ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Тема дисципліни	Кіль-кість годин	Зміст самостійної роботи
Тема 1. Основи товарознавства харчових продуктів	**4**	1. Зберігання харчових продуктів на підприємствах ресторанного господа-рства. 2. Процеси, що відбуваються у продуктах при зберіганні. 3. Поняття про природні втрати, їх норми, порядок застосування та заходи щодо їх зниження. 4. Сертифікація та її роль в управлінні якістю продукції. 5. Системи сертифікації продукції: поняття, значення та порядок впровадження.
Тема 2. Зерноборошняні товари	**2**	1. Значення зерноборошняних товарів в кулінарії, їх використання та особливості зберігання в закладах ресторанного господарства. 2. Процеси, які відбуваються у крупах і борошні при зберіганні.
Тема 3. Фруктово-овочеві товари	**6**	1.Значення фруктів і овочів у харчуванні, норми їх споживання 2.Маркування та пакування свіжих овочів і фруктів, умови й особливості їх зберігання 3.Вплив окремих методів консервування на харчову цінність і збереженість продуктів переробки овочів та фруктів
Тема 4. Гриби свіжі і перероблені	**2**	1.Гриби перероблені. Товарні сорти й вимоги до якості перероблених грибів, пакування та зберігання
Тема 6. Кондитерські вироби, цукор і мед	**2**	1. Харчова цінність кондитерських виробів, меду і цукру. 2. Пакування, маркування, умови і гарантійний строк зберігання кондитерських виробів, меду і цукру
Тема 7. Смакові товари	**1**	1. Пакування, маркування і умови зберігання на підприємствах ресторанного господарства
Тема 8. Харчові концерн-трати	**2**	1. Пакування, маркування та умови зберігання харчових концентратів
Тема 9. Молоко та молочні продукти	**2**	1. Лікувальне та дієтичне значення молока і молочних продуктів у харчуванні 2. Пакування, маркування, умови зберігання та використання у кулінарії молока і молочних продуктів
Тема 10. Жирові продукти	**2**	1. Значення жирових продуктів у харчуванні 2. Пакування, умови і строк зберігання жирових продуктів
Тема 12 М'ясо та м'ясні продукти	**2**	1. Вимоги до якості, маркування, пакування й особливості зберігання.

		2. Маркування м’ясних консервів
Тема 13. Риба та рибні продукти	**2**	1. Умови і строки зберігання риби і рибних товарів 2. Пакування та маркування риби і рибних товарів
Разом	**27**	

Тема 1. Основи товарознавства харчових продуктів

Перелік питань

1.Зберігання харчових продуктів на підприємствах ресторанного господарства

2. Процеси, що відбуваються у продуктах при зберіганні.

3. Поняття про природні втрати, їх норми, порядок застосування та заходи щодо їх зниження.

4. Сертифікація та її роль в управлінні якістю продукції.

5.Системи сертифікації продукції: поняття, значення та порядок впровадження.

Література

Основна:

1. Жук Ю.Т., Жук В.А., Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник для студентів кооперативних вищих навчальних закладів. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – стор. 6-24.

2. В.А. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник / В.А. Павлова, Г.А. Рижова, Л.А. Гончар, В.М. Орлова, О.Р. Сергеєва, О.В. кузьменко.- К.: Кондор, 2012. –стор. 7-16, 30-35.

3. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – стор. 7-16, 18-21.

Додаткова:

1. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. – Центр навчальної літератури, 2003. – стор. 5-12.

Запитання для самоперевірки

1. Які фактори впливають на зберігання харчових продуктів?
2. Назвіть оптимальну температуру зберігання харчових продуктів.
3. Які процеси відбуваються при зберіганні харчових продуктів?
4. Що таке природні втрати?
5. Назвіть заходи щодо зниження природних втрат.
6. Що таке сертифікація?
7. Який порядок впровадження системи сертифікації на продукцію.

Рекомендації щодо оформлення самостійної роботи студентами:

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 2. Зерноборошняні товари

Перелік питань

1. Значення зерноборошняних товарів в кулінарії, їх використання та особливості зберігання в закладах ресторанного господарства.
2. Процеси, які відбуваються у крупах і борошні при зберіганні.

Література

Основна:

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.

2. В.А. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник / В.А. Павлова, Г.А. Рижова, Л.А. Гончар, В.М. Орлова, О.Р. Сергеєва, О.В. кузьменко.- К.: Кондор, 2012. – стор 123-133.

3. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова:

1. Закон України „Про захист прав споживачів ”, 1993р.

2.Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.

Запитання для самоперевірки

1. Яке значення зерно борошняних товарів в кулінарії?
2. Які особливості зберігання зерно борошняних товарів в закладах ресторанного господарства?
3. Які процеси відбуваються в крупах і борошні при зберіганні?

<u>Рекомендації щодо оформлення самостійної роботи студентами:</u>

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 3. Фруктово-овочеві товари

Перелік питань

1. Значення фруктів і овочів у харчуванні, норми їх споживання.
2. Маркування та пакування свіжих овочів і фруктів, умови й особливості їх зберігання.
3. Вплив окремих методів консервування на харчову цінність і збереженість продуктів переробки овочів та фруктів.

Література

Основна

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
2. В.А. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник / В.А. Павлова, Г.А. Рижова, Л.А. Гончар, В.М. Орлова, О.Р. Сергеєва, О.В. кузьменко.- К.: Кондор, 2012. – стор 133-158.
3. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова

1. Закон України „Про захист прав споживачів ”, 1993р.
2.Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.
3. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.

Запитання для самоперевірки

1. Яке значення свіжих фруктів і овочів у харчуванні?
2. Які норми споживання свіжих овочів і фруктів?
3. Які умови зберігання свіжих фруктів і овочів?
4. Як маркують свіжі овочі і фрукти?
5. Як пакують свіжі овочі і фрукти?
6. Охарактеризуйте вплив окремих методів консервування на харчову цінність перероблених овочів та фруктів.

<u>Рекомендації щодо оформлення самостійної роботи студентами:</u>

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- *вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;*
- *відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.*

Тема 4. Гриби свіжі і перероблені

Перелік питань

1. Гриби перероблені. Товарні сорти й вимоги до якості перероблених грибів, пакування та зберігання.

Література

Основна:

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- стор.406-412.

Додаткова:

1. Закон України „Про захист прав споживачів ”, 1993р.

2.Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть асортимент перероблених плодів і овочів.
2. Які гриби під час сушіння не темніють?
3. Що відноситься до грибних консервів?
4. Як пакують і зберігають перероблені гриби?
5. На які товарні сорти поділяються перероблені гриби?

<u>Рекомендації щодо оформлення самостійної роботи студентами:</u>

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- *вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;*
- *відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.*

Тема 6. Кондитерські вироби, цукор і мед

Перелік питань

1. Харчова цінність кондитерських виробів, меду і цукру.
2. Пакування, маркування, умови і гарантійний строк зберігання кондитерських виробів, меду і цукру.

Література

Основна:

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- стор 105-166.
2. В.А. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник / В.А. Павлова, Г.А. Рижова, Л.А. Гончар, В.М. Орлова, О.Р. Сергеєва, О.В. кузьменко.- К.: Кондор, 2012. – стор 162-175
3. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – стор118-166.

Додаткова:

1. Закон України „Про захист прав споживачів ”, 1993р.
2.Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.
3. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.

Запитання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте харчову цінність кондитерських товарів.
2. Охарактеризуйте харчову цінність меду натурального.
3. Охарактеризуйте харчову цінність цукру.
4. Як пакують та маркують мед і цукор?
5. Як пакують та маркують кондитерські вироби?
6. Назвіть умови і гарантійні строки зберігання кондитерських виробів, цукру та меду.

<u>Рекомендації щодо оформлення самостійної роботи студентами:</u>

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- *вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;*
- *відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.*

Тема 7. Смакові товари

Перелік питань

1. Пакування, маркування і умови зберігання на підприємствах ресторанного господарства.

Література

Основна:

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.

2. В.А. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник / В.А. Павлова, Г.А. Рижова, Л.А. Гончар, В.М. Орлова, О.Р. Сергеєва, О.В. кузьменко.- К.: Кондор, 2012. – стор. 175-186.

3. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова:

1. Закон України „Про захист прав споживачів ”, 1993р.

2.Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.

Питання для самоперевірки

1. Назвіть умови зберігання смакових товарів на підприємствах ресторанного господарства.
2. Як пакують смакові товари?
3. Як маркують смакові товари?

<u>Рекомендації щодо оформлення самостійної роботи студентами:</u>

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- *вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;*
- *відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.*

Тема 8. Харчові концентрати

Перелік питань

1. Пакування, маркування та умови зберігання харчових концентратів.

Література

Основна:

1. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 358-363с.

Додаткова:

1. Закон України „Про захист прав споживачів ”, 1993р.

2.Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.

Запитання для самоперевірки

1. Як пакують харчові концентрати?
2. Як маркують харчові концентрати?
3. Як зберігають харчові концентрати і які строки їх зберігання?

Рекомендації щодо оформлення самостійної роботи студентами:

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- *вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;*
- *відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.*

Тема 9. Молоко та молочні продукти

Перелік питань

1. Лікувальне та дієтичне значення молока і молочних продуктів у харчуванні
2. Пакування, маркування, умови зберігання та використання у кулінарії молока і молочних продуктів.

Література

Основна:

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
2. В.А. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник / В.А. Павлова, Г.А. Рижова, Л.А. Гончар, В.М. Орлова, О.Р. Сергеєва, О.В. кузьменко.- К.: Кондор, 2012. – стор. 195-206.
3. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова:

1. Закон України „Про захист прав споживачів ”, 1993р.
2.Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.

Запитання для самоперевірки

1. Яке лікувальне та дієтичне значення мають молочні продукти в харчуванні?
2. Як пакують молоко та молочні продукти?
3. Як маркують молоко та молочні продукти?
4. Як зберігають молоко та молочні продукти?

Рекомендації щодо оформлення самостійної роботи студентами:

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- *вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;*
- *відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.*

Тема 10. Жирові продукти

Перелік питань

1. Значення жирових продуктів у харчуванні
2. Пакування, умови і строк зберігання жирових продуктів.

Література

Основна:

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.

2. В.А. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник / В.А. Павлова, Г.А. Рижова, Л.А. Гончар, В.М. Орлова, О.Р. Сергеєва, О.В. кузьменко.- К.: Кондор, 2012. – стор. 186-195.

3. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова:

1. Закон України „Про захист прав споживачів ”, 1993р.

2.Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.

Запитання для самоперевірки

1. Яке значення жирових продуктів в харчуванні?
2. Як пакують жирові продукти?
3. Як маркують жирові продукти?
4. Як зберігають жирові продукти?

Рекомендації щодо оформлення самостійної роботи студентами:

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- *вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;*
- *відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.*

Тема 12 М'ясо та м’ясні продукти

Перелік питань

1. Вимоги до якості, маркування, пакування й особливості зберігання.
2. Маркування м’ясних консервів.

Література

Основна:

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.

2. В.А. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник / В.А. Павлова, Г.А. Рижова, Л.А. Гончар, В.М. Орлова, О.Р. Сергеєва, О.В. кузьменко.- К.: Кондор, 2012. – стор. 219-226.

3. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

4. Сирохман І.В. Раситюк Т.М. Товарознавство м’яса і м’ясних товарів. підручник . – К; Центр навчальної літератури, 2004. – 384с.

Додаткова:

1. Закон України „Про захист прав споживачів ”, 1993р.

2.Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.

Запитання для самоперевірки

1. Які вимоги до якості м’яса і м’ясних товарів?
2. Як пакують м’ясо і м’ясні товари?
3. Як маркують м’ясо і м’ясні товари?
4. Які особливості зберігання м’яса і м’ясних товарів?
5. Як маркуються м’ясні консерви?
6. Які реквізити наносять на м’ясні консерви?

<u>Рекомендації щодо оформлення самостійної роботи студентами:</u>

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- *вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;*
- *відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.*

Тема 13. Риба та рибні продукти

Перелік питань

1. Умови і строки зберігання риби і рибних товарів.
2. Пакування та маркування риби і рибних товарів.

Література

Основна:

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.

2. В.А. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник / В.А. Павлова, Г.А. Рижова, Л.А. Гончар, В.М. Орлова, О.Р. Сергеєва, О.В. кузьменко.- К.: Кондор, 2012. – стор. 206-219.

3. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

4. Сирохман І.В. Раситюк Т.М. Товарознавство м’яса і м’ясних товарів. підручник . – К; Центр навчальної літератури, 2004. – 384с.

Додаткова:

1. Закон України „Про захист прав споживачів ”, 1993р.

2.Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.

Запитання для самоперевірки

1. Які вимоги до якості риби та рибних товарів?
2. Як пакують рибу та рибні товари ?
3. Як маркують рибу та рибні товари?
4. Які особливості зберігання риби та рибних товарів?
5. Як маркуються рибні консерви?
6. Які реквізити наносять на рибні консерви?

Рекомендації щодо оформлення самостійної роботи студентами:

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- *вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;*
- *відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.*