

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи

КОМПЛЕКС НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

з дисципліни

Товарознавство

(назва навчальної дисципліни)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Галузь знань 024 «Сфера обслуговування»

Спеціальність : 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Вид дисципліни обов'язкова

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Укладач канд. техн. наук, доцент Соколовська О.О.

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної
роботи к.х.н., доц.
Антон ПАНТЕЛЕЙМОНОВ

“ _____ ” _____ 2020 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Товарознавство

рівень вищої освіти
галузь знань
спеціальність
освітня програма
вид дисципліни

перший (бакалаврський)
24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
«Готельно-ресторанна справа»
обов’язкова

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2020 / 2021 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“28” серпня 2020 року, протокол № 1

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: Соколовська О.О., к.т.н., доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи.

Протокол № 1 від “26” серпня 2020 року

В.о. завідувача кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи.

(підпис) Наталія ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня.

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня.

(підпис) Наталія ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 1 від “28” серпня 2020 року

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

(підпис) Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Товарознавство» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки **бакалавр** за спеціальністю **241 – «Готельно-ресторанна справа»**.

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою дисципліни є: забезпечення студентів знаннями і навичками, необхідними для введення діяльності в готельно-ресторанній справі щодо механізмів формування асортименту та якості продовольчих та непродовольчих товарів; виявлення та встановлення факторів, що впливають на формування споживчих властивостей товарів та контроль їх якості під час життєвого циклу.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни “Управління персоналом” є:

- формування наступних загальних компетентностей:

ЗК 08 – Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.

ЗК 10 – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 15 – Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

- формування наступних фахових компетентностей:

СК 02 – Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03 – Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 11 – Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

1.3. Кількість кредитів – 5.

1.4. Загальна кількість годин – 150.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни

обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	-
Семестр	
2-й	-
Лекції	
32 год.	12 год. (в т.ч. 6 год. ауд., 6 год. дист.)
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
86 год.	138 год.
в т.ч. індивідуальні завдання (підсумкова контрольна робота)	
10 год.	

1.6. Заплановані результати навчання

Результати навчання:

РН 01 – Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 02 – Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 12 – Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

Матриця компетентностей та програмних результатів навчання, які формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство» у відповідності до ОПП

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК08	навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.	РН01	знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність

			<i>суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>
ЗК10	<i>здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</i>	РН02	<i>знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i>
ЗК15	<i>здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.</i>	РН12	<i>здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i>
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК02	<i>здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</i>	РН12	<i>здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i>
СК03	<i>здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</i>	РН01	<i>знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>
СК11	<i>здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</i>	РН12	<i>здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i>

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства.

Тема 2. Зерноборошняні товари.

Тема 3. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки.

Тема 4. Крохмаль, мед цукор та кондитерські вироби.

Тема 5. Смакові товари.

Тема 6. Харчові жири.

Тема 7. М'ясо та м'ясні товари.

Тема 8. Яйця та яєчні товари.

Тема 9. Молоко та молочні продукти.

Тема 10. Риба та рибні товари.

Тема 11. Безалкогольні, слабоалкогольні напої.

Тема 12. Продовольчі товари з генетично.

Тема 13. Господарські товари: пластмаси силікатні товари, керамічні товари, металогосподарські товари

Тема 14. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби.

Тема 15. Текстильні, швейні та трикотажні товари. Взуттєві та хутряні товари.

Тема 16. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Обсяг у годинах						Обсяг у годинах					
	Денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	8	2	2			4	4					4
Розділ 1. Товарознавство продовольчих товарів												
Тема 2. Зерноборошняні товари	10	2	4			4	11	1				10
Тема 3. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки	10	2	4			4	11	1				10
Тема 4. Крохмаль, мед цукор та кондитерські вироби	8	2	2			4	9	1				8
Тема 5. Смакові товари	8	2	2			4	9	1				8
Тема 6. Харчові жири	8	2	2			4	9	1				8
Тема 7. Молоко та молочні продукти	8	2	2			4	9	1				8
Тема 8. Яйця та яєчні товари	9	2	2			5	9	1				8
Тема 9. М'ясо та м'ясні товари	9	2	2			5	9	1				8
Тема 10. Риба та рибні товари	8	2	2			4	8					8
Тема 11. Безалкогольні, слабоалкогольні напої	9	2	2			5	8					8
Тема 12. Продовольчі товари з генетично модифікованої сировини	9	2	2			5	8					8
Разом за розділом 1	104	24	28			52	104	8				96
Розділ 2. Товарознавство непродовольчих товарів												
Тема 13. Господарські товари: пластмаси силікатні товари, керамічні товари,	8	2				6		1				8

металогосподарськ і товари												
Тема 14. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфумерно - косметичні вироби.	10	2	2			6		1				8
Тема 15. Текстильні, швейні та трикотажні товари. Взуттєві та хутряні товари.	10	2	2			6		1				8
Тема 16. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари.	8	2				6		1				8
Разом за розділом 2	36	8	4			24	36	4				32
Контрольна робота	10				10		10				10	
Усього годин	150	32	3 2		10	76	150	1 2			10	128

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Назва теми	Кількість Годин
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства: • споживна цінність товару; • види і сутність емпіричних та аналітичних методів; • система пошуку нормативних документів; • показники якості і їх групування.	2
Тема 2. Зерноборошняні товари: • характеристика зернових культур; • асортимент та споживні властивості зерноборошняних товарів; • етапи визначення відповідності маркування виробів.	4
Тема 3. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки: • структура та атомно-морфологічна будова рослинної клітини, плодів та овочів; • вивчення класифікації, дефектів плодів та овочів, методи відбору проб.	4
Тема 4. Крохмаль, мед цукор та кондитерські вироби: • показники якості крохмалю, меду, цукру, кондитерських виробів; • органолептичні показники цукру білого; • фізико-хімічні показники якості цукру білого.	2
Тема 5. Смакові товари • речовини зумовлюють смак і аромат прянощів; • відмінні особливості чорного чаю від зеленого на смак, аромат і колір настою; • смакові і фізіологічні властивості кави.	2
Тема 6. Харчові жири: • класифікація олій; • види тваринних топлених жирів; • харчова і біологічна цінність маргарину.	2
Тема 7. Молоко та молочні продукти • органолептична оцінка якості молока; • сутність гомогенізації молока; • класифікація кисломолочних продуктів.	2
Тема 8. Яйця та яєчні товари: • класифікація яєць; • вимоги до якості.	2
Тема 9. М'ясо та м'ясні товари: • морфологічний і хімічний склад м'яса; • класифікація та маркування м'яса забійних тварин; • торгівельне розрубання туш.	2
Тема 10. Риба та рибні товари • види пакування та маркування риби та рибних товарів; • методи фальсифікації риби; • асортимент вторинної сировини.	2
Тема 11. Безалкогольні, слабоалкогольні напої • призначення безалкогольних напоїв;	2

• класифікація виноградних вин. • відмінність шипучих вин від ігристих; • умови і терміни зберігання пива; • виробництво етилового спирту і вимоги до якості спирту.	
Тема 12. Продовольчі товари з генетично модифікованої сировини: • технології створення генетично модифікованих рослин; • характеристика компаній, що використовують генетично модифіковану сировину для виробництва харчових продуктів.	2
Тема 13. Господарські товари: пластмаси силікатні товари, керамічні товари, металогосподарські товари	-
Тема 14. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби: • аналіз ринку непродовольчих товарів; • сучасні тенденції фальсифікації непродовольчих товарів.	2
Тема 15. Текстильні, швейні та трикотажні товари. Взуттєві та хутряні товари: • асортимент непродовольчих товарів; • інноваційні технології під час формування їх якості.	2
Тема 16. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари:	-
Разом	32

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
	Очна форма	Заочна форма
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства. <i>Завдання:</i> вивчити хімічний склад продовольчих товарів. Ознайомитись зі класифікацією харчових продуктів. 1. Основи товарознавства продтоварів / Н. С. Ясинська та ін. – К, 2002. – 131 с. 2. Титаренко Л. Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. пос. / Л. Д. Титаренко. – К: Центр Навчальної літератури, 2003. – 227 с.	4	4
Тема 2. Зерноборошняні товари. <i>Завдання:</i> вивчити споживні властивості зерна та вимоги до його якості, борошна, круп, макаронних виробів, хліба та хлібобулочних виробів. 1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / І. В. Сирохман, І. Н. Задорожний, П. Х Пономарьов. – К.: Лібра, 1998. – 365 с. 2. Сирохман, І.В. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова. – К.: Центр навч. л-ри, 2006. – 384 с. 3. Ринок мучних кондитерських виробів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.4p.ru/main/research/3802/	4	10
Тема 3. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки. <i>Завдання:</i> класифікацію плодів та овочів, поглибити знання щодо асортименту продуктів їх перероблення. 1. Сирохман І.В., Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Лібра, 1998. – 629 с. 2. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. –619 с. 3. Фруктово-ягодные полуфабрикаты [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.sibupack.com/ingredienti/proizv-2/fruktovo-iagodne-polufabrikaty.html. 4. Поперечна О. На що фрукти та ягоди [Електронний ресурс] / О. Поперечна // АПК-Информ: овощи & фрукты . – Режим доступу : http://www.lol.org.ua/rus/showart.php?id=49702.	4	10
Тема 4. Крохмаль, мед цукор та кондитерські вироби. <i>Завдання:</i> вивчити види цукристих кондитерських виробів, характеристику їх складових, показників якості та вимог до зберігання, борошняні кондитерські вироби, їх види, показники якості та порядок зберігання. Поглибити знання щодо сучасного асортименту збагачених кондитерських виробів. 1. Сірохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підр. / І. В. Сірохман, Т. М. Лозова. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 612 с. 2. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурнологічних схемах / А. А. Дубініна, Т. В. Щербакова, Н. І. Черевична, О. В. Шмиголь ; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. –	4	8

Електрон. дані. – Х., 2017. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см		
Тема 5. Смакові товари. <i>Завдання:</i> знати асортимент приправ та прянощів, їх основні властивості, регіони вирощування, ознайомитись з показниками якості, зберігання. 1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. Посібник : 4 вид. / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, Н.Л. Пономарьов. – К.: Лібра, 2015. – 366 с. 2. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. –619 с.	4	8
Тема 6. Харчові жири. <i>Завдання:</i> знати характеристику та технологію виробництва маргарину, гідрожиру, комбіжиру, жиру хлібопекарського, показники їх якості. Козлов В. М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В. М. Козлов, Ю. М. Хацкевич, В. К. Тимченко. – Х.: ХДУХТ, 2005. – 227 с. 1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. Посібник : 4 вид. / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, Н.Л. Пономарьов. – К.: Лібра, 2015. – 366 с. 2. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. –619 с.	4	8
Тема 7. М'ясо та м'ясні товари. <i>Завдання:</i> розглянути характеристику забійних тварин і первинну переробку худоби, знати класифікацію та маркування м'яса забійних тварин. 1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. Посібник : 4 вид. / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, Н.Л. Пономарьов. – К.: Лібра, 2015. – 366 с. 2. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. –619 с.	4	8
Тема 8. Яйця та яєчні товари. <i>Завдання:</i> знати будову яєць і їх хімічний склад, класифікацію яєць і вимоги до якості. 1. Рудавська Г. В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г. В. Рудзівська, С. В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с. 2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / І. В. Сирохман, І. Н. Задорожний, П. Х Пономарьов. – К.: Лібра, 1998. – 365 с.	5	8
Тема 9. Молоко та молочні продукти. <i>Завдання:</i> 1. Товарознавство молочних товарів: навч. пос. / А. Б. Рудавська, Г. В. Дейниченко, В. М. Козлов, Г. І. Дюкарева – Х.: ХДУХТ, 2004. 2. Рудзівська Г. В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г. В. Рудзівська, С. В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с.	5	8
Тема 10. Риба та рибні товари.	4	8

<i>Завдання:</i> знати асортимент риби та рибних товарів, поживна цінність, вимоги до якості, методи фальсифікації. 1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. Посібник : 4 вид. / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, Н.Л. Пономарьов. – К.: Лібра, 2015. – 366 с. 2. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. –619 с.		
Тема 11. Безалкогольні, слабоалкогольні напої. <i>Завдання:</i> знати асортимент слабоалкогольних напоїв, вплив компонентів на організм людини, дослідити асортимент та класифікацію безалкогольних напоїв. 1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. Посібник : 4 вид. / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, Н.Л. Пономарьов. – К.: Лібра, 2015. – 366 с. 2. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. –619 с.	5	8
Тема 12. Продовольчі товари з генетично модифікованої сировини. <i>Завдання:</i> вивчити основні напрями створення генетично модифікованої сировини, поглибити знання щодо порядку проведення досліджень якості та біобезпечності харчових продуктів із генетично модифікованої сировини. 1. Товарознавство. Харчові продукти з генетично модифікованої сировини : навч. посібник / А.А. Дубініна [та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 267 с. 2. Інтернет-сайт Національного університету харчових технологій [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://www.usuft.kiev.ua/Sci_F056.htm	5	8
Тема 13. Господарські товари: пластмаси силікатні товари, керамічні товари, металогосподарські товари. <i>Завдання:</i> знати класифікацію полімерних мас, керамічних товарів, скла та його властивостей, характеристику металів чорних та кольорових, сплави на основі металів. 1. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ І: Товарознавство господарчих, будівельних, косметичних товарів та товарів побутової хімії : навч. посібник / М. П. Головка, В. О. Акмен, Т. М. Головка, С. В. Сорокіна. – – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. Екрана. 2. Захаренко В. О. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ ІІІ. Культурно-побутові та галантерейні товари [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних схемах / В. О. Захаренко, М. П. Головка, В. О. Акмен. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.	6	8
Тема 14. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби. <i>Завдання:</i> знати класифікацію меблів, матеріалів для виробництва та показники якості, вивчити оздоблювальні матеріали, їх характеристику,	6	8

види клеїв, фарби та показники їх якості, знати класифікацію парфумерно-косметичних виробів за призначенням. 1. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ I: Товарознавство господарчих, будівельних, косметичних товарів та товарів побутової хімії : навч. посібник / М. П. Головка, В. О. Акмен, Т. М. Головка, С. В. Сорокіна. – – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана. 2. Бальзам для миття посуду. – [Електронний ресурс] : <http://krashiy.com/rus/nominatiovs2006/?nid.> 3. Професіональний хімічний портал, все о средствах бітової и проффесиональной химии, обзоры рынка, выставки. – [Електронний ресурс] : <htm.InterCHARMnet.> – : від 21.08.12. 4. База маркетингової інформації, огляд ринку парфумерно-косметичних засобів та засобів побутової хімії, 12.03.2012.– [Електронний ресурс] : <http://Marketing”hhh.htm.>		
Тема 15. Текстильні, швейні та трикотажні товари. Взуттєві та хутряні товари. <i>Завдання:</i> знати види волокон, їх склад, асортимент ниток, їх структуру та будову, вивчити асортимент натуральних взуттєвих шкір, дефекти натуральних шкір, способи обробки та основні властивості шкур хутряної сировини. 1. Захаренко В. О. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ III. Культурно-побутові та галантерейні товари [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних схемах / В. О. Захаренко, М. П. Головка, В. О. Акмен. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.	6	8
Тема 16. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари. <i>Завдання:</i> вивчити класифікацію електропобутових товарів, музичних інструментів та їх властивості, характеристики дорогоцінних металів, види коштовного каміння та порядок клеймування ювелірних товарів. 1. Захаренко В. О. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ III. Культурно-побутові та галантерейні товари [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних схемах / В. О. Захаренко, М. П. Головка, В. О. Акмен. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.	6	8
Разом	76	128

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Контрольна робота є складовою навчального процесу, активною формою самостійної роботи студентів, і являє собою закінчене дослідження певного напрямку. Мета індивідуального завдання полягає у формуванні глибоких знань студентів відносно основних положень товарознавства продовольчих і непродовольчих товарів.

Головними задачами індивідуального завдання є :

- аналіз сучасного стану ринку певного товару;
- фактори формування асортименту;
- правильність зчитування штрих коду товару;
- аналіз хімічного складу товару.

Кожен з студентів отримує тему, що сприяє:

- поглибленому вивченню теоретичного матеріалу;
- формуванню вмінь використання методів аналізу та оцінки факторів, що визначають особливості розробки маркетингової та управлінської стратегії туристичного підприємства;
- залученню студентів до самостійної роботи з науковою літературою конкретного спрямування та розвитку навичок глибокого вивчення, узагальнення та систематизації підбраного матеріалу;
- розвитку здібностей до формування авторських висновків та пропозицій на основі проведеного дослідження.

Контрольна робота виконується студентом самостійно і здається у встановлений кафедрою термін.

Передумовами виконання контрольної роботи слугують:

- систематичне відвідування лекцій;
- активна участь в роботі на семінарських заняттях;
- творча ініціатива;
- відповідальність та організованість студента.

Успішне виконання контрольної роботи виступає формою проведення підсумкового контролю з дисципліни. Якісно проведені дослідження можуть виступати основою для написання дипломних робіт.

Вибір теми контрольної роботи є відповідальним етапом для початкового науковця. Невдало вибрана тема може спричинити проблеми в процесі підготовки та написання роботи.

Для своєї контрольної роботи студент може обрати тему самостійно, безпосередньо узгодивши її з лектором.

Робота виконується українською мовою. Загальний обсяг не повинен перевищувати 10-12 сторінок.

Контрольна робота повинна містити наступні обов'язкові складові:

- Титульний лист;
- Зміст;
- Вступ;
- Основна частина;
- Висновки;

- Список використаних джерел;
- Додатки (за необхідності).

Всі частини контрольної роботи повинні бути пов'язані між собою (кожен наступний розділ є логічним продовженням попереднього).

Список використаних джерел - елемент бібліографічного апарату, котрий містить бібліографічні описи використаних джерел і розміщується після висновків. Обов'язковим є наведення списку використаних джерел інформації, кількість яких становить близько 20 найменувань.

Текст роботи друкується за допомогою комп'ютера на стандартних білих аркушах паперу (формат А4). Друкування тексту одностороннє (на одній стороні аркушу) з використанням шрифтів текстового редактору Word (Times New Roman), колір – чорний, розмір – 14 pt, міжрядковий інтервал – полуторний, вирівнювання основного тексту – по ширині. Щільність тексту повинна бути однаковою. Текст дослідження потрібно друкувати, залишаючи поля таких розмірів: з лівого боку – 30 мм, з правого – 15 мм, зверху – 20 мм, знизу – 20 мм, абзац – 10 мм. Не допускається будь-які підкреслювання, виділення по тексту, окрім вказаних у представлених рекомендаціях.

Нумерація сторінок наскрізна. Першою сторінкою є титульний аркуш, який включають до загальної нумерації сторінок. На титульному аркуші, на змісті, на додатках та на сторінці зі списком використаної літератури номер сторінки не ставлять, але всі вони включаються до загальної нумерації. На наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки арабськими цифрами без крапки в кінці.

Назви розділів друкуються великими літерами (шрифт – жирний), вирівнювання – по центру. Крапка після назв розділів, підрозділів, таблиць, діаграм і графіків не ставляться. Між назвою розділу і підрозділу витримують інтервал в один рядок.

Форма проведення підсумкового оцінювання виконаного дослідження – публічна доповідь (3-4 хвилини) з подальшим відкритим обговоренням або індивідуальна співбесіда на тему контрольної роботи.

Контрольна робота представляється у встановлені терміни.

Оцінювання контрольних робіт

№ п/п	Критерії оцінювання контрольних робіт	Кількість балів
1	Оформлення роботи до вимог стандарту, Структуро-логічна побудова роботи, актуальність (зміст вступу)	до 2
2	Виклад основної частини	до 4
3	Висновки, публічна доповідь	до 4
4	Разом	до 10

При оцінці контрольної роботи враховується ступінь розкриття теми та відображення головного змісту, глибина опрацювання відповідних джерел

інформації, вміння застосовувати теоретичний матеріал для вирішення практичних проблем, логічність викладу, здатність робити висновки з проведеного дослідження, відповідність технічного оформлення визначеним нормам, якість підсумкової співбесіди або доповіді. Оцінка дається кожному з вказаних елементів виконаної роботи.

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Товарознавство»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
РН 01	<i>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; залікова робота
РН 02	<i>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i>	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота
РН 12	<i>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг</i>	Лекція, вирішення кейсів, надання зворотного зв'язку, метафорична гра	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових

	<i>закладів готельного і ресторанного господарства.</i>		завдань, розв'язування ситуаційних задач залікова робота
--	---	--	---

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

– проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

– участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);

– участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів);

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ.

Згідно з наказом № 0202-1/260 від «07»серпня 2020р. лекції проводяться виключно в онлайн режимі із застосуванням платформ для відеоконференцій: ZOOM, Skype. 25-30% часу лекції обов'язково резервується для запитань, дискусій, обговорення навчального матеріалу.

Практичні заняття можуть проходити в аудиторії (до 20 осіб), чи в дистанційний формі.

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;

- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 6 балів. Максимально студент може отримати 60 балів. Залік – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 6.0	4.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		3.0-2.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		1.0-0.5	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Підсумковий контроль засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення контрольної роботи. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Структура залікової роботи:

- творче питання – 20 балів;
- тести – 20 балів (10 тестових завдань x 2,0 бали).

За бажанням студент має можливість обрати тестову форму виконання залікової роботи (білет містить 20 тестових завдань, студент одержує 2 бали за кожну вірну відповідь).

У разі настання / подовження дії обставин непереборної сили (в тому числі запровадження жорстких карантинних обмежень в умовах пандемії з заборонаю відвідування ЗВО) здобувачам вищої освіти надається можливість скласти залікову роботу в тестовій формі (білет містить 20 тестових завдань,

здобувач одержує 2 бали за кожну вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Товарознавство».

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Денна форма навчання	Поточне оцінювання роботи студентів на практичних заняттях та самостійної роботи																Всього	Залік	Сума	
	тема	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15				T16
	max	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	60	40

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70 – 89	добре	
50 – 69	задовільно	
1– 49	незадовільно	не зараховано

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Сирохман, І.М. Задорожний, Н.Л. Пономарьов. – К.: Лібра, 2015. – 366 с.
2. Товарознавство. Харчові продукти з генетично модифікованої сировини : навч. посібник / А.А. Дубініна [та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 267 с.
3. Основи товарознавства продтоварів / Н. С. Ясинська та ін. – К, 2002. – 131 с.
4. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурнологічних схемах / А. А. Дубініна, Т. В. Щербакова, Н. І. Черевична, О.

В. Шмиголь ; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – Електрон. дані. – Х., 2017. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см.

5. Сирохман, І.В. Якість і безпечність зерноборошних продуктів / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова. – К.: Центр навч. л-ри, 2006. – 384 с.

6. Захаренко В. О. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ III. Культурно-побутові та галантерейні товари [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних схемах / В. О. Захаренко, М. П. Головка, В. О. Акмен. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

7. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ I: Товарознавство господарчих, будівельних, косметичних товарів та товарів побутової хімії : навч. посібник / М. П. Головка, В. О. Акмен, Т. М. Головка, С. В. Сорокіна. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Допоміжна

8. Титаренко Л. Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. пос. / Л. Д. Титаренко. – К: Центр Навчальної літератури, 2003. – 227 с.

9. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / І. В. Сирохман, І. Н. Задорожний, П. Х Пономарьов. – К.: Лібра, 1998. – 365 с.

10. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 619 с.

11. Сирохман І.В., Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Лібра, 1998. – 629 с.

12. Товарознавство молочних товарів: навч. пос. / А. Б. Рудавська, Г. В. Дейниченко, В. М. Козлов, Г. І. Дюкарева – Х.: ХДУХТ, 2004.

13. Рудавська Г. В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г. В. Рудзівська, С. В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с.

14. Козлов В. М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В. М. Козлов, Ю. М. Хацкевич, В. К. Тимченко. – Х.: ХДУХТ, 2005. – 227 с.

15. Сірохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підр. / І. В. Сірохман, Т. М. Лозова. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 612 с.

10. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕО-ЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Бальзам для миття посуду. – [Електронний ресурс] : <<http://krashiy.com/rus/nominatiovs2006/?nid.>>

2. Професіональний хімічний портал, все о средствах бытовой и профессиональной химии, обзоры рынка, выставки. – [Електронний ресурс] : <[htm.InterCHARMnet.](http://InterCHARMnet.)> – : від 21.08.12.

3. База маркетингової інформації, огляд ринку парфумерно-косметичних засобів та засобів побутової хімії, 12.03.2012.– [Електронний ресурс] : <<http://Marketing”hhh.htm.>>

4. Вірне пакування-залог успіху. – [Електронний ресурс] : <<http://www.mediainform.com.ua>>

5. База маркетингової інформації, огляд ринку парфумерно-косметичних засобів та засобів гігієни [Електронний ресурс]. – <www.„Marketing”// hhh.htm>.

6. Ринок мучних кондитерських виробів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.4p.ru/main/research/3802/>

7. Фруктово-ягодные полуфабрикаты [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.sibupack.com/ingredienti/proizv-2/fruktovo-iagodnye-polufabrikaty.html>.

8. Поперечна О. На що фрукти та ягоди [Електронний ресурс] / О. Поперечна // АПК-Информ: овощи & фрукты . – Режим доступу : <http://www.lol.org.ua/rus/showart.php?id=49702>.

9. Інтернет-сайт Національного університету харчових технологій [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://www.usuft.kiev.ua/Sci_F056.htm.

11. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ (В ТОМУ ЧИСЛІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ КАРАНТИННИХ ОБМЕЖЕНЬ ЧЕРЕЗ ПАНДЕМІЮ)

В умовах дії карантинних обмежень освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

- дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття;

- дистанційно на платформі Moodle (<http://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=1584>) проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;

- аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ

1. План лекцій

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства.

Тема 2. Зерноборошняні товари.

Тема 3. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки.

Тема 4. Крохмаль, мед цукор та кондитерські вироби.

Тема 5. Смакові товари.

Тема 6. Харчові жири.

Тема 7. М'ясо та м'ясні товари.

Тема 8. Яйця та яєчні товари.

Тема 9. Молоко та молочні продукти.

Тема 10. Риба та рибні товари.

Тема 11. Безалкогольні, слабоалкогольні напої.

Тема 12. Продовольчі товари з генетично.

Тема 13. Господарські товари: пластмаси силікатні товари, керамічні товари, металогосподарські товари

Тема 14. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби.

Тема 15. Текстильні, швейні та трикотажні товари. Взуттєві та хутряні товари.

Тема 16. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари.

Лекційний матеріал для студентів спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня навчання на платформі Moodle (<http://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=1584>).

2. Плани семінарських (практичних, лабораторних) занять

Назва теми	Кількість Годин
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства: • споживна цінність товару; • види і сутність емпіричних та аналітичних методів; • система пошуку нормативних документів; • показники якості і їх групування.	2
Тема 2. Зерноборошняні товари: • характеристика зернових культур; • асортимент та споживні властивості зерноборошняних товарів; • етапи визначення відповідності маркування виробів.	4
Тема 3. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки: • структура та атомно-морфологічна будова рослинної клітини, плодів та овочів; • вивчення класифікації, дефектів плодів та овочів, методи відбору проб.	4
Тема 4. Крохмаль, мед цукор та кондитерські вироби: • показники якості крохмалю, меду, цукру, кондитерських виробів; • органолептичні показники цукру білого; • фізико-хімічні показники якості цукру білого.	2
Тема 5. Смакові товари • речовини зумовлюють смак і аромат прянощів; • відмінні особливості чорного чаю від зеленого на смак, аромат і колір настою; • смакові і фізіологічні властивості кави.	2
Тема 6. Харчові жири: • класифікація олій; • види тваринних топлених жирів; • харчова і біологічна цінність маргарину.	2
Тема 7. Молоко та молочні продукти • органолептична оцінка якості молока; • сутність гомогенізації молока; • класифікація кисломолочних продуктів.	2
Тема 8. Яйця та яєчні товари: • класифікація яєць; • вимоги до якості.	2
Тема 9. М'ясо та м'ясні товари: • морфологічний і хімічний склад м'яса; • класифікація та маркування м'яса забійних тварин; • торгівельне розрубання туш.	2
Тема 10. Риба та рибні товари • види пакування та маркування риби та рибних товарів; • методи фальсифікації риби; • асортимент вторинної сировини.	2
Тема 11. Безалкогольні, слабоалкогольні напої • призначення безалкогольних напоїв;	2

• класифікація виноградних вин. • відмінність шипучих вин від ігристих; • умови і терміни зберігання пива; • виробництво етилового спирту і вимоги до якості спирту.	
Тема 12. Продовольчі товари з генетично модифікованої сировини: • технології створення генетично модифікованих рослин; • характеристика компаній, що використовують генетично модифіковану сировину для виробництва харчових продуктів.	2
Тема 13. Господарські товари: пластмаси силікатні товари, керамічні товари, металогосподарські товари	-
Тема 14. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби: • аналіз ринку непродовольчих товарів; • сучасні тенденції фальсифікації непродовольчих товарів.	2
Тема 15. Текстильні, швейні та трикотажні товари. Взуттєві та хутряні товари: • асортимент непродовольчих товарів; • інноваційні технології під час формування їх якості.	2
Тема 16. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари:	-
Разом	32

3. Методичні рекомендації для самостійної роботи

Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
	Очна форма	Заочна форма
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства. Завдання: вивчити хімічний склад продовольчих товарів. Ознайомитись зі класифікацією харчових продуктів. 3. Основи товарознавства продтоварів / Н. С. Ясинська та ін. – К, 2002. – 131 с. 4. Титаренко Л. Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. пос. / Л. Д. Титаренко. – К: Центр Навчальної літератури, 2003. – 227 с.	4	4
Тема 2. Зерноборошняні товари. Завдання: вивчити споживні властивості зерна та вимоги до його якості, борошна, круп, макаронних виробів, хліба та хлібобулочних виробів. 4. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / І. В. Сирохман, І. Н. Задорожний, П. Х Пономарьов. – К.: Лібра, 1998. – 365 с. 5. Сирохман, І.В. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова. – К.: Центр навч. л-ри, 2006. – 384 с. 6. Ринок мучних кондитерських виробів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.4p.ru/main/research/3802/	4	10
Тема 3. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки. Завдання: класифікацію плодів та овочів, поглибити знання щодо асортименту продуктів їх перероблення.	4	10

5. Сирохман І.В., Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Лібра, 1998. – 629 с. 6. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. –619 с. 7. Фруктово-ягодные полуфабрикаты [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.sibupack.com/ingredienti/proizv-2/fruktovo-iagodnye-polufabrikaty.html. 8. Поперечна О. На що фрукти та ягоди [Електронний ресурс] / О. Поперечна // АПК-Информ: овощи & фрукты . – Режим доступу : http://www.lol.org.ua/rus/showart.php?id=49702.		
Тема 4. Крохмаль, мед цукор та кондитерські вироби. <i>Завдання:</i> вивчити види цукристих кондитерських виробів, характеристику їх складових, показників якості та вимог до зберігання, борошняні кондитерські вироби, їх види, показники якості та порядок зберігання. Поглибити знання щодо сучасного асортименту збагачених кондитерських виробів. 3. Сірохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підр. / І. В. Сірохман, Т. М. Лозова. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 612 с. 4. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурнологічних схемах / А. А. Дубініна, Т. В. Щербакова, Н. І. Черевична, О. В. Шмиголь ; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – Електрон. дані. – Х., 2017. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см	4	8
Тема 5. Смакові товари. <i>Завдання:</i> знати асортимент приправ та прянощів, їх основні властивості, регіони вирощування, ознайомитись з показниками якості, зберігання. 3. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. Посібник : 4 вид. / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, Н.Л. Пономарьов. – К.: Лібра, 2015. – 366 с. 4. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. –619 с.	4	8
Тема 6. Харчові жири. <i>Завдання:</i> знати характеристику та технологію виробництва маргарину, гідрожиру, комбіжиру, жиру хлібопекарського, показники їх якості. Козлов В. М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В. М. Козлов, Ю. М. Хацкевич, В. К. Тимченко. – Х.: ХДУХТ, 2005. – 227 с. 3. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. Посібник : 4 вид. / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, Н.Л. Пономарьов. – К.: Лібра, 2015. – 366 с. 4. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. –619 с.	4	8
Тема 7. М'ясо та м'ясні товари. <i>Завдання:</i> розглянути характеристику забійних тварин і первинну переробку худоби, знати класифікацію та маркування м'яса забійних тварин.	4	8

3. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. Посібник : 4 вид. / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, Н.Л. Пономарьов. – К.: Лібра, 2015. – 366 с. 4. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. –619 с.		
Тема 8. Яйця та яєчні товари. Завдання: знати будову яєць і їх хімічний склад, класифікацію яєць і вимоги до якості. 3. Рудавська Г. В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г. В. Рудзівська, С. В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с. 4. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / І. В. Сирохман, І. Н. Задорожний, П. Х Пономарьов. – К.: Лібра, 1998. – 365 с.	5	8
Тема 9. Молоко та молочні продукти. Завдання: 3. Товарознавство молочних товарів: навч. пос. / А. Б. Рудавська, Г. В. Дейниченко, В. М. Козлов, Г. І. Дюкарева – Х.: ХДУХТ, 2004. 4. Рудзівська Г. В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г. В. Рудзівська, С. В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с.	5	8
Тема 10. Риба та рибні товари. Завдання: знати асортимент риби та рибних товарів, поживна цінність, вимоги до якості, методи фальсифікації. 3. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. Посібник : 4 вид. / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, Н.Л. Пономарьов. – К.: Лібра, 2015. – 366 с. 4. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. –619 с.	4	8
Тема 11. Безалкогольні, слабоалкогольні напої. Завдання: знати асортимент слабоалкогольних напоїв, вплив компонентів на організм людини, дослідити асортимент та класифікацію безалкогольних напоїв. 3. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. Посібник : 4 вид. / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, Н.Л. Пономарьов. – К.: Лібра, 2015. – 366 с. 4. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. –619 с.	5	8
Тема 12. Продовольчі товари з генетично модифікованої сировини. Завдання: вивчити основні напрями створення генетично модифікованої сировини, поглибити знання щодо порядку проведення досліджень якості та біобезпечності харчових продуктів із генетично модифікованої сировини. 3. Товарознавство. Харчові продукти з генетично модифікованої сировини : навч. посібник / А.А. Дубініна [та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 267 с.	5	8

4. Інтернет-сайт Національного університету харчових технологій [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://www.usuft.kiev.ua/Sci_F056.htm		
Тема 13. Господарські товари: пластмаси силікатні товари, керамічні товари, металогосподарські товари. <i>Завдання:</i> знати класифікацію полімерних мас, керамічних товарів, скла та його властивостей, характеристику металів чорних та кольорових, сплави на основі металів. 3. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ I: Товарознавство господарчих, будівельних, косметичних товарів та товарів побутової хімії : навч. посібник / М. П. Головка, В. О. Акмен, Т. М. Головка, С. В. Сорокіна. – – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. Екрана. 4. Захаренко В. О. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ III. Культурно-побутові та галантерейні товари [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних схемах / В. О. Захаренко, М. П. Головка, В. О. Акмен. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.	6	8
Тема 14. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби. <i>Завдання:</i> знати класифікацію меблів, матеріалів для виробництва та показники якості, вивчити оздоблювальні матеріали, їх характеристики, види клеїв, фарби та показники їх якості, знати класифікацію парфумерно-косметичних виробів за призначенням. 5. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ I: Товарознавство господарчих, будівельних, косметичних товарів та товарів побутової хімії : навч. посібник / М. П. Головка, В. О. Акмен, Т. М. Головка, С. В. Сорокіна. – – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана. 6. Бальзам для миття посуду. – [Електронний ресурс] : http://krashiy.com/rus/nominatiovs2006/?nid.> 7. Професіональний хімічний портал, все о средствах бітовой и проффесиональной химии, обзоры рынка, выставки. – [Електронний ресур] : <htm.InterCHARMnet.> – : від 21.08.12. 8. База маркетингової інформації, огляд ринку парфумерно-косметичних засобів та засобів побутової хімії, 12.03.2012.– [Електронний ресур] : http://MarketingG”hbb.htm.>	6	8
Тема 15. Текстильні, швейні та трикотажні товари. Взуттєві та хутряні товари. <i>Завдання:</i> знати види волокон, їх склад, асортимент ниток, їх структуру та будову, вивчити асортимент натуральних взуттєвих шкір, дефекти натуральних шкір, способи обробки та основні властивості шкур хутряної сировини. 2. Захаренко В. О. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ III. Культурно-побутові та галантерейні товари [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних схемах / В. О. Захаренко, М. П. Головка, В. О. Акмен. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.	6	8
Тема 16. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари.	6	8

<i>Завдання:</i> вивчити класифікацію електропобутових товарів, музичних інструментів та їх властивості, характеристики дорогоцінних металів, види коштовного каміння та порядок клеймування ювелірних товарів. 3. Захаренко В. О. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ III. Культурно-побутові та галантерейні товари [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних схемах / В. О. Захаренко, М. П. Головка, В. О. Акмен. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.		
Разом	76	128

Питання для самоперевірки:

1. Дайте характеристику зерна пшениці;
2. Назвіть способи використання зерна рису у виробництві харчових продуктів.
3. Дайте стислу характеристику кукурудзи, ячменю, жита, проса, вівса, гречки, бобових культур.
4. Охарактеризуйте будову зерна різних родин.
5. Охарактеризуйте хімічний склад зерна.
6. Викладіть вимоги до якості зерна .
7. Назвіть оптимальні умови зберігання зернових культур.
8. Назвіть способи обробки зерна. В чому складається їх вплив на споживні властивості круп?
9. Дайте характеристику круп з пшениці, рису, ячменю, вівса, кукурудзи.
10. Які особливості притаманні складу круп підвищеної поживної цінності?
11. Назвіть чинники, що впливають на споживні властивості круп.
12. Назвіть показники і викладіть вимоги до якості круп.
13. Дайте характеристику дефектів круп.
14. Які умови і терміни зберігання круп?
15. В чому полягає харчова цінність борошна?
16. В чому сутність окремих процесів виробництва борошна?
17. Дайте характеристику асортименту пшеничного борошна.
18. Назвіть відмітні особливості житнього борошна у порівнянні з пшеничним.
19. Дайте характеристику борошна згідно зернової культури.
20. Назвіть показники якості борошна.
21. Викладіть вимоги до умов і термінів зберігання борошна.
22. Яке борошно придатне до виготовлення макаронних виробів?
23. Що впливає на формування споживних властивостей макаронних виробів?
24. Дайте характеристику асортименту макаронних виробів.
25. Назвіть показники якості макаронних виробів.
26. Перелічіть дефекти макаронних виробів і назвіть причини їх виникнення.
27. Які ознаки покладені в основу класифікації хліба і хлібобулочних виробів?

28. Дайте характеристику споживних властивостей хліба.
29. Дайте стислу характеристику сировини для виробництва хліба і хлібобулочних виробів.
30. Назвіть процеси виробництва хліба, їх сутність і вплив на якість готових виробів.
31. Дайте характеристику асортименту хліба і хлібобулочних виробів.
32. Назвіть показники якості хлібобулочних виробів.
33. Назвіть дефекти і хвороби хлібобулочних виробів і причини їх виникнення.
34. Які умови і терміни зберігання хлібобулочних виробів передбачають стандарти?
35. В чому полягають особливості виготовлення бубличних виробів?
36. Назвіть показники й викладіть вимоги до якості бубличних виробів.
37. Викладіть правила пакування і зберігання бубличних виробів.
38. З чого складається технологія виробництва здобних сухарів?
39. Назвіть асортимент здобних сухарів.
40. Які показники і вимоги до якості сухарних виробів встановлено за стандартом?
41. Якими властивості має крохмаль?
42. Чи зв'язані властивості крохмалю з хімічною будовою крохмальних зерен?
43. Що є сировиною для виробництва крохмалю?
44. В чому технологічні особливості виділення крохмалю з картопляної і зернової сировини?
45. На які сорти поділяють картопляний і кукурудзяний крохмаль?
46. Чому кількість краплин є важливим показником сорту крохмалю?
47. Чим відрізняється модифікований крохмаль від звичайного?
48. Як використовують модифікований крохмаль?
49. Що таке саго? За якими показниками якості саго поділяють на сорти?
50. При отриманні яких продуктів використовується здатність крохмалю до оцукрювання?
51. Чим відрізняються один від одного різні типи патоки?
52. Назвіть види глюкози. Її застосування?
53. Які зміни якості можуть відбуватися при неправильному транспортуванні і зберіганні крохмалю?
54. Які оптимальні умови зберігання крохмалю?
55. Харчова цінність цукру і властивості сахарози.
56. Що є сировиною для виробництва цукру?
57. Характеристика цукру залежно від способу очищення.
58. В чому особливості виробництва цукру-рафінаду?
59. Назвіть асортимент цукру і дайте його характеристику.
60. Чим відрізняється цукор-пісок звичайний від рафінованого?
61. Як підрозділяється цукор - пісок рафінований за розмірами кристалів?
62. Вимоги, що пред'являються до якості цукру.
63. Які показники якості загальні для цукру-піску і цукру-рафінаду?
64. Дайте характеристику рідкого цукру та цукрової пудри.
65. Види тари, що використовуються для пакування цукру.

66. Назвіть умови і термін зберігання цукру.
67. Які дефекти можуть виникати при зберіганні цукру?
68. Для чого виробляють замінники цукру? Охарактеризуйте асортимент.
69. Чим пояснюються дієтичні і лікувальні властивості натурального меду?
70. Охарактеризуйте харчову цінність меду?
71. За якими ознаками класифікують мед?
72. В чому різниця між медом липовим, гречаним, акацієвим?
73. За якими показниками оцінюють якість меду?
74. Назвіть дефекти меду і причини їх появи?
75. Які відмінні ознаки падевого меду?
76. Охарактеризуйте умови зберігання меду?
77. Чому не рекомендується мед нагрівати при температурі вище 50°C?
78. Чому при тривалому зберіганні якість меду знижується?
79. Як виробляють штучний мед?
80. Чим відрізняється мед натуральний від штучного меду?
81. Які види кондитерських виробів відносяться до групи цукристих і борошняних кондитерських виробів?
82. Які ознаки встановлені в основу класифікації і формування асортименту фруктово-ягідних кондитерських виробів?
83. Охарактеризуйте особливості складу і приготування мармеладу різних видів.
84. Як формується пориста структура і желеподібна консистенція пастили?
85. Чим відрізняються один від одного заварна і клейова пастила?
86. В чому відмінні особливості приготування варення, джему, повидла?
87. Чому до якості сировини для варення пред'являються більш жорсткі вимоги, ніж до сировини для джему?
88. Яким чином оформляють поверхню мармеладу, зефіру, пастили?
89. За якими ознаками визначають товарний сорт варення, джему, повидла?
90. В чому різниця і схожість між желе і мармеладом?
91. Чим відрізняються цукати від варення?
92. Які напівфабрикати, отримані з какао-бобів, використовують для виробництва шоколаду?
93. Технологія виробництва шоколаду.
94. Що таке темперування?
95. Яким чином темперування впливає на якість і термін зберігання шоколаду?
96. Класифікація і асортимент шоколаду?
97. Особливості виробництва пористого шоколаду та білого шоколаду?
98. Вимоги до якості шоколаду.
99. Жирове та цукрове посивіння шоколаду, засоби їх попередження.
100. Сировина для виробництва какао-порошку.
101. З якою метою проводиться лужна обробка какао-порошку?
102. Яким показникам якості повинен задовольняти какао-порошок?
103. Назвіть умови і терміни зберігання шоколаду і какао-порошку?

4. ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ

Індивідуальне навчально-дослідне завдання студента є видом позааудиторної самостійної роботи студента навчального чи навчально-дослідницького характеру, яке виконується в процесі вивчення програмного матеріалу навчального курсу і завершується разом із складанням підсумкового іспиту чи заліку із даної навчальної дисципліни. Метою такого виду роботи виступає самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи.

Індивідуальні завдання з дисципліни сприяють більш поглибленому вивченню студентом теоретичного матеріалу, формуванню вмінь використання знань для вирішення відповідних практичних завдань.

Для покращення підготовки майбутнього спеціаліста, поглиблення запропонованого під час лекцій матеріалу застосовуються такі види індивідуальних завдань як реферати, аналітичні огляди тощо.

Контрольна робота є складовою навчального процесу, активною формою самостійної роботи студентів, і являє собою закінчене дослідження певного напрямку. Кожен з студентів отримує індивідуальне завдання, що сприяє:

- поглибленому вивченню теоретичного матеріалу;
- формуванню вмінь використання методів аналізу та оцінки факторів, що визначають особливості розробки маркетингової та управлінської стратегії туристичного підприємства;
- залученню студентів до самостійної роботи з науковою літературою конкретного спрямування та розвитку навичок глибокого вивчення, узагальнення та систематизації підібраного матеріалу;
- розвитку здібностей до формування авторських висновків та пропозицій на основі проведеного дослідження.

Контрольна робота виконується студентом самостійно і здається у встановлений кафедрою термін.

Передумовами виконання індивідуального завдання слугують:

- систематичне відвідування лекцій;
- активна участь в роботі на семінарських заняттях;
- творча ініціатива;
- відповідальність та організованість студента.

Успішне виконання контрольної роботи виступає формою проведення підсумкового контролю з дисципліни.

Якісно проведені дослідження можуть виступати основою для написання дипломних робіт.

Вибір теми дослідження є відповідальним етапом для початкового науковця. Невдало вибрана тема може спричинити проблеми в процесі підготовки та написання роботи.

Для своєї наукової роботи студент може обрати тему самостійно, безпосередньо узгодивши її з лектором. Студент також може скористатися рекомендованим переліком тем з курсу «Товарознавство».

Теми контрольних робіт:

Асортимент і товарознавча характеристика (найменування обраного продукту) вітчизняних та іноземних виробників, які реалізуються на ринку м. Харкова;

Дослідження якості(найменування обраного продукту) вітчизняного виробництва, яка реалізується в торговельній мережі України;

Формування асортименту та товарознавча характеристика.....(найменування обраного продукту), що реалізуються в супермаркетах м. Харкова.

Робота виконується українською або російською мовами. Загальний обсяг не повинен перевищувати 25 сторінок.

Контрольна робота повинна містити наступні обов'язкові складові:

- Титульний лист;
- Зміст;
- Вступ;
- Основна частина;
- Висновки;
- Список використаних джерел;
- Додатки (за необхідності).

Всі частини контрольної роботи повинні бути пов'язані між собою (кожен наступний розділ є логічним продовженням попереднього).

Список використаних джерел - елемент бібліографічного апарату, котрий містить бібліографічні описи використаних джерел і розміщується після висновків. Обов'язковим є наведення списку використаних джерел інформації, кількість яких становить близько 20 найменувань.

Текст роботи друкується за допомогою комп'ютера на стандартних білих аркушах паперу (формат А4). Друкування тексту одностороннє (на одній стороні аркушу) з використанням шрифтів текстового редактору Word (Times New Roman), колір – чорний, розмір – 14 pt, міжрядковий інтервал – полуторний, вирівнювання основного тексту – по ширині. Щільність тексту повинна бути однаковою. Текст дослідження потрібно друкувати, залишаючи поля таких розмірів: з лівого боку – 30 мм, з правого – 15 мм, зверху – 20 мм, знизу – 20 мм, абзац – 10 мм. Не допускається будь-які підкреслювання, виділення по тексту, окрім вказаних у представлених рекомендаціях.

Нумерація сторінок наскрізна. Першою сторінкою є титульний аркуш, який включають до загальної нумерації сторінок. На титульному аркуші, на змісті, на додатках та на сторінці зі списком використаної літератури номер сторінки не ставлять, але всі вони включаються до загальної нумерації. На наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки арабськими цифрами без крапки в кінці.

Назви розділів друкуються великими літерами (шрифт – жирний), вирівнювання – по центру. Крапка після назв розділів, підрозділів, таблиць, діаграм і графіків не ставляться. Між назвою розділу і підрозділу витримують інтервал в один рядок.

Форма проведення підсумкового оцінювання виконаного дослідження – публічна доповідь (3-4 хвилини) з подальшим відкритим обговоренням або індивідуальна співбесіда на тему контрольної роботи.

Контрольна робота представляється у встановлені терміни.

При оцінці контрольної роботи враховується ступінь розкриття теми та відображення головного змісту, глибина опрацювання відповідних тематичних джерел інформації, вміння застосовувати теоретичний матеріал для вирішення практичних проблем, логічність викладу, здатність робити висновки з проведеного дослідження, відповідність технічного оформлення визначеним нормам, якість підсумкової співбесіди або доповіді. Оцінка дається кожному з вказаних елементів виконаної роботи.

Оцінювання контрольних робіт

№ п/п	Критерії оцінювання контрольних робіт	Кількість балів
----------	---------------------------------------	--------------------

1	Оформлення роботи до вимог стандарту, Структуро-логічна побудова роботи, актуальність (зміст вступу)	до 2
2	Виклад основної частини	до 4
3	Висновки, публічна доповідь	до 4
4	Разом	до 10

5. ЗАВДАННЯ ЗАЛІКОВОЇ РОБОТИ

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Семестр 6
Форма навчання: очна
Рівень вищої освіти (освітньо-кваліфікаційний рівень): бакалавр
Навчальна дисципліна: Товарознавство

ЗАЛІКОВИЙ БІЛЕТ № 1

1. Назвіть класифікацію та асортимент молока, його поживну цінність, вимоги до якості в життєвому циклі та методи його фальсифікації. (20 балів)
2. Тестові завдання:
 1. Товарознавство – це:
 - а) процес вивчення товарообміну;
 - б) сукупність знань про товар;
 - в) дослідження в харчовій галузі.
 2. Енергетична цінність – це:
 - а) калорійність продукту;
 - б) харчова цінність продукту;
 - в) поживна цінність продукту.
 3. Вимоги до якості – це:
 - а) норми, що регламентовані НД;
 - б) конкретний одиничний або комплексний показник;
 - в) сукупність характеристик товару.
 4. Які вуглеводи відносять до нецукрів:
 - а) інулін, глікоген, клітковина;
 - б) лігнін, пектин, крохмаль;
 - в) лактоза, трегалоза;
 - г) лігнін, сахароза, галактоза.
 5. Ефірні масла у плодах та овочах представлені:
 - а) терпенами, спиртами, альдегідами;

- б) глюкозою, фруктозою, мальтозою;
- в) нітратами, нітритами.

6. Ароматичні речовини представлені у плодах та овочах:

- а) терпенами,
- б) спиртами та альдегідами;
- в) нітратами та нітритами.

7. Трисортні помели зерна дають:

- а) хлібопекарське борошно вищого, 1 -го і 2-го сортів;
- б) борошно 1 -го сорту;
- в) борошно вищого сорту.

8. Зовні модифікований крохмаль:

- а) не відрізняється від крохмала;
- б) відрізняється від крохмала;
- в) більш сіруватіший.

9. Сахароза:

- а) складається з однієї молекули глюкози і однієї молекули фруктози;
- б) складається з чистої сахарози;
- в) складається з молекул полісахариду та моносахариди.

10. До монофлорного меду відносять:

- а) липовий, гречаний, соняшниковий;
- б) луговий, степний, гірський;
- в) акацієвий, буркуновий, гірський.

(20 балів)

Затверджено на засіданні міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи протокол № 1 від 26 серпня 2020 р.

В. о. зав. кафедри _____ **Наталія ДАНЬКО**

підпис

Укладач _____ **Олена СОКОЛОВСЬКА**

підпис