вплив технічних параметрів виготовлення керамічного посуду на його експлуатаційні властивості. 12. Порівняння фарфорового і фаянсового посуду для ресторанного використання.	2
	Питання до лабораторного заняття № 15 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Оцінка якості керамічного посуду на основі його призначення. 3. Визначення вимог до якості керамічного посуду: міцність, зносостійкість, термостійкість. 4. Порівняння тонкокам'яної кераміки з іншими видами керамічних матеріалів. 5. Принципи оцінювання якості керамічних виробів в контексті їх використання в закладах громадського харчування.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
Знати: основні поняття про металевий посуд та інвентар, його різновиди, властивості, класифікацію, призначення та роль у ресторанного господарстві, вимоги до якості та безпечності; *Вміти:* застосовувати отримані знання на практиці під час комплектування закладу сфери	**Лекція 20. Металевий посуд та інвентар** *План лекції* 1. Класифікація асортименту професійного ресторанного металевого посуду: визначення основних категорій, таких як посуд для приготування, подавання, ножові вироби та інвентар. 2. Металевий посуд для приготування страв в ресторанному господарстві: вимоги до матеріалів, форми, стійкості до температурних змін. 3. Чинники, що впливають на якість металевого посуду та інвентарю: матеріали, технологічний процес виготовлення, експлуатаційні характеристики. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,12 Основний: 31,32,33,36-39 Додатковий: 51,53,55,58 Інтернет-джерела: 60,61	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
гостинності.	*Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе)* 1. Способи чищення металевих товарів: вимоги до очищення від бруду, жирів, залишків їжі та інші методи підтримки чистоти. 2. Характеристика асортименту металевого кухонного посуду: посуд з нержавіючої сталі, алюмінію, чавуну, а також інші сплави для ресторанного використання. 3. Придатність металевого посуду для різних видів нагрівальних приладів: оцінка сумісності з плитами індукційного, газового та електричного типу. 4. Посуд для подавання гарячих страв: кокотниці, кокільниці, порційні сковорідки. Вимоги до термостійкості та експлуатації. 5. Використання фольги з алюмінію для пакування харчових продуктів: властивості, переваги та недоліки. 6. Класифікація ножових виробів та столових наборів для ресторанного використання: призначення, конструктивні особливості, вимоги до експлуатації. 7. Асортимент професійних ножів: ножі для масла, м’яса, сиру, помідорів, фруктів, лимону, устриць та інші варіанти. 8. Ножові вироби та столові набори: ложки різних типів (столові, десертні, кавові), виделки для різних страв, спеціалізовані ножі для овочів, риби, фруктів. 9. Професійне кухонне приладдя для механічної обробки харчових продуктів: дуршлаги, міксери, терки, ножі для різання та нарізки. 10. Вимірювальні інструменти та роздавальний інвентар в ресторанному господарстві: класифікація, специфіка використання. 11. Асортимент металевих виробів для чищення та прибирання приміщень: вимоги до якості та матеріалів, характеристики для використання в ресторанних закладах. 12. Принципи оцінювання якості металевих інвентарів та посуду: перевірка на стійкість до корозії, міцність, практичність у використанні. 13. Догляд та обслуговування металевого посуду: санітарні вимоги, технічне обслуговування та профілактичні заходи для продовження терміну служби інвентарю.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Питання до лабораторного заняття № 16 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Загальні вимоги до професійного металевого посуду та інвентарю: міцність, термостійкість, зносостійкість, безпечність для здоров'я. 3. Оцінка якості металевого посуду: методи перевірки міцності, термостійкості, ефективності при використанні з різними приладами. 4. Особливості маркування металевого посуду та інвентарю: маркування за матеріалом, призначенням, країною виробництва.	2
Знати: основні поняття про посуд з пластичних мас, його різновиди, властивості, класифікацію, призначення та роль у ресторанного господарстві, вимоги до якості та безпечності; *Вміти:* застосовувати отримані знання на	**Лекція 21. Посуд з пластичних мас** *План лекції* 1. Типи пластичних мас та їх застосування в ресторанному господарстві. 2. Технологія виробництва посуду з пластмас. 3. Асортимент та класифікація пластикового посуду в ресторанному господарстві. 4. Фактори, що впливають на безпечність посуду з пластичних мас. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,7,12 Основний: 32,33,37-39 Додатковий: 51,54,53,55 Інтернет-джерела: 60,61	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
практиці під час комплектування закладу сфери гостинності, а також доцільність та способи його застосування.	*Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе)* 1. Переваги та недоліки використання посуду з пластичних мас в ресторанному господарстві. 2. Експлуатація та догляд за пластиковим посудом в закладах ресторанного господарства. 3. Санітарно-гігієнічні норми щодо пластикового посуду. 4. Технології виготовлення одноразового посуду з пластичних мас. 5. Порівняння пластикового посуду з іншими матеріалами (метал, скло, кераміка). 6. Вплив пластикового посуду на здоров'я людини та екологічні аспекти. 7. Пластиковий посуд для кейтерингу та виїзних заходів. 8. Виробництво та особливості зберігання пластикового посуду в умовах ресторанного господарства. 9. Використання біорозкладних пластикових матеріалів у виробництві посуду для ресторанного бізнесу. 10. Стандарти та сертифікація пластикового посуду для ресторанного господарства. 11. Вплив температурних змін на якість пластикового посуду.	2
	Питання до лабораторного заняття № 17 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Види пластикових матеріалів, що використовуються для виготовлення посуду: поліетилен, поліпропілен, полістирол, полікарбонат. 3. Особливості використання пластикового посуду для гарячих і холодних страв та напоїв. 4. Маркування пластикового посуду та вимоги до нього.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
Знати: основні поняття про текстиль, його властивості, класифікацію, призначення та роль у ресторанному господарстві, вимоги до якості та безпечності; *Вміти:* застосовувати отримані знання на практиці.	**Лекція 22. Текстиль** *План лекції* 1. Класифікація тканин за складом та призначенням для ресторанного господарства. 2. Характеристика основних видів інтер'єрних тканин та їх застосування у ресторанному дизайні. 3. Особливості тканин для столової білизни: скатертини, серветки, рушники, їх матеріали та властивості. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,12 Основний: 28,30,32,33,37-39 Додатковий: 50,53,55,57 Інтернет-джерела: 61,66	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Види та призначення текстильних виробів для банкетних заходів. 2. Матеріали та технології виготовлення спеціального одягу для працівників ресторанного господарства. 3. Вишивка на текстильних виробах: технології, матеріали, застосування логотипів та шевронів. 4. Вимоги до догляду за текстильними виробами в ресторанах: прання, зберігання, хімічне чищення. 5. Вплив текстильних виробів на атмосферу ресторану та впізнаваність бренду. 6. Особливості вибору тканин для меблів та декору в ресторанному бізнесі. 7. Використання текстильних матеріалів для створення зонування простору в ресторанах. 8. Технічні характеристики та класифікація тканин для текстильних виробів в ресторанах. 9. Тканини з водовідштовхувальними властивостями для текстильних виробів у ресторанах. 10. Технології створення та обробки тканин для ресторанного текстилю. 11. Вплив кольору та текстури тканини на сприйняття ресторанного інтер'єру. 12. Використання інтер'єрних тканин у зонуванні простору в ресторанах. 13. Оцінка якості текстильних виробів для ресторанного господарства за міжнародними стандартами. 14. Використання екологічних тканин у виготовленні текстильних товарів для ресторанного бізнесу. 15. Порівняння натуральних та синтетичних тканин для текстильних виробів в ресторанному господарстві. 16. Інноваційні тенденції в текстильному виробництві для закладів ресторанного господарства. 17. Роль текстильних виробів у формуванні іміджу ресторану. 18. Техніки догляду та відновлення тканин для подовження терміну їх служби. 19. Оцінка впливу використання текстильних виробів на санітарно-гігієнічні умови в ресторанах. 20. Принципи вибору матеріалів для створення сезонного текстилю (літні/зимові текстильні вироби). *21.* Вибір тканин для виготовлення текстильних виробів для виїзних заходів та банкетів.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Питання до лабораторного заняття № 18 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Оцінка якості текстильних виробів для ресторанного господарства за міжнародними стандартами. 3. Особливості обрання тканин для інтер'єрів закладів різного типу (кафе, ресторани, готелі). 4. Вибір тканин для форменого одягу в закладах ресторанного господарства: вимоги та критерії.	2
Знати: основні поняття про мийні засоби, їх види, властивості, класифікацію, призначення та роль у ресторанного господарстві, вимоги до якості та безпечності; *Вміти:* застосовувати отримані знання на практиці під час комплектування закладу сфери гостинності.	**Лекція 23. Мийні засоби** *План лекції* 1. Класифікація та характеристика мийних засобів, що використовуються в ресторанному господарстві. 2. Види мийних засобів, дозволених МОЗ України для використання в харчовій промисловості. 3. Властивості мила та синтетичних мийних засобів: склад, ефективність, безпечність. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,12 Основний: 32,33,37-39 Додатковий: 51,53,55 Інтернет-джерела: 61,65	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Вплив мийних засобів на здоров'я працівників ресторанного господарства та на безпеку харчових продуктів. 2. Роль ефективного очищення та дезінфекції у забезпеченні санітарних норм на кухнях ресторанів. 3. Способи та технології застосування мийних засобів для посуду та поверхонь. 4. Вимоги до пакування та маркування мийних засобів для використання в ресторанах. 5. Зберігання та безпека мийних засобів у закладах ресторанного господарства: нормативні вимоги. 6. Вплив екологічних та безпечних мийних засобів на стійкість інвентарю та посуду. 7. Інноваційні технології в розробці мийних засобів для професійного використання в ресторанному бізнесі. 8. Роль мийних засобів у забезпеченні санітарних стандартів на підприємствах громадського харчування. 9. Визначення основних показників якості мийних засобів: активність, розчинність, ефективність. 10. Механізм дії мийних засобів на забруднення та поверхні. 11. Вибір мийних засобів для різних типів посуду та інвентарю в ресторанах. 12. Вимоги до використання мийних засобів у контексті харчових стандартів та безпеки продуктів. 13. Використання мийних засобів у професійних мийних машинах і посудомийних системах.	4
	Питання до лабораторного заняття № 19 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Порівняння натуральних та синтетичних мийних засобів: переваги та недоліки. 3. Основні критерії якості та безпечності мийних засобів для ресторанного господарства. 4. Вимоги до мийних засобів для чищення столового посуду, виробничого інвентарю та побутових поверхонь.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
Знати: основні поняття про електротовари, різновиди, властивості, класифікацію, призначення та роль у ресторанного господарстві, вимоги до якості та безпечності; *Вміти:* застосовувати отримані знання на практиці під час комплектування закладу сфери гостинності.	**Лекція 24. Електротовари побутові та спеціального призначення** *План лекції* 1. Класифікація електричних приладів, що використовуються в закладах ресторанного господарства: основні групи та їх призначення. 2. Технічні характеристики і вимоги до електричних нагрівальних приладів: принцип роботи, безпека використання. 3. Вимоги до маркування електротоварів, сертифікація та стандарти безпеки для використання в закладах ресторанного господарства. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,7,12 Основний: 29,32,33,35-39 Додатковий: 48,49,56 Інтернет-джерела: 61,67,68	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе) 1. Особливості електронагрівачів та їх класифікація за типом, конструкцією та технічними параметрами. 2. Різновиди професійних освітлювальних приладів для ресторанів: лампи розжарювання, люмінесцентні та світлодіодні лампи, їх характеристики та вимоги. 3. Проблеми утилізації енергозберігаючих ламп та екологічні аспекти використання енергозберігаючих технологій. 4. Сушарки для рук: асортимент, технічні характеристики та вимоги до експлуатації. 5. Вибір освітлювальних приладів для ресторанів: роль світла в інтер'єрі та вимоги до якості освітлення для різних зон. 6. Вибір електричних нагрівальних приладів для закладів ресторанного господарства: основні критерії та енергозберігаючі технології. 7. Порівняння конструкцій та характеристик машин для миття підлоги та натирання поверхонь у закладах ресторанного господарства. 8. Огляд новітніх технологій в області освітлення для ресторанів: інтеграція енергозберігаючих та розумних освітлювальних систем. 9. Використання інфрачервоних обігрівачів в ресторанному господарстві: технічні характеристики та переваги. 10. Вимоги до повітряних зволожувачів та очищувачів в закладах ресторанного господарства для підтримання оптимального мікроклімату. 11. Специфіка використання комбінованих приладів для обігріву, освітлення та зволоження в ресторанах. 12. Технічні аспекти вибору та встановлення кондиціонерів в закладах ресторанного господарства: основні параметри та принципи вибору. 13. Оцінка ефективності використання електричних нагрівачів для гарячих страв та напоїв: вплив на якість приготування. 14. Вплив світлових рішень на атмосферу закладу ресторанного господарства: створення комфортного середовища для гостей. 15. Нові технології та інновації в електричних обігрівачах для ресторанів: енергозбереження та екологічність.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Питання до лабораторного заняття № 20 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Машини для прибирання приміщень: класифікація, технічні характеристики та вимоги до експлуатації. 3. Огляд і класифікація приладів для прасування: конструктивні особливості та критерії вибору для закладів ресторанного господарства. 4. Машини для підтримання мікроклімату в приміщеннях: типи, параметри мікроклімату та оптимальні значення.	2
Знати: основні поняття про папір та картон, його різновиди, властивості, класифікацію, призначення та роль у ресторанного господарстві, вимоги до якості та безпечності; *Вміти:* застосовувати отримані знання на практиці під час комплектування	**Лекція 25. Вироби з паперу та картону** *План лекції* 1. Класифікація виробів з паперу та картону, що використовуються в закладах ресторанного господарства: основні види та їх функціональні призначення. 2. Показники якості виробів з паперу та картону: визначення критеріїв якості для виробів, що використовуються в ресторанах. 3. Ламінований та фольгований папір для пакування харчових продуктів: особливості та переваги використання в збереженні якості їжі. **Рекомендовані джерела** Нормативно-правовий: 1,7,12 Основний: 32,33,37-39 Додатковий: 51,53,55 Інтернет-джерела: 60,61	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
закладу сфери гостинності, а також для розрахунку доцільності та шляхів застовування.	*Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе)* 4. Роль білових і канцелярських товарів у ресторанному господарстві: використання для організаційних потреб, документації та візуальних елементів. 5. Вироби санітарно-побутового призначення з паперу та картону: туалетний папір, рушники, серветки тощо. 6. Екологічні переваги та недоліки використання паперових і картонних виробів в закладах ресторанного господарства. 7. Технології виробництва паперових та картонних виробів для ресторанного господарства: процеси виробництва та використання паперових матеріалів у ресторанному бізнесі. 8. Маркування виробів з паперу та картону для харчової індустрії: вимоги до маркування упаковок та продукції для харчових товарів. 9. Санітарино-гігієнічні вимоги до виробів з паперу та картону для ресторанів: стандарти і норми щодо використання та зберігання. 10. Пакувальні матеріали для напоїв: види картонних та паперових упаковок для різних видів напоїв у ресторанному господарстві. 11. Технології обробки та переробки паперових виробів для використання в ресторанах: переваги використання перероблених матеріалів для упаковки і побутового використання.	2
	Питання до лабораторного заняття № 21 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Пакувальні матеріали для харчових продуктів: вимоги до безпеки і відповідності стандартам для використання в харчовій індустрії. 3. Паперові пакети та коробки для ресторанного бізнесу: різновиди пакувальних матеріалів та їх застосування. 4. Вимоги до пакування харчових продуктів у закладах ресторанного господарства: як правильно обирати пакувальні матеріали для забезпечення безпеки і збереження якості їжі.	2
Разом		**180**

3. КОНТРОЛЬ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

При вивченні дисципліни використовуються наступні форми контролю знань студентів: поточний; модульний; підсумковий.

Поточний контроль передбачає перевірку теоретичних питань, самостійної роботи, лабораторних робіт та усне опитування.

Розподіл балів, які отримує здобувач вищої освіти протягом курсу

Вид діяльності здобувача	Кількість робіт	Оцінка у балах	Максимальна кількість балів
Лабораторні заняття	21	1-2	25
Доповіді та /або есе	25	1	25
Підсумковий модульний контроль	1	0-50	50
Разом за навчальний курс			100

Підсумковий модульний контроль передбачає виконання модульної контрольної роботи. Всі завдання оцінюються в 50 балів. Перше завдання (теоретичне) – 20 балів, друге завдання (тестове) – 30 балів.

Формою підсумкового контролю є екзамен. Екзаменаційна оцінка є результатом виконання 3 питань, що складаються з 2 теоретичних і 1 ситуаційного (3 х 20 балів = 60 балів) та тестових завдань (8х5 балів = 40 балів).

Критеріями оцінки знань студентів під час усних та письмових відповідей є:

- повнота розкриття питання;
- використання основної та додаткової літератури;
- логіка викладення матеріалу, культура мови, емоційність, виразність та переконаність;
- аналітичні міркування, вміння робити порівняння, цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки.

Оцінка 90-100 балів - виставляється здобувачам, які постійно готувалися до занять та, відповідно до програми, глибоко та всебічно розкривали зміст питань, які обговорювалися; виявили вміння формулювати висновки, узагальнення за питанням / темою, здатність аналізувати навчальний матеріал; виявили творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань; правильно розраховували певні показники, працювали з нормативною й інструктивною літературою; допускав при відповідях окремі несуттєві неточності.

Оцінка 82-89 балів - виставляється здобувачам, які у розкривали зміст питань, які обговорювалися; робили узагальнення та висновки з окремих питань; логічно викладали свої думки; брали участь у виконанні колективних завдань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; але недостатньо використовували

додаткову літературу; не досить повно і аргументовано викладали матеріали при усних відповідях, під час тестування припускалися окремих помилок, виявили недостатньо творчий підхід при виконанні індивідуальних завдань..

Оцінка 75-81 балів - виставляється здобувачам, які розкрили зміст питань, які обговорювалися відповідно до програми курсу; формулювали висновки з окремих питань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; брали участь у виконанні колективного завдання, але виявили деякі недоліки при усних відповідях, припускалися окремих помилок при тестуванні, не виявляли належної активності при обговоренні питань, недостатньо використовували додаткову літературу.

Оцінка 69-74 балів - виставляється здобувачам, які засвоїли значну частину питань згідно з програмою та робочою програмою дисципліни; виконали завдання для самостійної роботи; виконали завдання модульного контролю; але припускалися окремих неточностей при усних відповідях та під час тестування; не виявили належної активності при обговоренні усних питань, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи, недостатньо використовували додаткову літературу.

Оцінка 60-68 балів - виставляється здобувачам, які виявили мінімально достатній рівень знань, відповідали на окремі питання, які обговорювалися на заняттях, але припускалися суттєвих помилок при усних відповідях та тестуванні; не виявляли належної активності на заняттях; недостатньо використовували основну та додаткову літературу.

Оцінка 1-59 балів - виставляється у разі, якщо здобувач: несистематично відвідував лекційні заняття; не отримав позитивних оцінок за результатами опитувань; неякісно або взагалі не виконував завдань; частково та неякісно виконав або не виконував завдання самостійної роботи.

Здобувачі, які за результатами вивчення дисципліни отримали незадовільні результати навчання, повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перескласти підсумковий контроль.

4. 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 паковання (пакувальних матеріалів) та відходів паковання: 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., Кущ С.П. Молочні та яєчні товари: підручник. Київ: КНТЕУ, 2013. – 371с.
21. Салухіхіна Н.Г., Самойленко А.А., Ващенко В.В. Товарознавство зерноборошняних 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 ассортименту 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. ГлушковаТ.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, прафкмерно-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. 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 =PerelikiNatsionalnikhStandartivPidTekhnichniReglame nti
65. Про затвердження Технічного регламенту мийних засобів: Постанова КМУвід 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-reglamenty
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