

Міністерство освіти і науки України  
Мукачівський державний університет  
Кафедра готельно-ресторанної та музейної справи



**Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного  
бізнесу**

Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів  
бакалаврського рівня вищої освіти  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОС Бакалавр

**Мукачево  
МДУ 2022**

УДК

*Розглянуто та рекомендовано до друку науково-методичною радою  
Мукачівського державного університету  
протокол 2022р.*

*Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанної та  
музейної справи  
протокол № від 2022 р.*

**Укладач**

**Удворгелі Л.І.** – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та музейної  
справи МДУ

**Рецензент –**

## **Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу**

Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів бакалаврського рівня вищої освіти спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / укладач Удворгелі Л.І.- Мукачево : МДУ, 2022. - с. 25

**Анотація.**

Методичні матеріали містять вказівки до вивчення тем з дисципліни для студентів денної форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОС Бакалавр

©МДУ, 2022

## Зміст

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| Пояснювальна записка                                              | 4  |
| Методичні вказівки до вивчення тем                                | 6  |
| Методичні вказівки до виконання СРС                               | 15 |
| Критерії оцінювання самостійної та індивідуальної роботи студента | 21 |
| Перелік питань для самоконтролю                                   | 24 |
| Список рекомендованих джерел                                      | 25 |

### **Пояснювальна записка**

**ВСТУП.** Мета вивчення дисципліни "Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу» - опанувати науково-теоретичні засади товарознавства та споживчі властивості товарів виробничо-технічного призначення, що зумовлюють їх споживчу цінність і здатність задовольняти потреби споживачів. Також є формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для управління асортиментом, якістю продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення в закладах готельно-ресторанного господарства.

### **Зв'язок з фундаментальними та інженерними дисциплінами**

Дисципліна «Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу» базується на матеріалах фундаментальних та загально-інженерних дисциплін. Особливе значення для її вивчення мають дисципліни «Стандартизація і сертифікація підприємств готельно-ресторанного господарства», «Технологія ресторанного господарства», «Харчова хімія»

**Об'єм дисципліни.** Дисципліна «Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу» відноситься до дисциплін фахового спрямування і є варіативною навчальною дисципліною, яка сприяє підготовці кваліфікованих кадрів в індустрії готельно-ресторанного бізнесу та в організації харчових виробництв.

**Форми контролю знань:** робочою програмою передбачено модульний контроль знань студентів.

### **Завдання курсу:**

Теоретичні: вивчення фундаментальних положень товарознавства, підготовка студентів до діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Практичні: управління якістю продовольчої продукції та сировини в організації харчових виробництв, вибір доброякісних предметів матеріально-технічного забезпечення у цій сфері використання.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен

#### **знати:**

- класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва;
- закономірності формування їх якості та споживчих властивостей;
- основні принципи та засоби наукового пізнання товарів;
- загальні системи класифікації товарів;
- товарознавчі методи класифікації асортиментних груп товарів;
- основні вимоги до збереження, якості та кількості товарів на етапах їх просування;
- основи виробництва товарів та технологічні особливості виробництва окремих груп товарів;
- принципи формування асортименту товарів;
- нормативні міжнародні та державні документи з контролю якості товарів;

- методи ідентифікації та засоби товарної інформації;
- основні права виробників та споживачів товарів;
- методологію товарної інформації.

**ВМІТИ:**

- використовувати методи наукового пізнання товарів при створенні класифікаційних систем та асортиментних груп товарів;
- користуватись нормативною документацією щодо асортименту, якості товарів, їх упакування та зберігання;
- аналізувати та формувати асортимент товарів;
- визначити основні показники якості товарів;
- володіти методиками об'єктивної оцінки якості товарів;
- вирішувати практичні завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів;
- використовувати засоби та критерії ідентифікації товарів і розрізняти сфальсифіковані товари.

Методичні вказівки розраховані на можливість виконання певної частини роботи з опанування необхідної частки знань самостійно студентами денної та заочної форм навчання та дистанційного навчання. Під час самостійного вивчення дисципліни першочерговим завданням є ознайомлення за допомогою робочої програми зі структурою початкової дисципліни, її тематичним змістом та кількістю годин, що відводяться на засвоєння теми.

Своєчасне опанування матеріалу, наданого протягом семестру на лекціях та практичних заняттях, а також винесеного на самостійну підготовку, сприяє позитивному результату при отриманні залікової оцінки з дисципліни.

## Методичні вказівки до вивчення тем

Приступаючи до вивчення теми, необхідно звернути увагу на питання теми. Скласти стислий конспект. Під час складання стислого конспекту необхідно дотримуватися логічної послідовності. Доцільним буде виділяти ключові слова, які є суттєвою ознакою цієї теми. Працюючи самостійно з підручниками, навчальними посібниками, періодичними виданнями, Інтернет - ресурсами, довідниками, складаючи короткий конспект, доцільним буде використовувати словник термінів.

### Тема 1. Основи загального сировинно-товарного забезпечення сфери готельно-ресторанного господарства

#### План

- 1.1 Предмет та мета дисципліни «Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу».
- 1.2 Об'єм дисципліни, характеристика навчальної програми, форми контролю знань.
- 1.3 Принципи товарознавства: безпечність, ефективність, сумісність, взаємозамінність та систематизація
- 1.4 Споживчі властивості сировини та харчових продуктів.

#### *Запитання для самоперевірки:*

1. Розкрийте сутність поняття «вимоги до товарів».
2. Що таке поточні, перспективні, загальні і специфічні вимоги до товарів?
3. Наведіть перелік вимог до товарів.
4. Як класифікуються натуральні властивості товарів за природою?
5. Чим обумовлені споживні властивості продовольчих товарів та їхня повноцінність?
6. Які є види асортименту залежно від широти та обсягу представлення товарів у торговельній мережі?
7. Охарактеризуйте виробничий і торговий види асортименту товарів

#### *Список рекомендованої літератури:*

1. Товарознавство. Продовольчі товари [Текст] : навч. посібник / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. — Київ : Кондор, 2010. — 730 с.
2. Михайловський, В. С. Товарознавство харчових продуктів [Текст] : опорний конспект лекцій / В. С. Михайловський ; КНТЕУ. — К. : КНТЕУ, 2002. — 313 с.
3. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Текст] : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. — 713
4. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. – 652 с.

## Тема 2. Сучасна класифікація товарів та їх кодування.

### План

1.1 Методи наукового пізнання. Класифікація як метод товарознавства. Основні поняття про класифікацію. Вимоги, які даються до класифікації товарів у сучасних умовах.

1.2 Основні ознаки класифікації продукції. Державний класифікатор продукції (ДК), його побудова та кодування.

1.3 Кодування товарів. Штрихове кодування товарів. Гармонізована система опису та кодування товарів.

### *Запитання для самоперевірки:*

1. Що таке споживні властивості товарів та на які групи вони поділяються?
2. Дайте характеристику функціональних властивостей товарів.
3. Назвіть групи показників якості продовольчих товарів та охарактеризуйте їх?
4. З яких цифр складається цифровий еквівалент кодів продовольчих товарів і що вони позначають?
5. Штрихове кодування продовольчих товарів та мета його застосування.
6. Охарактеризуйте класифікаційний метод кодування товарів, назвіть переваги та недоліки.
7. Яка сутність, призначення та структура Державного класифікатора продукції та послуг?
8. Що таке штрихове кодування товарів та штриховий код? Які є види штрихових кодів?

### *Список рекомендованої літератури:*

1. Товарознавство. Продовольчі товари [Текст] : навч. посібник / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. — Київ : Кондор, 2010. — 730 с.
2. Михайловський, В. С. Товарознавство харчових продуктів [Текст] : опорний конспект лекцій / В. С. Михайловський ; КНТЕУ. — К. : КНТЕУ, 2002. — 313 с.
3. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Текст] : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. — 713
4. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. — К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. — 652 с.
5. Теоретичні основи товарознавства. — К.: Вид-во КНТЕУ, 2002.
6. Оснач О.Ф. Товарознавство: навчальний посібник. — Київ: центр навчальної літератури, 2004. — 219с.

## Тема 3. Удосконалення технології зберігання та скорочення втрат товарів

### План

1.1 Забезпечення якості та кількості товарів. Характеристика факторів, які формують і безпосередньо впливають на якість продукції.

- 1.2. Умови зберігання товарів. Режими зберігання, основні принципи розміщення товарів.
- 1.3. Основні принципи зберігання товарів. Методи зберігання продовольчих та непродовольчих товарів.
- 1.4. Управління асортиментом. Формування асортименту та асортиментна політика.

***Запитання для самоперевірки:***

1. Якими показниками характеризується надійність.
2. Дайте характеристику комплексним, базовим, визначальним показникам якості. Діапазонні та допустимі максимальні значення.
3. Основні групи номенклатури споживчих властивостей та показників якості.
4. Методи дослідження показників якості товарів.
5. Що таке “показник якості продукції”?

***Список рекомендованої літератури:***

1. Товарознавство. Продовольчі товари [Текст] : навч. посібник / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. — Київ : Кондор, 2010. — 730 с.
2. Михайловський, В. С. Товарознавство харчових продуктів [Текст] : опорний конспект лекцій / В. С. Михайловський ; КНТЕУ. — К. : КНТЕУ, 2002. — 313 с.
3. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Текст] : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. — 713
4. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. — К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. — 652 с.
5. Оснач О.Ф. Товарознавство: навчальний посібник. — Київ: центр навчальної літератури, 2004. — 219с.

**Тема 4. Хімічний склад харчових продуктів.**

**План**

- 1.1 Сучасна технологія виробництва та оновлення асортименту харчових продуктів.
- 1.2 Покращення якості та розвитку асортименту за рахунок використання білкових, овочевих, плодово-ягідних компонентів, баластних речей та вітамінів.
- 1.3 Основи раціонального зберігання та консервування продовольчої сировини, товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.

***Запитання для самоперевірки:***

1. Розкрийте сутність понять «асортимент товарів» та «товарна номенклатура».
2. Якими показниками характеризується асортимент товарів.
3. Що таке асортиментна концепція підприємства?
4. Розкрийте сутність основних напрямків формування асортименту товарів.



5. Харчова цінність і споживні властивості круп, борошна та макаронних виробів.
6. Види і товарні сорти круп, борошна, макаронних виробів.
7. Вимоги до якості круп, борошна, макаронних виробів

**Список рекомендованої літератури:**

1. Товарознавство. Продовольчі товари [Текст] : навч. посібник / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. — Київ : Кондор, 2010. — 730 с.
2. Михайловський, В. С. Товарознавство харчових продуктів [Текст] : опорний конспект лекцій / В. С. Михайловський ; КНТЕУ. — К. : КНТЕУ, 2002. — 313 с.
3. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Текст] : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. — 713
4. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. — К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. — 652 с.
5. Оснач О.Ф. Товарознавство: навчальний посібник. — Київ: центр навчальної літератури, 2004. — 219с.

**Тема 5. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.**

**План**

- 1.1 Харчова цінність та класифікація плодів та овочів.
- 1.2 Свіжі плоди та овочі. Товарознавча характеристика сушених овочів та плодів. Гриби свіжі та перероблені.
- 1.3 Товарознавча характеристика заморожених овочів та плодів

**Запитання для самоперевірки:**

1. Значення в харчуванні плодів і овочів та продуктів їхньої переробки.
2. За якими показниками визначають якість плодів і овочів?
3. Які дефекти можуть виникнути в плодах і овочах під час збирання, транспортування та зберігання?
4. Які хвороби виникають під час зберігання?
5. Характеристика основних способів переробки.
6. Класифікація і асортимент продуктів переробки грибів.
7. Умови і термін зберігання перероблених грибів.

**Список рекомендованої літератури:**

1. Товарознавство. Продовольчі товари [Текст] : навч. посібник / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. — Київ : Кондор, 2010. — 730 с.
2. Михайловський, В. С. Товарознавство харчових продуктів [Текст] : опорний конспект лекцій / В. С. Михайловський ; КНТЕУ. — К. : КНТЕУ, 2002. — 313 с.
3. Льовшина, Л. Д. Товарознавство плодовоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів [Текст] : навч. посіб. / Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов, О. В. М'ячиков. — К. : Ліра-К, 2010. — 388 с.

4. Товарознавство смакових товарів [Текст] : навч. посіб. / А. А. Дубініна, Ю. Т. Жук, В. А. Жук, В. А. Жестерева ; М-во освіти і науки України, Харк. держ. акад. технол. та орг. харч. — К. : професіонал, 2004. — 240 с.

## **Тема 6. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.**

### **План**

- 1.1 Крохмаль і крохмалепродукти: асортимент, показники якості.
- 1.2 Цукор: виробництво, асортимент, вимоги до якості, зберігання.
- 1.3 Класифікація та асортимент меду. Вимоги до якості, зберігання меду.
- 1.4 Класифікація кондитерських виробів. Асортимент та вимоги до якості кондитерських виробів.

### *Запитання для самоперевірки:*

1. Харчова цінність і споживні властивості крохмалю та цукру.
2. Товарні сорти окремих видів крохмалю та їхні формування.
3. За якими ознаками класифікують цукор?
4. Дати характеристику модифікованих крохмалів.
5. Технологічні особливості виробництва цукру-піску.
6. Дефекти цукру і причини їхнього виникнення.
7. Харчова цінність та класифікація меду.
8. Класифікація, асортимент та вимоги до якості кондитерських виробів.

### *Список рекомендованої літератури:*

1. Товарознавство смакових товарів [Текст] : навч. посіб. / А. А. Дубініна, Ю. Т. Жук, В. А. Жук, В. А. Жестерева ; М-во освіти і науки України, Харк. держ. акад. технол. та орг. харч. — К. : професіонал, 2004. — 240 с.
2. Сирохман, І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів [Текст] : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова ; Львів. комерц. акад. — 2-ге вид., перероб. і доп. — К. : ЦУЛ, 2008. — 616 с.
3. Товарознавство. Продовольчі товари [Текст] : навч. посібник / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. — Київ : Кондор, 2010. — 730 с.
4. Михайловський, В. С. Товарознавство харчових продуктів [Текст] : опорний конспект лекцій / В. С. Михайловський ; КНТЕУ. — К. : КНТЕУ, 2002. — 313 с.

## **Тема 7. Товарознавча характеристика смакових товарів та харчових жирів**

### **План**

- 1.1 Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація.
- 1.2 Умови і терміни зберігання чаю та чайних напоїв. Зміни споживних властивостей та якості чаю при збереженні.
- 1.3 Кава. Роль сировини та методів її переробки на формування асортименту, споживних властивостей та якості кави.
- 1.4 Мінеральні води. Класифікація, асортимент, особливості хімічного складу та використання мінеральних вод різних груп, вимоги до якості.

1.5 Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.

***Запитання для самоперевірки:***

1. Назвіть групи смакових товарів.
2. Назвіть принципи побудови асортименту смакових товарів у торгівлі.
3. Умови і строки зберігання смакових товарів.
4. Охарактеризуйте стан і перспективи розвитку смакових товарів.
5. Чай. Характеристика чинників, що зумовлюють формування асортименту, споживних властивостей та якості чаю.
6. Характеристика торговельного асортименту кави, вимоги до якості. Кавові напої. Відмінності кавових напоїв від кави, класифікація, характеристика асортименту.
7. Безалкогольні напої. Класифікація, характеристика асортименту, сучасні напрямки формування асортименту, підвищення якості та споживних властивостей.
8. Плодово-ягідні безалкогольні напої. Класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості.
9. Значення жирів у харчуванні. Способи виробництва рослинних олій та тваринних жирів.
10. Маргарин, його харчова цінність, асортимент. Класифікація та асортимент майонезу. Умови та терміни їхнього зберігання.

***Список рекомендованої літератури:***

1. Товарознавство. Продовольчі товари [Текст] : навч. посібник / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. — Київ : Кондор, 2010. — 730 с.
2. Михайловський, В. С. Товарознавство харчових продуктів [Текст] : опорний конспект лекцій / В. С. Михайловський ; КНТЕУ. — К. : КНТЕУ, 2002. — 313 с.
3. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Текст] : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. — 713
4. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. — К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. — 652 с.
5. Оснач О.Ф. Товарознавство: навчальний посібник. — Київ: центр навчальної літератури, 2004. — 219с.

**Тема 8. Товарознавча характеристика молока, молочних товарів, яєць та яєчних продуктів.**

**План**

- 1.1 Молоко. Питне коров'яче молоко. Кисломолочні продукти.
- 1.2 Молочні консерви і сухі молочні продукти. Вершкове масло.
- 1.3 Значення яєчних товарів у харчуванні. Харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць. Продукти переробки яєць.

***Запитання для самоперевірки:***

1. Роль молочних продуктів у харчуванні людини. Показники якості молока і кисломолочних продуктів
2. Асортимент молока і кисломолочних продуктів та строки його зберігання.
3. Молочні консерви. Значення молочних консервів у харчуванні людини. Класифікація молочних консервів в залежності від сировини і методів консервування.
4. Товарний асортимент масла коров'ячого і показники його якості.
5. Морозиво: хімічний склад і харчова цінність, роль сировини та технологічних операцій у формуванні асортименту і якості. Класифікація і характеристика асортименту, оцінка якості морозива.
6. Значення яєчних товарів у харчуванні людини.
7. Харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць. Способи та умови зберігання курячих яєць.
8. Продукти переробки яєць.

***Список рекомендованої літератури:***

1. Товарознавство. Продовольчі товари [Текст] : навч. посібник / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. — Київ : Кондор, 2010. — 730 с.
2. Михайловський, В. С. Товарознавство харчових продуктів [Текст] : опорний конспект лекцій / В. С. Михайловський ; КНТЕУ. — К. : КНТЕУ, 2002. — 313 с.
3. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Текст] : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. — 713
4. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. – 652 с.
5. Оснач О.Ф. Товарознавство: навчальний посібник. – Київ: центр навчальної літератури, 2004. – 219с.

**Тема 9. Товарознавча характеристика харчових концентратів**

**План**

- 1.1 Асортимент харчових концентратів. Обідні страви. Для дитячого і дієтичного харчування.
- 1.2 Сучасна технологія виробництва та оновлення асортименту харчових продуктів.
- 1.3 Покращення якості та розвитку асортименту за рахунок використання білкових, овочевих, плодово-ягідних компонентів, баластних речей та вітамінів.

***Запитання для самоперевірки:***

1. Переваги харчових концентратів відносно інших харчових продуктів
2. Хімічний склад та характеристика концентратів для дитячого і дієтичного харчування .
3. Характеристика сухих сніданків і картоплепродуктів.

4. Сухі сніданки: круп'яні палички, пластівці, повітряні зерна, сухі сніданки екструзійної технології.
5. Концентрати для масового профілактичного харчування.
6. Вівсяні дієтичні продукти.
7. Зберігання та контроль якості харчових концентратів.
8. Концентрати для масового профілактичного харчування.

**Список рекомендованої літератури:**

1. Товарознавство. Продовольчі товари [Текст] : навч. посібник / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. — Київ : Кондор, 2010. — 730 с.
2. Михайловський, В. С. Товарознавство харчових продуктів [Текст] : опорний конспект лекцій / В. С. Михайловський ; КНТЕУ. — К. : КНТЕУ, 2002. — 313 с.
3. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Текст] : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. — 713
4. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. – 652 с.
5. Оснач О.Ф. Товарознавство: навчальний посібник. – Київ: центр навчальної літератури, 2004. – 219с.

**Тема 10. Сучасна класифікація асортименту непродовольчих товарів.**

**План**

- 1.1 Основи товарознавства непродовольчих товарів.
- 1.2 Асортимент товарів, їх види, різновиди, конструктивні особливості.
- 1.3 Сировина для виробництва непродовольчих товарів. Споживні властивості окремих непродовольчих товарів, вимоги до якості.
- 1.4 Інноваційні технологічні процеси та оновлення асортименту непродовольчих товарів.

**Запитання для самоперевірки:**

1. Види асортименту непродовольчих товарів.
2. Класифікація непродовольчих товарів за споживчими комплексами.
3. Проаналізуйте чинники, що впливають на зміну якості товарів.
4. Виявлення дефектів окремих груп непродовольчих товарів.
5. Маркування непродовольчих товарів.
6. Номенклатура споживчих властивостей товарів на основі врахування їх призначення та умови споживання.

**Список рекомендованої літератури:**

1. Л.Г.Войнаш, Л.І.Байдакова, О.Г. Діані, Д.І.Козьмич, В.П.Медведев, М.В.Приходько. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина 2/За загальною редакцією Л.Г.Войнаш/ підручник. – К.; НМЦ «Укоопосвіта», 2004. – 532с.
2. Михайлов В.І. Непродовольчі товари: підручник/ В.І. Михайлов, Т.Г.Глушкова, О.І.Зельніченко. – К.; Книга, 2005. – 56с.

3. Оснач О.Ф. Товарознавство: навчальний посібник. – Київ: центр навчальної літератури, 2004. – 219с.
4. Л.Г. Войнаш, І.О.Дудла, Д.І.Козьмич, Н.В.Павловська, М.В.Приходько. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина 1/ за загальною редакцією Л.Г.Войнаш / підручник. – К.; НМЦ «Укоопосвіта», 2004. – 436с.

## **Тема 11. Господарські та текстильні товари**

### **План**

- 1.1 Вироби з пластмас: асортимент, дефекти, вимоги до якості.
- 1.2 Товари побутової хімії. Силікатні товари.
- 1.3 Меблеві товари. Стили меблів. Характеристика асортименту столярних, гнутих, плетених меблів. Догляд за меблями при їх використанні.
- 1.4 Нитки, їх асортимент і призначення. Види тканин та їх класифікація. Класифікація швейних товарів.

### ***Запитання для самоперевірки:***

1. Поясніть склад пластмас.
2. За якими ознаками класифікують пластмаси?
3. Які особливості маркування товарів побутової хімії?
4. Які пакувальні матеріали використовують для упаковки товарів побутової хімії?
5. Маркування, зберігання будівельних матеріалів та санітарно-технічних виробів. Вимоги до якості.
6. Догляд за меблями при їх використанні.
7. Назвіть основні тенденції сучасного ринку текстильних виробів в Україні.
8. Ознаки і види трикотажних полотен.

### ***Список рекомендованої літератури:***

1. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. – 652 с.
2. Товарознавство непродовольчих товарів [Текст] : навч. посіб. /Л.О. Радченко, Л.Д. Льовшина, М.П. Головка та ін. – Х.: світ книг, 2019 – 943 с. Михайлова. Київ : КНТЕУ, 2012. 66 с.
3. Товарознавство. Товари культурно-побутового призначення : опорний конспект лекцій / авт.: Т.Г. Глушкова, Л.В. Андрієвська. Київ : КНТЕУ, 2012. 82 с.
4. Теоретичні основи товарознавства. – К.: вид-во КНТЕУ, 2002.

## **Тема 12. Взуттєві та хутряні товари**

### **План**

- 1.1 Види натуральних взуттєвих шкір та їх асортимент.
- 1.2 Види штучних шкір та штучних матеріалів.
- 1.3 Хутряні товари. Сучасні процеси на світовому і вітчизняному ринках хутряних товарів.

### ***Запитання для самоперевірки:***

1. За яких погодних умов можна використовувати взуття із натуральної та штучної шкіри?
2. За якими показниками оцінюють якість взуття?
3. Для яких частин взуття використовують картон?
4. Яка висота каблука відповідає вимогам «комфортабельності» жіночого взуття?
5. Які дефекти впливають на якість хутра?
6. Які проблеми виникають при пошиві одягу с хутра?

**Список рекомендованої літератури:**

1. Товарознавство непродовольчих товарів [Текст]: навч. посіб. /Л.О. Радченко, Л.Д. Льовшина, М.П. Головка та ін. – Х.: світ книг, 2019 – 943 с. Михайлова. Київ : КНТЕУ, 2012. 66 с.
2. Товарознавство. Взуттєво-хутряні товари : опорний конспект авт.:Н. П.Тихонова, Г.М. Михайлова. Київ : КНТЕУ, 2013. 107 с.
3. Товарознавство. Товари культурно-побутового призначення : опорний конспект лекцій / авт.: Т.Г. Глушкова, Л.В. Андрієвська. Київ : КНТЕУ, 2012. 82 с.
4. Теоретичні основи товарознавства. – К.: вид-во КНТЕУ, 2002.

### **Методичні вказівки до виконання СРС**

Методичні вказівки призначені для самостійної роботи студентів під час вивчення дисципліни «Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу». Методичні вказівки розраховані на можливість виконання певної частини роботи з опанування необхідної частки знань самостійно студентами денної та заочної форм навчання.

Вивчення дисципліни «Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу» потребує від студентів інтенсивної самостійної роботи над спеціальною літературою. Самостійна робота є обов'язковим та основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від обов'язкових навчальних занять.

Під час самостійного вивчення дисципліни першочерговим завданням є ознайомлення за допомогою робочої програми зі структурою початкової дисципліни, її тематичним змістом та кількістю годин, що відводяться на засвоєння теми.

Студену необхідно писати стислий конспект і дотримуватися логічної послідовності, вміти користуватися технічною документацією.

Доцільно буде виділяти ключові слова, які є суттєвою ознакою теми, яку він вивчає. Працюючи самостійно з підручником, вміти використовувати словник технічних термінів.

Самостійна робота студентів (далі – СРС) є складовою навчального процесу і основним засобом опанування навчального матеріалу дисципліни навчальних занять.

**Мета СРС** – сприяти засвоєнню в повному обсязі навчальної програми та формуванню самостійності як особистісної ознаки та важливої

професійної якості, сутність якої полягає в умінні систематизувати, планувати та контролювати власну діяльність.

**Завдання СРС** – вивчення тем, питань, винесених на самостійне опрацювання студентами, засвоєння певних знань, умінь, навичок, закріплення та систематизація здобутих на лекціях та інших аудиторних заняттях знань, їх застосування при виконанні практичних завдань та творчих робіт, виявлення прогалин у системі знань із предмета, забезпечення підготовки студентів до поточних аудиторних занять, контрольного заходу та підсумкового (модульного чи семестрового) контролю.

**Зміст СРС** визначається навчальною програмою, робочою програмою навчальної дисципліни, даними методичними матеріалами.

Види та форми СРС.

Форма контролю та звітності:

I. Підготовка до поточних аудиторних занять

1.1. Опрацювання лекційного матеріалу, обов'язкових та додаткових літературних джерел:

- активна участь у різних видах аудиторних занять;

1.2. Вивчення окремих тем або питань, передбачених для самостійного опрацювання:

- перевірка правильності виконаних завдань під час консультацій та аудиторних занять

1.3. Виконання домашніх завдань, написання рефератів, підготовка доповідей:

- перевірка правильності виконання завдань, написання рефератів, заслуховування доповідей

1.4. Виконання та письмове оформлення завдань, тестів:

- перевірка правильності виконання завдань і тестів під час аудиторних занять та консультацій

1.5. Підготовка до колоквиумів:

- участь у колоквиумах

1.6. Підготовка до семінарських, практичних занять:

- активна участь у семінарських, практичних заняттях

1.7. Підготовка до контрольних заходів (контрольних робіт) та інших форм поточного контролю:

- написання та перевірка контрольної роботи, тестування тощо

1.8. Підготовка до підсумкового (семестрового) контролю:

- перевірка екзаменаційних робіт

1.9. Підготовка до виконання комплексної контрольної роботи (ККР):

- виконання ККР

1.10. Підготовка до виконання ректорської контрольної роботи (РКР):

- виконання РКР

II. Пошуково-аналітична робота

2.1. Пошук та огляд літературних джерел за заданою проблематикою:



- доповідь за підготовленими матеріалами та їх оцінювання на аудиторних заняттях

## 2.2. Аналітичний розгляд наукових публікацій:

- доповідь та обговорення результатів виконаної роботи під час аудиторних занять

## 2.3. Аналіз конкретних практичних ситуацій, підготовка до участі у ділових, кейсових іграх, виконання ситуаційних вправ і т. п.:

- участь у ділових, рейсових іграх, виконання ситуаційних вправ тощо

## 2.4. Практикум з навчальної дисципліни з використанням комп'ютерного програмного забезпечення:

- перевірка правильності виконання завдань

## III. Наукова робота

### 3.1. Участь у наукових конференціях, семінарах, круглих столах тощо:

- доповіді на наукових конференціях, семінарах, круглих столах тощо

### 3.2. Підготовка наукових публікацій (наукових статей, тез тощо):

- обговорення з викладачем підготовлених матеріалів, подання до друку

### 3.3. Виконання завдань у межах наукових досліджень:

- використання матеріалів у звіті з науково-дослідної роботи (НДР) кафедри

### 3.4. Підготовка наукових робіт до участі у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт:

- участь у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт.

Для реалізації СРС у процесі вивчення навчальної дисципліни студенти виконують завдання різних типів і рівнів складності. Студенту пропонуються типи завдань, які передбачають отримання матеріального результату. Перший рівень СРС забезпечує засвоєння предметних знань, основних понять та термінів, видів та способів діяльності, формування навичок, умінь, але не передбачає самостійного застосування набутого.

Другий рівень СРС формує певні навички та вміння самостійно застосовувати засвоєні знання для виконання певних завдань:

- виконання вправ, тестів, розв'язання правничих ситуацій за лекційними матеріалами теми;

- підготовка контрольних запитань для перевірки рівня засвоєння навчального матеріалу теми;

- узагальнення теоретичних матеріалів за допомогою опорно-інформаційних схем;

- підготовка письмових робіт аналітичного характеру за тематичними матеріалами (рефератів, роз'яснень, консультацій) тощо.

Третій рівень передбачає самостійний інформаційний пошук, прийняття самостійних рішень та творчий рівень застосування набутих знань, навичок, умінь:

- підготовка пропозицій щодо змін у чинному законодавстві;

- підготовка тез доповіді, пропозицій, роз'яснень щодо практик

- застосування господарського законодавства тощо.

Перевага надається завданням, які забезпечують алгоритмічно-дійовий та творчий рівень засвоєння знань, серед яких: завдання на вміння розв'язувати задачі; аналізувати ситуації, випадки. Факт виконання таких завдань свідчить про прагнення студентів до самореалізації та професійної рефлексії в процесі навчання.

У процесі самостійної підготовки до практичних занять студенти повинні опрацювати лекційний матеріал, розглянути зміст питань, що виносяться на заняття, опрацювати навчальну літературу, відповідні нормативно-правові акти, опрацювати питання, які винесені на самостійне вивчення.

Перевірку засвоєння знань студенти здійснюють за допомогою контрольних питань для опрацювання лекційного матеріалу і підготовки до практичних занять, які охоплюють основні положення, що підлягають засвоєнню студентами відповідно до кожної теми дисципліни. Кожна тема, яка виносяться на самостійне вивчення, передбачає кілька практичних і тестових завдань.

Практичні завдання включають в себе підготовку до тематичних колоквиумів, написання рефератів та доповідей за заданими темами, задачі й тестові завдання. Окрему увагу, слід приділити засвоєнню рекомендованої основної та додаткової літератури за темою.

Самостійна робота, що забезпечує підготовку до поточних аудиторних занять СРС забезпечується системою навчально-методичних засобів, передбачених для вивчення конкретної навчальної дисципліни, а саме: підручниками, навчальними та методичними посібниками, конспектами лекцій, практикумами, методичними вказівками тощо.

Зміст СРС з дисципліни може складатися з таких видів:

- опанування лекційного матеріалу;
- підготовка до аудиторних занять;
- виконання практичних завдань протягом семестру;
- самостійне опрацювання окремих тем навчальної дисципліни згідно з навчально-тематичним планом;
- реферування, анотування рекомендованої літератури;
- оформлення звіту про самостійну роботу;
- формулювання висновків і підсумків;
- складання термінологічних словників, покажчиків, планів;
- підготовка і виконання завдань, передбачених програмою практичної підготовки;
- підготовка до усіх видів контролю, в тому числі до модульних і комплексних, ректорських контрольних робіт та підсумкової державної атестації;
- інші види діяльності, що ініціюються університетом, факультетом, кафедрою й органами студентського самоврядування.

Критерії оцінювання реферату

Оцінка «відмінно» реферат написано самостійно, формальні вимоги до реферату виконано, проблему повністю розкрито, висновки містять наукові пропозиції. Для написання реферату студент використав не тільки підручники, а і першоджерела;

Оцінка «добре» реферат написано самостійно, всі вимоги до реферату виконані, проблема розкрита; наявні граматичні помилки;

Оцінка «задовільно» реферат написано самостійно, але не всіх вимог дотримано, розкриття проблеми неповне;

Оцінка «незадовільно» реферат написано самостійно, вимог не дотримано, проблему не розкрито; реферат написано несамостійно.

Критерії оцінювання відповіді студента на семінарському занятті

Оцінка «відмінно» вичерпна відповідь на питання семінарського заняття. Студент відповідає логічно, послідовно, систематично. Відповідь свідчить про глибоке знання матеріалу. Студент опанував основну й додаткову літературу з теми, рекомендованої планом семінарського заняття. Доповідає впевнено, творчо, у доповіді виявляє науковий підхід, не підглядає у конспект, доцільно використовує терміни, правильно пояснюючи їх. Правильно відповідає на більшість питань викладача та учасників семінарського заняття.

Оцінка «добре» студент виявляє досить повні знання матеріалу, не припускається у своїй відповіді суттєвих неточностей, засвоїв основну літературу, рекомендовану планом. Дає відповіді на питання викладача та учасників семінарського заняття. Доволі часто під час відповіді користується конспектом;

Оцінка «задовільно» студент виявляє знання матеріалу в обсязі, достатньому для подальшого навчання і роботи за спеціальністю. Доповідач сильно «прикутий» до конспекту, припускається помилок.

Матеріал не повно розкриває проблему. Відповідає на поставлені запитання з помилками, однак спроможний зі сторонньою допомогою виправити їх;

Оцінка «незадовільно» студент відповідає, читаючи з конспекту, без допомоги якого у матеріалі орієнтується слабо, допускає принципові помилки. Відповідає на поставлені запитання тільки зі сторонньою допомогою. Матеріал не розкриває проблему; студент читає з конспекту, матеріал відповіді студента розкриває проблему поверхово чи фрагментарно. На запитання викладача та студентів відповіді не може.

Оцінювання за чотирьохбальною системою

Оцінка «відмінно» студент повно і всебічно розкриває питання теми, винесені на самостійне опрацювання, вільно оперує поняттями і термінологією, демонструє глибокі знання джерел, має власну точку зору стосовно відповідної теми і може аргументовано її доводити;

Оцінка «добре» загалом рівень знань студентів відповідає викладеному вище, але мають місце деякі упущення при виконанні завдань, винесених на

самостійне опрацювання, обґрунтування неточні, не підтверджуються достатньо обґрунтованими доказами;

Оцінка «задовільно» студент розкрив питання, винесені на самостійне опрацювання, в загальних рисах, розуміє їх суть, намагається робити висновки, але при цьому припускається грубих помилок, матеріал викладає нелогічно і несамостійно;

Оцінка «незадовільно» студент не в змозі дати відповідь на поставлене питання або відповідь неправильна, студент не розуміє суті питання.

## **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

СРС оцінюється в межах комплексної оцінки знань, виходячи із видів роботи та критеріїв оцінювання з урахуванням особливостей навчальної дисципліни, обсягу годин, що відведені навчальним планом.

Система оцінювання самостійної (індивідуальної) роботи. Самостійна (індивідуальна) студентів, яка передбачена в темі поряд з аудиторною, оцінюється під час поточного контролю теми на відповідному занятті.

Критеріями оцінювання можуть бути:

- при усних відповідях: повнота розкриття питання, логіка викладання, культура мови, емоційність та переконаність, використання основної та додаткової літератури (підручників, навчальних посібників, журналів, періодичних видань тощо), аналітичні міркування, вміння робити порівняння, висновки;

- при виконанні письмових завдань: повнота розкриття питання, цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки, акуратність оформлення письмової роботи, підготовка матеріалу за допомогою комп'ютерної техніки та інших технічних засобів.

Контроль систематичного виконання самостійної (індивідуальної) роботи проводять за 4-х бальною шкалою за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії і методології проблем, що розглядають;

- ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни;

- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядають;

- уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, вирішенні завдань, проведенні розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, і завдань, винесених на розгляд в аудиторії;

- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації і робити висновки.

Для визначення ступеня засвоєння навчального матеріалу та подальшого його оцінювання враховуються такі рівні знань студентів:

1-й рівень – низький. Студент володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні або володіє частиною навчального матеріалу. Відповідь при відтворенні навчального матеріалу – елементарна, фрагментарна, зумовлюється початковими уявленнями про предмет вивчення;

2-й рівень – середній. Студент володіє повним обсягом навчального матеріалу, здатний його аналізувати, але не має достатніх знань для формулювання висновків, порівняння теоретичних знань із практичними прикладами. Відтворюється основний навчальний матеріал, виконуються

завдання за зразком, володіння елементарними вміннями навчальної діяльності.

3-й рівень – достатній. Студент вільно володіє навчальним матеріалом на підставі вивченої основної та додаткової літератури, аргументовано висловлює свої думки, проявляє творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань при самостійній роботі. Відповідь студента повна, правильна, логічна, обґрунтована та без власних суджень. Студент здатен самостійно здійснювати основні види навчальної діяльності.

4-й рівень – високий. Знання глибокі, міцні, узагальнені, системні та творчо застосовуються. Навчальна діяльність має науково-дослідницький характер, позначена вмінням самостійно оцінювати різноманітні проблемні ситуації, шукати шляхи їх вирішення, виявляти і захищати свою особисту позицію.

## Перелік питань для самоконтролю:

1. Товарознавство - наука про товари.
2. Предмет, цілі, зміст і завдання товарознавства.
3. Об'єкти та суб'єкти товарознавства та товарознавчої діяльності.
4. Поняття про споживчі властивості та їх класифікація.
5. Поняття про класифікацію та її значення, види, системи, принципи і правила класифікації.
6. Раціональні норми та динаміка споживання продовольчих товарів.
7. Основи консервування.
8. Особливості товарознавства різноманітних продовольчих товарів
9. Характеристика основних властивостей непродовольчих товарів.
10. Методи класифікації товарів.
11. Штрихове кодування товарів у ринкових умовах.
12. Вплив способів переробки продуктів на споживні властивості.
13. Світова практика щодо контролю та поліпшення якості харчової продукції
14. Національна система технічного регулювання та споживчої політики України
15. Порівняльна характеристика макаронних виробів різних виробників.
16. Сучасні методи тривалого зберігання якості хлібобулочних виробів.
17. Крохмалепродукти. Модифіковані види крохмалю (патока, глюкоза, глюкозо-фруктовий сироп).
18. Світове виробництво та споживання цукру.
19. Мед натуральний, мед штучний.
20. Назвіть оптимальні строки зберігання смакових товарів.
21. Норми споживання смакових товарів
22. Стан і перспективи розвитку асортименту смакових товарів на сучасному ринку
23. Товарний асортимент масла коров'ячого і показники його якості.
24. Назвіть втрати молочних продуктів при зберіганні та продажу. Шляхи їхнього зниження.
25. Лікувальне і дієтичне значення молока і молочних товарів.
26. Світове виробництво молока коров'ячого, масла вершкового і сирів
27. Виробництво жирів в Україні.
28. Поживна та біологічна цінність жирових продуктів.
29. Пакування і зберігання жирових продуктів.
30. Стан і перспективи розвитку ринку харчових концентратів.
31. Споживні властивості харчових концентратів, сировина й особливості виробництва.
32. Класифікація і формування асортименту харчових концентратів.
33. Показники якості, пакування, маркування і зберігання харчових концентратів.
34. Розвиток ринку сухих харчових концентратів (супів, пюре, киселів та ін.).

35. Оцінка якості сухих харчових концентратів (супів, пюре, борщів, киселів, желе, кремів).
36. Аналіз асортименту меблевих товарів, що представлений на ринку України.
37. Характеристика основних та допоміжних матеріалів, що використовують при виготовленні меблі.
38. Способи виготовлення різних видів взуття.
39. Оцінка якості взуття з гуми та інших полімерних матеріалів що використовується у саунах, басейнах, пляжах (в'єтнамки, пляжні тапочки та ін.).
40. Дефекти шиття взуття. Методи їх виявлення та усунення.
41. Характеристика способів зберігання різних видів взуття та засоби для запобігання дефектів, що виникають при неналежному зберіганні.
42. Характеристика процесу виробництва хутряних напівфабрикатів (шкурки).
43. Дефекти що виникають при обробці хутра. Оцінка якості різних видів хутра.
44. Оцінка експортно-імпорتنих стосунків на ринку хутра.
45. Асортимент хутряних виробів в залежності від сировини та призначення.
46. Оцінка виробів з хутра у відповідності з міжнародними стандартами.
47. Способи маркування та зберігання виробів з хутра. Конкурентні стосунки між виробниками.



### Список рекомендованих джерел:

1. Товарознавство. Продовольчі товари [Текст]: навч. посібник / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. — Київ: Кондор, 2010. — 730 с.
2. Михайловський, В. С. Товарознавство харчових продуктів [Текст]: опорний конспект лекцій / В. С. Михайловський; КНТЕУ. — К.: КНТЕУ, 2002. — 313 с.
3. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Текст]: підручник / І. В. Сирохман. — Київ: Ліра-К, 2016. — 713
4. Товарознавство і торговельне підприємництво: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. — К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. — 652 с.
5. Льовшина, Л. Д. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів [Текст]: навч. посіб. / Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов, О. В. М'ячиков. — К.: Ліра-К, 2010. — 388 с.
6. Товарознавство смакових товарів [Текст]: навч. посіб. / А. А. Дубініна, Ю. Т. Жук, В. А. Жук, В. А. Жестерева; М-во освіти і науки України, Харк. держ. акад. технол. та орг. харч. — К.: Професіонал, 2004. — 240 с.
7. Сирохман, І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів [Текст]: підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова; Львів. комерц. акад. — 2-ге вид., перероб. і доп. — К.: ЦУЛ, 2008. — 616 с.
8. Товарознавство непродовольчих товарів [Текст]: навч. посіб. / Л.О. Радченко, Л.Д. Льовшина, М.П. Головка та ін. — Х.: світ книг, 2019 — 943 с. Михайлова. Київ: КНТЕУ, 2012. 66 с.
9. Товарознавство. Взуттєво-хутряні товари: опорний конспект / авт.:Н. П.Тихонова, Г.М. Михайлова. Київ: КНТЕУ, 2013. 107 с.
10. Товарознавство. Товари культурно-побутового призначення: опорний конспект лекцій / авт.: Т.Г. Глушкова, Л.В. Андрієвська. Київ: КНТЕУ, 2012. 82 с.
11. Теоретичні основи товарознавства. — К.: вид-во КНТЕУ, 2002.
12. Оснач О.Ф. Товарознавство: навчальний посібник. — Київ: центр навчальної літератури, 2004. — 219с.
13. Л.Г. Войнаш, І.О.Дудла, Д.І.Козьмич, Н.В.Павловська, М.В.Приходько. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина 1/ за загальною редакцією Л.Г.Войнаш / Підручник. — К.; НМЦ «Укоопосвіта», 2004. — 436с.
14. Л.Г.Войнаш, Л.І.Байдакова, О.Г. Діані, Д.І.Козьмич, В.П.Медведев, М.В.Приходько. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина 2/За загальною редакцією Л.Г.Войнаш/ підручник. — К.; НМЦ «Укоопосвіта», 2004. — 532с.
15. Михайлов В.І. Непродовольчі товари: підручник/ В.І. Михайлов, Т.Г.Глушкова, О.І.Зельніченко. — К.; Книга, 2005. — 56с.

Навчально-методичне видання

**«Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу»**

Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів бакалаврського рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Видруковано у редакційно-видавничому центрі МДУ89600, м.  
Мукачево, вул. Ужгородська, 26  
Тел. 2-11-09

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до Державного реєстру видавців, виготовлювачів і розповсюджувачів видавничої продукції Серії ДК № 6984 від 20.11.2019 р.





# МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: [www.msu.edu.ua](http://www.msu.edu.ua)

E-mail: [info@msu.edu.ua](mailto:info@msu.edu.ua), [pr@mail.msu.edu.ua](mailto:pr@mail.msu.edu.ua)

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>