

Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова

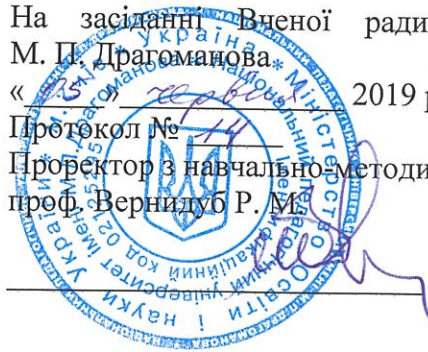
«ЗАТВЕРДЖЕНО»

На засіданні Вченої ради НПУ імені
М. П. Драгоманова

« » 2019 р.

Протокол №

Проректор з навчально-методичної роботи
проф. Вернидуб Р. М.



ПРОГРАМА
вибіркової навчальної дисципліни
(за вибором університету)
ТОВАРОЗНАВСТВО У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

освітнього рівня бакалавр
галузь знань 01 Освіта/ Педагогіка 015 Професійна освіта
за спеціалізаціями:

«Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа»

Шифр за навчальним планом:

для спеціалізації «Харчові технології»: ВВ1.2.03

для спеціалізації «Готельно-ресторанна справа»: ВВ1.1.03

Розробники програми:

Гуменюк Тетяна Броніславівна, кандидат педагогічних наук, професор, завідувач кафедри промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова;

Іщенко Світлана Михайлівна, викладач кафедри промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова.

Рецензенти:

Корець Микола Савич, професор, доктор педагогічних наук, проректор із науково-педагогічної та адміністративно-господарчої роботи Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова;

Ратушенко Антоніна Тарасівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри сучасної інженерії та нанотехнологій Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна».

I. Пояснювальна записка

Програма вибіркової навчальної дисципліни «Товарознавство у ресторанному господарстві» складена відповідно до освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми підготовки фахівців освітнього рівня (бакалавр), галузі знань 01 Освіта/ Педагогіка, напрямку підготовки 015 Професійна освіта (за профілем «Готельно-ресторанна справа», «Харчові технології») згідно навчальних планів 2017 року затвердження.

Дисципліна «Товарознавство у ресторанному господарстві» входить до циклу професійної та практичної підготовки як вибіркова і забезпечує цілісну фахову підготовку майбутніх педагогів професійного навчання з харчових технологій та готельно-ресторанної справи.

Програма навчальної дисципліни «Товарознавство у ресторанному господарстві» передбачає забезпечення майбутніх фахівців необхідними знаннями про споживчі властивості товарів з метою управління їх якістю у підприємствах виробничої сфери, бо успішна комерційна діяльність спеціалістів на ринку неможлива без вивчення основ товарознавства, експертизи та оцінки якості товарів. Програма відповідає кваліфікаційним вимогам до бакалаврів реалізації основних видів і завдань їх діяльності та направлена на одержання студентами теоретичних знань, набуття практичних навичок самостійного вирішення завдань щодо функціонування та розвитку сучасної системи знань про товар, що просувається між організаціями України та у міжнародній торгівлі в залежності від специфіки країн з транзитною економікою; засвоєння навчального матеріалу стосовно організаційної роботи з розподілу товарів з урахуванням їх товарознавчих властивостей; ознайомлення з аспектами якісних категорій товарів у різних частинах світу.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є: показники якості та методи їх визначення, закономірності появи дефектів, специфічних для кожної групи товарів, та способи їх усунення, методи пакування та зберігання продукції.

Міждисциплінарні зв'язки: Навчальна дисципліна «Товарознавство у ресторанному господарстві» базується на знаннях, які студенти отримали після

вивчення дисциплін циклу математичної, природничо-наукової підготовки: неорганічної хімії, фізики, вищої математики, екології, інженерної та комп'ютерної графіки. Найбільшою мірою дисципліна «Товарознавство у ресторанному господарстві» спирається на теоретичні знання і практичні навички, сформовані при вивченні дисципліни професійної та практичної підготовки: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Стандартизація, метрологія та стандартизація», «Товарознавство та пакування харчових продуктів галузі» та ін.

Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані у процесі вивчення «Організації готельно-ресторанного господарства», Технічна мікробіологія», «Хімія» та написання курсових і бакалаврських робіт.

Мета та завдання навчальної дисципліни:

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для управління асортиментом, та якістю продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення в закладах готельно-ресторанного господарства.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Товарознавство у ресторанному господарстві» є: теоретична та практична підготовка студентів до діяльності в сфері готельно-ресторанної справи, та харчових технологій, а саме – управління якістю продовольчої продукції та сировини в організації харчових виробництв та торгівлі ними; вибір доброякісних предметів матеріально-технічного забезпечення у цій сфері використання.

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> • зміст навчальної дисципліни «Товарознавство у ресторанному господарстві» для забезпечення цілісної фахової підготовки майбутніх педагогів професійного навчання з харчових технологій та готельно-ресторанної справи; • міжпредметні зв'язки з іншими дисциплінами. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> •орієнтуватись у сучасних тенденціях готельно-ресторанного господарства та харчової галузі; 	Предметно-методологічні

	<ul style="list-style-type: none"> •проводити дослідницьку роботу у сфері готельно-ресторанної справи та харчової галузі <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> •орієнтуватись у сучасних дослідженнях пакувальної індустрії харчової галузі; <p>проводити дослідницьку роботу у галузі легкої промисловості.</p>	
2	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> • стан і перспективи розвитку товарознавства у готельно-ресторанному господарстві; • основні принципи та методи наукового пізнання товарів; • загальні системи класифікації товарів; • товарознавчі методи класифікації асортиментних груп товарів; • основні вимоги до зберігання, якості та кількості товарів на етапах їх просування; • нормативні міжнародні та державні документи з контролю якості товарів; • методи ідентифікації та засоби товарної інформації; • основні функції товарознавчої та екологічної експертизи товарів; • основні права виробників і споживачів товарів; • методологію товарної інформації; <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> • використовувати наукові методи пізнання товарів при створенні класифікаційних систем та асортиментних груп товарів; • застосовувати методи пізнання товарів, їх загальних споживчих властивостей; • визначати основні показники якості товарів; • використовувати засоби та критерії ідентифікації товарів і розрізняти сфальсифіковані товари. 	Техніко-технологічні галузеві

II. Примірний тематичний план

На вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство у ресторанному господарстві» відводиться 3 кредити ЄКТС 90 годин.

№ з/п	Назви модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
		Всього	Аудиторні	Лекції	Лабораторні	СРС
	МОДУЛЬ I Товарознавство продовольчих товарів		17	8	9	28
1	Тема 1.1. Основи загального товарознавства	45	5	2		10
2	Тема 1.2. Товарознавство продуктів рослинного походження		6	3	5	9

3	Тема 1.3. Товарознавство продуктів тваринного походження		6	3	4	9	
Види контролю	Контроль на аудиторних заняттях						
	Контроль самостійної роботи						
	Модульна контрольна робота						
	МОДУЛЬ II Товарознавство непродовольчих товарів	45	17	8	9	28	
4	Тема 2.1 Господарські товари		5	2	3	9	
5	Тема 2.2. Текстильні товари		6	3	3	9	
6	Тема 2.3 Технічно-складні побутові товари		6	3	3	10	
Види контролю	Контроль на аудиторних заняттях						
	Контроль самостійної роботи						
	Модульна контрольна робота						
РАЗОМ:			90	34	16	18	56

III. Зміст навчальної дисципліни за модулями і темами

МОДУЛЬ I Товарознавство продовольчих товарів

Тема 1. Основи загального товарознавства

Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства. Основи раціонального споживання продовольчих і непродовольчих товарів. Хімічний склад продовольчих товарів.

Класифікація харчових продуктів. Якість харчових продуктів.

Основи зберігання і транспортування товарів.

Тема 2 Товарознавство продуктів рослинного походження

Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.

Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції.

Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.

Товарознавча характеристика смакових товарів.

Тема 3. Товарознавство продуктів тваринного походження.

Товарознавча характеристика харчових жирів.

Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.

Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.

Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.

Товарознавча характеристика харчових концентратів

МОДУЛЬ II Товарознавство непродовольчих товарів

Тема 1. Господарські товари

Скляні побутові товари. Керамічні товари. Метало-господарські товари.
Меблі. Товари побутової хімії.

Тема 2. Текстильні товари

Нитки, їх асортимент і призначення. Види тканин та їх класифікація.
Класифікація швейних товарів.

Тема 3. Технічно-складні побутові товари

Побутові електротехнічні товари. Побутові електротехнічні товари.

Класифікація та асортимент машин для обробки білизни.

Електропраски. Особливості конструкції, класифікація, технічні параметри та асортимент електропрасок.

Класифікація та асортимент машин для прибирання приміщень.

Класифікація опалювальних приладів за способом нагріву.

Прилади для приготування їжі, їх класифікація та характеристика.

IV. ФОРМА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Товарознавство у ресторанному господарстві» проводиться у формі заліку у 3-му семестрі за результатами успішності на лабораторних заняттях та модульних контролів.

V. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Вхідний контроль проходить у письмовій формі і представляє собою набір тестових завдань, за допомогою яких здійснюється перевірка базових знань, необхідних для подальшого вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство та пакування харчових продуктів галузі».

Контроль під час аудиторних занять, основними формами якого є усне опитування теоретичного матеріалу (допуск до лабораторно-практичних робіт), виконання та захист лабораторно-практичних робіт.

Контроль самостійної роботи студентів, основними видами якого є оцінювання підготовки до лабораторно-практичних робіт, опрацювання

додаткових джерел інформації, оцінювання презентацій, ситуаційних завдань.

Вивчення кожного змістового модуля навчальної програми закінчується **модульною контрольною роботою**, яка представляє собою набір тестових завдань.

Зразок модульної контрольної роботи

I рівень

1. Мінеральні речовини – це ...

1. Органічні речовини.
2. Неорганічні речовини.
3. Смакові речовини.

2. Вода у свіжих овочах становить:

1. 70%- 90%
2. 40%-50%
3. 15%-20%

3. До якої родини риб відносять кету, форель?

1. Осетрові.
2. Лососеві.
3. Коропові.
4. Скумбрієві.

4. Плівки, сухожилля, хрящі – це ...

1. М'язова тканина.
2. Сполучна тканина.
3. Кісткова тканина.

5. Основний білок молока:

1. Казеїн.
2. Колаген.
3. Міоген.

6. Крупу ядрицю швидкорозварювану отримують із:

1. Вівса.
2. Пшениці.
3. Гречки.

II рівень

7. Якими цифрами позначається код України у штриховому кодуванні товарів?

Для чого використовують штрихове кодування товарів?

8. Перерахуйте, які ви знаєте бульбоплоди? Що найбільше використовують у кулінарії? Дайте характеристику цьому бульбоплоду?

III рівень

9. Охарактеризуйте крупи із пшениці. Показники якості.

10. Дайте характеристику хімічного складу риби. В чому полягає відмінність хімічного складу морської і прісноводної риби?

IV рівень

11. Визначте категорію вгодованості курей, якщо м'язи тушки добре розвинені, форма грудей округла; є відкладення підшкірного жиру на грудях, животі – у вигляді суцільної смужки на спині.

12. Фактична маса нетто брикета масла вершкового склала 19 кг. 900 г при маркуванні 20 кг. Чи відповідає це вимогам стандарта?

ЗАГАЛЬНА СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість запитань	Кількість балів за одне запитання	Загальна кількість балів
1	6	0,5	3
2	2	1	2
3	2	1,5	3
4	2	2	4

Перелік запитань, що виносяться до заліку.

1. Предмет та задачі товарознавства. Споживча вартість товарів. Якість харчових продуктів та чинники її формування.
2. Оцінка якості товарів: поняття, методи. Контроль якості товарів.
3. Основи зберігання товарів. Втрати продовольчих товарів при зберіганні.
4. Види консервування продовольчих товарів. Тара і пакувальні матеріали.
5. Харчова цінність плодів та овочів, їх хімічний склад та норми щоденного споживання.
6. Капустяні та цибулинні овочі. Харчова цінність, види, господарсько-ботанічні сорти, показники якості, умови та строки зберігання.
7. Споживні властивості, виробництво та асортимент плодово-ягідних соків.
8. Хлібобулочні вироби: класифікація, асортимент, показники якості та дефекти.
9. Борошно: показники якості, умови пакування, маркування, транспортування, зберігання та дефекти.
10. Споживні властивості, класифікація, оцінка якості та дефекти круп.
11. Методи визначення якості харчових продуктів.
12. Характеристика м'яса за видом, за віком, угодованістю, термічним станом і якістю.
13. Оцінка якості свіжого м'яса.
14. Характеристика пластмас на основі полімеризаційних смол.
15. Хімічний склад і харчова цінність плодів і овочів.
16. Технологічна схема виробництва, класифікація, основний асортимент і якість ковбасних виробів.
17. Лакофарбові товари: склад, класифікація, показники якості.
18. Класифікація швейних товарів. Основні види типових розмірів швейних товарів.

19. Характеристика асортименту хліба. Технологія виробництва хліба. Характеристика показників якості хліба. Методи пакування та зберігання хліба.
20. Способи зберігання свіжих плодів та овочів. Процеси, що відбуваються при зберіганні. Поняття про оптимальні умови зберігання.
21. Хімічний склад і харчова цінність м'яса риб. Методи обробки, що змінюють органолептичні показники та подовжують строки зберігання.
22. Скло, його властивості, методи виробництва та асортимент виробів із скла.
23. Соки та безалкогольні напої: класифікація, асортимент, якість, зберігання.
24. Хімічний склад і харчова цінність м'яса свійських тварин.
25. Деревинні матеріали: їх характеристика, класифікація, сфери застосування.
26. Борошняні кондитерські вироби. Асортимент, якість умови зберігання.
27. Канцелярські товари: асортимент, класифікація та показники якості.
28. Кисломолочні продукти. Асортимент, виробництво, показники якості, дефекти, види пакування.
29. Копчені рибні продукти: способи копчення, асортимент, якість, зберігання.
30. Класифікація скляних товарів, Декорування скляних виробів. Види кольорового скла.
31. Види, асортимент і показники якості виноградних вин.
32. Показники якості. Дефекти і хвороба хліба, заходи по зниженню втрат хліба.
33. Поняття про вуглеводи, дубильні та пектинові речовини, їх властивості та вплив на організм людини. Вміст в харчових продуктах.
34. Класифікація твердих сичугових сирів, їх асортимент, показники якості, зберігання.
35. Пиво. Асортимент, основна сировина для виробництва, показники якості. Види пакування та методи зберігання.
36. Види і сорти, якість круп із риса, пшениці і проса. Умови та терміни зберігання.
37. Карамельні вироби. Класифікація, асортимент, основні вимоги до якості.
38. Іграшки: класифікація, асортимент, основні вимоги до якості.
39. Плоди: їх класифікація, харчова цінність, помологічні сорти і товарні сорти насіннячкових плодів.
40. Вимоги до якості свіжого, охолодженого та мороженого м'яса. Маркування м'яса.
41. Керамічні вироби. Їх класифікація, характеристика сировини для виробництва. Основні види дефектів керамічних виробів.
42. Характеристика борошна: види, сорти, показники якості. Характеристика клейковини муки. Вимоги до зберігання, основні види дефектів.
43. Меблеві товари. Характеристика споживчих властивостей. Вимоги до якості деревини, що використовується для виробництва меблів.
44. Асортимент, показники якості, умови та терміни зберігання крохмалю та крохмалепродуктів.
45. Взуття. Класифікація за призначенням. Показники якості взуття.
46. Що таке нить, основні показники будови ниток, класифікація ниток та їх характерні ознаки.

47. Характеристика яєць по категоріям. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Вимоги до якості, дефекти. Умови зберігання та пакування яєць.
48. Хімічний склад та харчова цінність молока і кисломолочних продуктів. Процеси: стерилізація і пастеризація молока.
49. Вітаміни, їх роль в харчуванні людини. Класифікація окремих вітамінів. Вітамінізація харчових продуктів.
50. Характеристика показників якості свіжої риби. Умови зберігання. Зміни, що відбуваються у свіжої риби.
51. Кава: сировина для виробництва, види, асортимент, показники якості, зберігання.
52. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць.
53. Класифікація овочів. Хімічний склад і харчова цінність. Хвороби овочів.
54. Взуттєві матеріали: їх характеристика. Асортимент натуральних та штучних шкір для виробництва взуття.
55. Рослинні олії. Технологія виробництва рослинних олій, види, показники якості. Умови зберігання.
56. Характеристика чорного та зеленого чаю: сировина та процес виробництва, показники якості, вимоги до пакування та умови зберігання.
57. Товарознавча класифікація хутряних напівфабрикатів та їх споживчі властивості.
58. Характеристика круп з гречки та вівса. Харчова цінність, вимоги до якості, умови зберігання. Характеристика основних видів дефектів та причин їх виникнення.
59. М'ясні субпродукти, їх використання, види, терміни зберігання, якість.
60. Скляні побутові товари. Класифікація і асортимент скляних виробів. Головні етапи та методи виробництва.
61. Бульбоплоди та коренеплоди. Харчова цінність, господарськоботанічні сорти та показники якості. Умови зберігання. Хвороби.
62. Варені та копчені ковбаси. Харчова цінність, показники якості. Умови та терміни зберігання. Відмінність в технології виготовлення цих видів ковбасних виробів.
63. Пиво: класифікація, асортимент, дегустаційна оцінка якості, умови та терміни зберігання, якість.
64. Види декорування скловиробів. Кольорове скло та методи його отримання.
65. Класифікація плодів. Цитрусові плоди, їх харчова цінність, сорти, якість, зберігання.
66. Склад харчових продуктів. Вміст води та мінеральних речовин (зольних елементів) в харчових продуктах. Їх роль для організму людини.
67. Коротка технологічна схема виробництва круп. Види, сорти, якість круп із пшениці та гречки. Умови та терміни зберігання.
68. Косметичні товари. Основна сировина для виробництва. Класифікація, вимоги до якості. Види пакування та декорування. Характеристика умов зберігання.
69. Наука товарознавство, її зміст, задачі і зв'язок з іншими дисциплінами. Роль в умовах ринкової економіки.

70. Тваринні жири, їх види, склад і загальні властивості. Значення жирів і харчуванні людини.
71. Прикраси керамічних виробів, дефекти керамічних виробів. Характеристика основних видів кераміки.
72. Метало-господарські товари. Сировина для виробництва та їх характеристика. Корозія та основні методи для її запобігання. Основні методи декорування.
73. Майонез: основна сировина для виробництва, вимоги до якості, способи використання. Характеристика видів пакування та умов зберігання.
74. Класифікація кисломолочних продуктів. Основні відмінні ознаки у виробництві кефіру та йогуртів. Дефекти кисломолочних продуктів. Вимоги до пакування та зберігання.
75. Будівельні товари: види, класифікація. Показники якості сухих будівельних сумішей а фарб. Вимоги до зберігання.
76. Асортимент і показники якості молока коров'ячого. Дефекти молока. Характеристика видів пакування та умов зберігання.
77. Солоні рибні товари. Характеристика сировини, процесу виробництва, зміни якості, що відбуваються при посолі. Дефекти та умови зберігання.
78. Поняття про якість харчових продуктів. Чинники, що впливають на якість товарів у процесі надходження до споживачів.
79. Характеристика асортименту товарів із пластмас. Методи визначення виду пластмас. Вимоги до якості.
80. Птиця домашня. Хімічний склад, класифікація по видам угодваності, термічного стану.
81. Мед натуральний і штучний. Його склад, види, значення в харчуванні, використання. Способи визначення фальсифікації меду.
82. Харчове та дієтичне значення кисломолочних продуктів. Асортимент, показники якості, умови та строки зберігання кисломолочних продуктів.
83. Основні поняття про музичний звук. Види музичних інструментів.
84. Класифікація овочів. Характеристика капустяних та зелених видів овочів: харчова цінність, види, дефекти, умови зберігання.
85. Товари побутової хімії: лаки, фарби. Сировина для виробництва. Основні показники якості. Пакування та вимоги до зберігання.
86. Характеристика миючих засобів: вимоги до якості, види пакування та умови зберігання.
87. Рибні консерви і пресерви. Відмінність, асортимент і показники якості, харчова цінність. Маркування.
88. Прянощі: характеристика сировини, складу, показники якості. Характеристика видів пакування та умов зберігання.
89. Приправи. Особливості складу. Використання в ресторанному господарстві. Режим зберігання та способи пакування.
90. Маргарин: харчова цінність, асортимент, показники якості, умови зберігання.
91. Умови та терміни зберігання хліба. Зміни якості при зберіганні. Міри по зниженню втрат хліба.
92. Класифікація харчових продуктів.

93. Вершкове масло. Способи отримання, види, вимоги до якості, зберігання, вади.
94. Смакові товари загальної дії. Характеристика чорного, байхового чаю. Технологія виробництва, якість, умови та терміни зберігання.
95. Асортимент, показники якості, умови та терміни зберігання м'ясних консервів.
96. Харчова цінність. Види, сорти і якість кісточкових плодів. Використання в харчуванні.
97. Вершки, сметана, кисломолочний сир. Асортимент, якість. Умови та терміни зберігання.
98. Вина: характеристика сировини для виробництва. Особливості виробництва та органолептичні показники кагору, мадери, хересу, портвейну. Умови зберігання.
99. Сорти і показники якості житнього і пшеничного борошна. Зберігання.
100. Вимоги до якості одягу. Основні види дефектів пошиття та оздоблення. Вимоги до тканин для пошиття літнього та зимового одягу.

VI. Інформаційні джерела для вивчення навчальної дисципліни

6.1 Основна:

1. Бірта Г. О, Бургу Ю. Г. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс) : навчальний посібник для студ. вищ. навч. закладів / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Полтавський ун-т економіки і торгівлі. - Київ : Центр учбової літератури, 2012. - 224 с.
2. Задорожний І. М., Гаврилишин В. В. Товарознавство продовольчих товарів. Зерноборошняні товари: Підруч. для студ. вищ. навч. закл. / І. М. Задорожний, В. В. Гаврилишин; Львів. комерц. акад. — Л. : Компакт ЛВ, 2004. — 304 с.
3. Кирильчук Р. В. Товарознавство непродовольчих товарів: Навч.-метод. посіб. Ч. 4. Товари культурно-побутового призначення та побутові електричні товари / уклад.: Р. В. Кирильчук; Укоопспілка, Львів. комерц. акад. — Л. : Вид-во Львів. комерц. акад., 2004. — 120 с.
4. Михайлов В. І. Товарознавство непродовольчих товарів / В.І. Михайлов, Т.Г. Глушкова, О.І. Зельніченко. – К.: КНИГА. – 2004. – 448 с.
5. Оснач О.Ф. Товарознавство: навч. пос. / О.Ф. Оснач. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 223 с. 2. Сирохман І.В. Товарознавство

продовольчих товарів: підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожній, П.Х. Пономарьов. – 4-е вид., переробл. і допов. – К.: Лібра, 2007. 660 с.

6. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства. Навч. посіб. – К.: Центр Навчальної літератури, 2003. – 207 с.

7. Самойленко А.А. Технологія та контроль за якістю надання послуг: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 244 с.

8. Сирохман І. В., Раситюк Т. М. Товарознавство смакових товарів: Підруч. / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк; Укоопспілка, Львів. комерц. акад. — Л., 2003. — 426 с.

6.2. Додаткова:

1. Бондарчук М.С. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі: підручник / М.С. Бондарчук, О.В. Шумський. - Л.: Магнолія, 2008. -424 с.

2. Галик І.С. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина II. Товарознавство трикотажних толарів: підр. / І.С. Галик., Б.Д. Семак. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2001. – 296 с.

3. Домарецкий В.А. Технологія солоду та пива: підр. / В.А. Домарецкий. – К.: Фірма «Інкос», 2004. – 426 с.

4. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підр. / І.В. Сирохман, Т.М. Роситюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. –384 с.

5. Доцяк В. С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.-техн. навч. закладів / В. С. Доцяк ; М-во освіти і науки України. - Київ : Наш час, 2014. - 400 с.

6. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116 – 15 від 21.10.2004 р.

Навчальне видання

Гуменюк Тетяна Броніславівна

Іщенко Світлана Михайлівна

ТОВАРОЗНАВСТВО У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ
ПРОГРАМА

Нормативної навчальної дисципліни

підготовки бакалаврів

галузь знань 01 Освіта/ Педагогіка 015 Професійна освіта

за спеціалізаціями:

«Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа»

Шифр за навчальним планом:

для спеціалізації «Харчові технології»: ВВ1.2.03

для спеціалізації «Готельно-ресторанна справа»: ВВ1.1.03



Підписано до друку 23.09.2019 р. Формат 60x84/16.

Папір офсетний. Гарнітура Times.

Умов.друк.арк. 0,91. Облік.видав.арк. 0,56

Наклад 100 пр. Зам. № 291

Віддруковано з оригіналів.

Видавництво Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9
Свідоцтво про реєстрацію № 1101 від 29.10.2002.
(044) 239-30-26.