

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

„ЗАТВЕРДЖУЮ”

Зав. кафедрою
д.т.н., проф. _____ О.П.Прісс
« 28 » _____ 08 _____ 2019 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

“ ТОВАРОЗНАВСТВО В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ ”

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа»
(на основі повної загальної середньої освіти)

факультет АТЕ

Мелітополь 2019-2020 н.р.



Робоча програма дисципліни Товарознавство в готельно-ресторанному господарстві» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»– Мелітополь, ТДАТУ – 10 с.

Розробник: к.с.-г.н., доцент Кюрчева Л.М.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «ХТтаГРС»

Протокол № 1 від “ 28 ” _ 08 _ 2019_ року

Завідувач кафедри ХТтаГРС

д.т.н. проф. _____ О.П. Прісс

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ

підготовки фахівців ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Протокол від “ ” ____2019 року № 1

Голова _____ (Гранкіна О.В.)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		<u>денна форма навчання</u> (денна або заочна)	
Кількість кредитів 3	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	<u>Вибіркова</u> (обов'язкова або вибіркова)	
Загальна кількість годин – 90 годин	Спеціальність: <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		2-й	3-й
		Вид занять	Кількість годин
		Лекції	12 год.
Тижневе навантаження: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 6	Ступінь вищої освіти: <u>«Бакалавр»</u>	Лабораторні заняття	10 год.
		Практичні заняття	-
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	68 год.
		Форма контролю: <i>залік</i>	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МЕТА дисципліни – здобуття майбутніми фахівцями теоретичних та практичних знань і навичок у галузі товарознавства та пакування товарів народного споживання, необхідних для успішної діяльності фахівців в готельно-ресторанному господарстві в умовах ринкових відносин; вивчення студентами основ товарознавства та основних видів тари і пакування харчових продуктів, їх характеристики, вимоги до якості тари і пакувальних товарів згідно чинних нормативних документів.

Результатом опанування дисципліни студентами є комплекс знань та практичних навичок:

знати:

- товарознавчу характеристику та правила транспортування, реалізації харчових продуктів;
- основні методи та показники оцінювання якості продовольчих товарів;
- основи класифікації, стандартизації та уніфікації тари та харчових продуктів,
- характеристику основних видів тари та її значення для пакування продуктів;
- вимоги, види та маркування товарів;
- вимоги до пакувальних матеріалів;
- види транспортної тари її призначення та маркування;
- систему штрихового кодування тари та упаковки для продовольчих товарів.
- технічні вимоги до споживчої і транспортної тари;

вміти:

- формувати, оцінювати, готувати до реалізації та переробки партії продукції різного цільового призначення;
- розподіляти запропоновані пакувальні матеріали та тару відповідно до їх класифікації за призначенням;
- визначати якість харчових продуктів, тари й пакувальних матеріалів та проводити їх експертизу;
- прийняти полімерну тару відповідно до документації на неї;
- зробити висновок щодо можливості повторного використання транспортної тари;
- здійснити маркування транспортної тари.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Класифікація, стандартизація та основні види тари для пакування продовольчих товарів.

Тема 1. Асортимент, класифікація та кодування товарів.

Основи товарознавства. Предмет товарознавства. Асортимент продовольчих товарів. Класифікація товарів. Система кодування товарів

Тема 2. Якість та методи оцінки якості товарів

Поняття якості продукції. Основні фактори, що визначають якість продовольчих товарів. Поняття якості продукції. Показники якості товарів. Методи оцінки якості товарів

Тема 3. Товарознавча характеристика плодоовочевої продукції

Класифікація плодів і місця їх вирощування. Зерняткові плоди. Кісточкові плоди. Ягоди. Горіхоплідні. Класифікація овочів. Вегетативні овочі. Плодові овочі.

Змістовий модуль 2. Характеристика тари для пакування продовольчих товарів.

Тема 4. Упаковка та її роль у торгівлі продовольчими товарами. Функції упаковки.

Упаковка і її роль у торгівлі продовольчими товарами. Пакувальні матеріали які використовуються для виробництва тари. Класифікація пакувальних матеріалів. Критерії якості пакувальних матеріалів. Пакувальні матеріали та їх характеристика

Тема 5. Класифікація, стандартизація та уніфікація тари для продовольчих товарів

Основне призначення тари. Визначення виду і типу тари. Основні ознаки, згідно з якими здійснюється класифікація тари. Визначення тари згідно прийнятої класифікації. Вимоги які пред'являються до тари. Стандартизація та уніфікація тари.

Тема 6. Основні види дерев'яної, картонної, паперової та м'якої тари, що використовується під час транспортування зберігання та реалізації товарів.

Характеристика основних видів дерев'яної тари для продовольчих товарів. Характеристика основних видів картонної та паперової тари. Характеристика основних видів м'якої тари. Групова упаковка. Пакетування. Маркування Тара-устаткування. Пакетування. Вимоги до маркування

4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість			ба
			годин			
			лк	лаб	срс	
Змістовий модуль 1 . Класифікація, стандартизація продовольчих товарів						
	Лекція 1	Асортимент, класифікація, кодування	2			
	Лабораторна робота 1	Харчова та енергетична цінність харчових продуктів та їх безпека		2		1
	Сам роб 1	Підготовка до лаб роботи 1			6	2
	Лаб робота 2	Штрихове кодування		2		1
	Сам роб 2	Визначити глибину асортименту продукції в торгівельній мережі			16	6
	Лекція 2	Якість та методи оцінки якості	2			
	Сам роб 3	Підготовка до лаб роботи 3			6	2
	Лабораторна робота 3	Оцінка якості швидкозамороженої плодоовочевої продукції		2		1
	Лекція 3	Товарознавча характеристика плодоовочевої та ягідної продукції	2			
	Сам роб 4	Підготовка до ПМК1			6	
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1				1
		Самостійна робота				1
Всього за змістовий модуль 1- 46 год.			6	6	34	5
Змістовий модуль 2 Характеристика тари для пакування продовольчих товарів						
	Лекція 4	Упаковка та її роль у торгівлі	2			
	Лабораторна робота 4	Характеристика тари і упаковки для плодоовочевої продукції		2		1
	Сам роб 5	Підготовка до лаб роботи 4			6	3
	Лекція 5	Класифікація, стандартизація та уніфікація тари	2			
	Лаб робота 5	Екологічне маркування		2		1
	Сам роб 6	Підготовка до лаб роботи 5			6	5
	Лекція 6	Основні види дерев'яної, картонної, паперової та м'якої тари.	2			
	Сам роб 7	Дихальна упаковка для свіжих овочів і фруктів.			6	3
	Сам роб 8	Основні вимоги до маркування			6	3
	Сам роб 9	Підготовка до ПМК2			6	
	ПМК 2	Підсумковий контроль модуль 2				1
		Самостійна робота				1
Всього за змістовий модуль 2			6	4	44	5
Всього з навчальної дисципліни			12	10	68	10

5 ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ

1. Поняття якості продукції.
2. Основні фактори, що визначають якість товарів.
3. Показники якості товарів.
4. Дати визначення поняттю упаковка“.
5. Дати визначення поняттям: “тара”, “пакувальні матеріали”, “допоміжні пакувальні засоби”
6. Які функції виконує упаковка у торгово – технологічному процесі?
7. Перерахувати стадії життєвого циклу упаковки.
8. Які вимоги пред’являються до пакувальних матеріалів?
9. За якими ознаками здійснюють класифікацію пакувальних матеріалів?
10. Які основні дерев’яні пакувальні матеріали використовують при виробництві дерев’яної тари?
11. Як класифікується клеєна фанера залежно від водостійкості?
12. Які допоміжні матеріали використовуються при виробництві дерев’яної тари?
13. Як за станом розчинності водою класифікують скло?
14. Які види жерсті виробляють підприємства чорної металургії для виробництва тари?
15. Які основні види металів виробляють підприємства кольорової металургії для виробництва тари.
16. Що собою представляє біла жерсть електrolітичного лужіння?
17. Дати визначення поняттю “хромована лакована жерсть”.
18. Дати визначення поняттю “алюмінірована жерсть”.
19. Які переваги має алюміній і його сплави?
20. Дати визначення поняттю “алюмінієва фольга”.
21. Властивості алюмінієвої фольги.
22. Допоміжні пакувальні матеріали, які використовуються для виробництва металевої тари.
23. Назвати види картону.
24. Назвати основні види картону, що застосовуються для виробництва картонної тари.
25. Назвати основні види паперу, що використовується для виробництва тари, їх властивості.
26. Що собою представляє пергамент, його властивості.
27. Що собою представляє целофан, його властивості.
28. Які недоліки характерні для целофану?
29. Специфічні вимоги до полімерних матеріалів.
30. Властивості поліетилену, як пакувального матеріалу.
31. Що собою представляє поліетилен, його види?
32. Властивості полівінілхлориду?
33. Полістирол, його характеристика і властивості.
34. Поліетилентерефталат, його властивості як пакувального матеріалу.

35. Що собою представляють комбіновані пакувальні матеріали?
36. Дайте визначення поняттю “тара”.
37. Основне призначення тари.
38. Дайте визначення поняттям “вид” і “тип” тари.
39. Основні ознаки, за якими здійснюється класифікація тари.
40. Як класифікується тара за функціональними признаками?
41. Види транспортної тари.
42. Дайте визначення видам транспортної тари: “ящик”, “бочка”, “контейнер”, “мішок”.
43. Види споживчої тари для упакування продовольчих та непродовольчих товарів.
44. Дайте визначення видам споживчої тари: “пляшка”, “банка”, “туб”, “пакет”, “коробка”, “пачка”.
45. Класифікація тари за призначенням і приналежністю.
46. Класифікація тари за кратністю використання та здатності зберігати початкову форму.
47. Дайте визначення поняттям: “нерозбірна тара”, “розбірна тара”, “складна тара”, “закрита тара”, “плотна тара”, “гратчаста тара”.
48. Дайте визначення поняттям: “ізотермічна тара”, “герметична тара”, “ізобарична тара”, “аерозольна тара”.
49. Що розуміється під економічними і естетичними вимогами, які пред’являються до тари?
50. Що розуміється під експлуатаційними і санітарними вимогами, які пред’являються до тари?
51. Що таке уніфікація тари?
52. Стандартизація тари. Основне завдання і мета стандартизації.
53. Структура (розділи) стандарту на конкретний вид тари.
54. Групи стандартів на тару і їх визначення.
55. Що дає уніфікація тари по єдиному модулю?

6 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Скалецька Л.Ф. Товарознавство та сертифікація продукції рослинництва / Подпратов Г.І., Войцехівський В.І., Мацейко Л.М., Кравченко С.М./ Програма навчальної дисципліни для підготовки бакалаврів в вищих навчальних закладах IV рівня акредитації з напрямку 1301 – “Агрономія” для магістрів. – К.: “Аграрна освіта”, Науково-методичний центр аграрної освіти. – 2007. – 17 с.
2. І.В.Сирохман. Товарознавство продовольчих товарів./ І.М.Задорожний, П.Х. Пономарьов./ Підручник.- Київ: Лібра, 2003.- 368 с.
3. Завгородня В. М. Товарознавство пакувальних матеріалів./ Сирохман І. В.: Навчальний посібник. — Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2004. – 200 с.

4. Завгородня В.М. Тара і пакування продовольчих товарів:/ Сирохман І.В., Демкевич Л.І. / Навчальний посібник. - Львів: Видавництво: Львівська комерційна академія, 2001. – 255 с.
5. Козлов А.П. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: Навчально-методичний посібник. – Днепропетровск: ДУЕП, 2006. – 135 с.
6. Осика В.А. Пакувальні матеріали і тара: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2006. – 372 с.
7. Осика В.А. Тара і пакування товарів. Опорний конспект лекцій. – К.: КНТЕУ, 2001. – 86 с.
8. Сирохман І.В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари./ Завгородня В.М.: Підручник. – К.: ЦНЛ, 2009. – 616 с.
9. Богданов К.Н. Лабораторный практикум к самостоятельной работе студентов по курсу «Товароведение продовольственных товаров»:/ Колесникова Н.В. Учебно-практическое пособие.- Улан-Удэ: Изд-во. ВСГТУ, 2007, – 52с.

Допоміжна

10. ДСТУ 4260:2003. Тара і пакування спожиткові. Маркування. Загальні вимоги
11. Закон України «Про захист прав споживачів», № 3161-ІУ від 01.01.2005 р.
12. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини», № 2116-15 від 21.10.2004 р.
13. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів», № 2809-15 від 05.09.2005 р.
14. ДСТУ ISO 7348:2010 Тара скляна. Виробництво. Словник термінів.
15. ДСТУ 4260-2003 Споживча тара і пакування. Маркування. Загальні вимоги.
16. ДСТУ EN 13427:2008 Пакування. Вимоги щодо застосування європейських стандартів у сфері пакування та відходів пакування.
17. ДСТУ EN 13429:2008 Пакування. Вторинне використання.
18. ДСТУ EN 20090-1-2002 Тара металева легка. Позначення і методи визначення розмірів та місткості. Частина 1. Банки з відкритою горловиною.
19. ДСТУ EN 20090-2-2002 Тара металева легка. Позначення і методи визначення розмірів та місткості. Частина 2. Тара загального призначення .
20. ДСТУ ГОСТ 10117.1-2003 Пляшки скляні для харчових рідин. Загальні технічні умови.
21. ДСТУ ГОСТ 9569:2009 Папір парафінований. Технічні умови.
22. Банасяк Я. Рынок гофрированного картона в Европе // Упаковка. – 2001. – № 2. – С. 1–20.
23. Валишина З., Яруллин Р., Матухин Е. Клеящие материалы для этикеточной и упаковочной продукции // Тара и упаковка. – 2001. – № 3. – С. 44–45.
24. Васильківський К. В. Нові засоби для закупорювання // Упаковка. – 2002. – № 1. – С. 16–17.
25. Галат Е. Упаковка для рыбы (отечественный и зарубежный опыт) // Упаковка. – 2003. – № 2 – С. 12–16.
26. Гузик Т. Упаковка для замороженных продуктов. // Мир продуктов. – 2004. – № 4(15) – С. 48–51.
27. Жукова Н.М. Тара и упаковка. Курс лекций. Дон ГУЭТ, Донецк, 2004. – 110 с.

7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://nip.tsatu.edu.ua>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ (адреса: м. Мелітополь, пр. Б.Хмельницького, 18, <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>)
3. Методичний кабінет кафедри ТПЗПСГ
4. Бібліотека ІЗС УААН ім. М.Ф. Сидоренка (адреса: м. Мелітополь, вул. Вакуленчука, 99)
5. Бібліотека ім. М.Ю. Лермонтова (м. Мелітополь, пл. Перемоги, 1)
6. Internet.