

## **РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА**

з предмета

**«Товарознавство продовольчих товарів»**

**Професія:** Продавець продовольчих товарів.  
Агент з постачання. Адміністратор.

**Кваліфікація:** Продавець продовольчих товарів, 3 розряд  
Продавець продовольчих товарів, 4 розряд

**ПОГОДЖЕНО**

Протокол засідання

методичної комісії

сфери торгівлі

від \_\_\_\_\_ 202\_\_ р. № \_\_\_\_\_

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Предметом «Товарознавство продовольчих товарів» передбачено вивчення науково – обґрунтованих підходів до організації товарознавчих дисциплін, розширення асортименту товарів, вивчення вітчизняних та іноземних постачальників.

### **Цілі предмета:**

**Освітня** – учні повинні знати загальні вимоги до організації науково – обґрунтованих підходів до організації вивчення асортименту товарів, їх якості та споживних властивостей.

**Виховна** – формувати громадські якості, готовності учнів до професійної діяльності та спрямованості особистості.

**Розвиваюча** – розвивати пізнавальні інтереси та здібності продавців, творче професійне мислення і аналіз.

Під час вивчення предмета слід враховувати міжпредметні зв'язки з дисциплінами: «Харчова безпека товарів», «Організація та технологія торговельних процесів», «Охорона праці», «Облік і звітність», «Реєстратори розрахункових операцій», «Психологія і етика ділових відносин».

Методика вивчення предмета будується на основі теоретичного вивчення з проведенням лабораторно – практичних занять.

Лабораторно – практичні заняття проводяться з метою закріплення теоретичного матеріалу.

При вивченні предмета можна використовувати різні форми навчання: лекції, уроки – семінари, екскурсії на підприємства, ділові ігри, бінарні уроки.

## ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Код	№ з/п	Назва навчального модуля, теми програми, уроку	Кількість годин на навчальний модуль, тему програми, урок	
			Усього	З них на лабораторно-практичні роботи
<b>Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль</b>				
<b>ЗПК-5. Оволодіння основами товарознавства продовольчих товарів</b>				
ЗПК-5	1.	Поняття про «товар» і «товарознавство» як навчальну дисципліну.	6	-
<b>Усього годин</b>			<b>6</b>	<b>-</b>
<b>Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 3-го розряду</b>				
<b>Модуль ППТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>				
ППТ-3 1.1	1.	Хліб та хлібобулочні вироби	6	-
	2.	Кондитерські вироби і мед	8	-
	3.	Бакалійні товари	8	-
	4.	М'ясо і м'ясопродукти	8	-
	5.	Молоко молочні продукти, майонез морозиво, харчові жири, сир, яйця курячі харчові.	8	-
	6.	Риба і риботовари	6	-
	7.	Безалкогольні та слабоалкогольні напої	6	-
	8.	Алкогольні напої та тютюнові вироби	6	-
	9.	Плодоовочеві товари	7	-
<b>Усього годин</b>			<b>63</b>	<b>-</b>
<b>Усього годин за кваліфікацією: продавець продовольчих товарів 3 розряд</b>			<b>63</b>	<b>-</b>
<b>Усього годин за I курс</b>			<b>69</b>	<b>-</b>
<b>Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 4-го розряду</b>				
<b>Модуль ППТ-4.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>				
ППТ-4.1.1	1.	Хліб та хлібобулочні вироби.	12	-
	2.	Кондитерські вироби і мед	14	-
	3.	Бакалійні товари	12	-
	4.	М'ясо і м'ясопродукти	12	-
	5.	Молоко молочні продукти, майонез морозиво, харчові жири, сир, яйця курячі харчові.	14	-
	6.	Риба і риботовари	12	-
	7.	Безалкогольні та слабоалкогольні напої	8	-
	8.	Алкогольні напої та тютюнові вироби	14	-
	9.	Плодоовочеві товари	14	-

<b>Усього годин</b>	<b>112</b>	<b>-</b>
<b>Усього годин за кваліфікацією: продавець продовольчих товарів 4 розряд</b>	<b>112</b>	<b>-</b>
<b>Усього годин за II курс</b>	<b>112</b>	<b>-</b>
<b>Разом годин</b>	<b>181</b>	<b>-</b>

**Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль**  
**Код ЗПК-5 Оволодіння основами товарознавства продовольчих товарів**  
**Тема 1. Основи товарознавства продовольчих товарів**

Поняття про «товар» і «товарознавство» як навчальну дисципліну. Мета та завдання товарознавства на сучасному етапі. Вплив знань товарознавства на рівень професійної майстерності продавця.

Класифікація товарів: поняття про класифікацію, її мету та значення, правила і принципи класифікації продовольчих товарів.

Асортимент товарів: визначення, види. Кодування продовольчих товарів.

Хімічний склад харчових продуктів: поняття про хімічний склад харчових продуктів, основні органічні і неорганічні речовини, їх види, вміст у продуктах харчування, значення для людини. Споживна цінність.

Якість товарів: поняття про якість, головні показники якості продовольчих товарів, методи оцінки якості, відповідальність підприємств за випуск і продаж недоброякісних товарів. Стандартизація товарів.

**Учні повинні знати:**

- поняття про "товар";
- поняття про "Товарознавство " як навчальну дисципліну;
- класифікацію товарів;
- кодування продовольчих товарів;
- якість товарів;
- стандартизацію товарів.

**Учні повинні вміти:**

- давати класифікацію товару;
- визначати асортимент, види та дефекти товарів.

**Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 3-го розряду**  
**Модуль ППТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі**

**Код ППТ3.1.1 Приймання товару**  
**Тема 1. Хліб та хлібобулочні вироби**

Асортимент та класифікація хліба і хлібобулочних виробів. Визначення якості хліба і хлібобулочних виробів. Пакування та терміни зберігання.

**Учні повинні знати:**

- асортимент хліба і хлібобулочних виробів;
- класифікацію хліба і хлібобулочних виробів;
- методи визначення якості хліба і хлібобулочних виробів;
- особливості пакування, зберігання.

**Учні повинні вміти:**

- розрізняти групи, види, хлібобулочних виробів;
- визначати якість та сорти хліба і хлібобулочних виробів

- визначати види пакування та терміни придатності

## **Тема 2. Кондитерські вироби і мед**

Асортимент та класифікація кондитерських виробів та меду. Перевірка якості кондитерських виробів та меду за органолептичними показниками: зовнішнім виглядом, формою, станом поверхні і глазури, візерунком, запахом, консистенцією. Перевірка наявності лабораторних висновків санітарно-епідеміологічної служби під час приймання меду вареного. Особливості пакування, зберігання кондитерських виробів та меду.

### **Учні повинні знати:**

- асортимент та класифікацію кондитерських виробів та меду;
- порядок перевірки якості кондитерських виробів та меду за органолептичними показниками: зовнішнім виглядом, формою, станом поверхні і глазури, візерунком, запахом, консистенцією;
- особливості пакування, зберігання кондитерських виробів та меду

### **Учні повинні вміти:**

- розрізняти асортимент кондитерських виробів та меду;
- перевірки якості кондитерських виробів та меду за органолептичними показниками: зовнішнім виглядом, формою, станом поверхні і глазури, візерунком, запахом, консистенцією;
- перевіряти наявність лабораторних висновків санітарно-епідеміологічної служби під час приймання меду вареного;
- розрізняти види пакування;
- визначати терміни придатності кондитерських виробів та меду

## **Тема 3. Бакалійні товари**

Асортимент та класифікація бакалійних виробів. Визначення якості бакалійних товарів їх маркування. Особливості пакування, зберігання бакалійних товарів.

### **Учні повинні знати:**

- асортимент, класифікацію бакалійних товарів;
- особливості перевірки якості бакалійних товарів за видами та сортами;
- особливості пакування, зберігання бакалійних товарів.

### **Учні повинні вміти:**

- розрізняти групи, види, сорти бакалійних товарів;
- перевіряти якість, наявність маркування;
- визначати терміни придатності бакалійних товарів

## **Тема 4. М'ясо і м'ясопродукти**

Асортимент, класифікація та харчова цінність м'яса і м'ясопродуктів. Таврування ветеринарного нагляду. Сорти, категорії вгодованості, ознаки доброякісності м'яса і м'ясопродуктів. Терміни зберігання, пакування.

### **Учні повинні знати:**

- асортимент м'яса і м'ясопродуктів;
- класифікацію м'яса, м'ясопродуктів;
- харчову цінність м'яса і м'ясопродуктів;
- види таврування м'яса;
- ознаки доброякісності
- сорти, категорії вгодованості, ознаки доброякісності;
- особливості пакування, терміни зберігання.

### **Учні повинні вміти:**

- розрізняти види м'яса і м'ясопродуктів;

- перевіряти наявність тавра ветеринарного нагляду, свіжість м'яса, правильність розбирання та після забійного оброблення, відповідність угодованості накладеному тавру, ступінь охолодження;
- перевіряти м'ясо і м'ясопродукти за станом упаковки, відповідності виду тварин, сорту і категорії угодованості даним, що вказані на етикетці порції (упаковки)

### **Тема 5. Молоко молочні продукти, майонез морозиво, харчові жири, сир, яйця курячі харчові**

Асортимент, класифікація, товарознавча характеристика молока молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Особливості хімічного складу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових, їх види, сорти, відмінні ознаки, ступінь термообробки (холодом, теплом), ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Штampi категорій та якість яєць курячих харчових. Пакування, зберігання молока молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.

#### **Учні повинні знати:**

- асортимент, класифікацію товарознавчу характеристику молока , молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових;
- особливості хімічного складу, ступінь термообробки (холодом, теплом), види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах);
- категорії та якість яєць курячих харчових;
- особливості пакування, зберігання.

#### **Учні повинні вміти:**

- розрізняти групи ,види, сорти молока , молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових;
- перевіряти вид і свіжість продукту, ступінь термообробки (холодом, теплом), дату і годину виготовлення, кінцевий термін продажу;
- вибірково перевіряти окремі штучні товари (одиниці розфасовки) за станом упаковки, наявністю етикеток, міцністю зачупорки, цілістю пакетів (відсутність течі), повнотою наповнення (для рідких) та вагою;
- визначати якість яєць курячих харчових, наявність штампу категорії;
- розрізняти способи пакування.

### **Тема 6. Риба і риботовари**

Асортимент, класифікація риби і риботоварів. Особливості хімічного складу риби і риботоварів їх види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Способи розділу охолодженої і мороженої риби, розрубання великої риби на частини, способи розбирання солоних та копчених делікатесних рибних продуктів. Пакування, зберігання риби і риботоварів.

#### **Учні повинні знати:**

- асортимент, класифікацію риби і риботоварів;
- особливості хімічного складу;
- відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах);
- способи розділу охолодженої і мороженої риби, розрубання великої риби на частини;
- способи розбирання солоних та копчених делікатесних рибних продуктів;
- особливості пакування, зберігання.

#### **Учні повинні вміти:**

- розрізняти види риби і риботоварів;
- визначати відмінні ознаки, ознаки доброякісності;
- визначати способи розділу охолодженої і мороженої риби, розрубання великої риби на частини;
- розрізняти способи розбирання солоних та копчених делікатесних рибних продуктів;
- розрізняти пакування та визначати способи та терміни зберігання риби і риботоварів.

### **Тема 7. Безалкогольні та слабоалкогольні напої**

Асортимент, класифікація безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Харчова цінність безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Перевірка якості напоїв за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом. Якість окремих напоїв за специфічними показниками: різкістю, насиченістю і виділенням вуглекислого газу, консистенцією, висотою та стійкістю піни. Пакування, зберігання, маркування безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

#### **Учні повинні знати:**

- асортимент, класифікацію безалкогольних та слабоалкогольних напоїв;
- харчову цінність безалкогольних та слабоалкогольних напоїв
- особливості перевірки якості напоїв за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом;
- особливості визначення якості окремих напоїв за специфічними показниками: різкістю, насиченістю і виділенням вуглекислого газу, консистенцією, висотою та стійкістю піни.
- види та способи пакування, зберігання, маркування.

#### **Учні повинні вміти:**

- розрізняти асортимент, класифікацію безалкогольних та слабоалкогольних напоїв;
- визначати харчову цінність безалкогольних та слабоалкогольних напоїв
- перевіряти якість напоїв за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом;
- визначати якість окремих напоїв за специфічними показниками: різкістю, насиченістю і виділенням вуглекислого газу, консистенцією, висотою та стійкістю піни.
- розрізняти види та способи пакування, зберігання, маркування.

### **Тема 8. Алкогольні напої та тютюнові вироби**

Асортимент, класифікація алкогольних напоїв та тютюнових виробів.

Перевірка наявності необхідних позначок у маркуванні алкогольних напоїв та тютюнових виробів: найменування підприємства-виробника та товарний знак, його місцезнаходження, найменування і клас сигарет, наявність фільтруючого мундштука (для сигарет і цигарок), кількість штук в коробці чи пачці (для сигарет, сигар, цигарок), позначення нормативного документа (стандарту) та напису про шкідливість куріння чи вживання спиртних напоїв, погодженого з Міністерством охорони здоров'я України, вміст шкідливих для здоров'я речовин порівняно з обов'язковими вимогами нормативних документів, дата виготовлення, термін придатності. Перевірка якості алкогольних напоїв та тютюнових виробів за зовнішнім виглядом упаковки: забруднення, розриви та розклеювання коробок, пачок і пакетів, перекіс розривної стрічки тощо.

Пакування, зберігання алкогольних напоїв та тютюнових виробів.

#### **Учні повинні знати:**

- асортимент, класифікацію алкогольних напоїв та тютюнових виробів;
- види необхідних позначок у маркуванні алкогольних напоїв та тютюнових виробів;
- правила перевірки якості алкогольних напоїв та тютюнових виробів за зовнішнім виглядом упаковки;
- особливості пакування, зберігання.

**Учні повинні вміти:**

- розрізняти групи ,види, сорти алкогольних напоїв та тютюнових виробів;
- перевіряти наявність необхідних позначок у маркуванні алкогольних напоїв та тютюнових виробів;
- перевіряти якість алкогольних напоїв та тютюнових виробів за зовнішнім виглядом упаковки;
- розрізняти пакування, визначати терміни зберігання.

**Тема 9. Плодоовочеві товари**

Асортимент, класифікація, товарознавча характеристика плодоовочевих товарів. Визначення якості плодоовочевих товарів за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом. Зберігання плодоовочевих товарів, терміни реалізації при різних відсотках вологості і температури приміщень.

**Учні повинні знати:**

- асортимент, класифікацію, товарознавчу характеристику плодоовочевих товарів;
- порядок визначення якості плодоовочевих товарів за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом;
- особливості зберігання плодоовочевих товарів, терміни реалізації при різних відсотках вологості і температури приміщень.

**Учні повинні вміти:**

- розрізняти групи, види , сорти плодоовочевих товарів;
- визначати якість плодоовочевих товарів за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом;
- розрізняти особливості зберігання плодоовочевих товарів, терміни реалізації при різних відсотках вологості і температури приміщень.

**Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 4 розряд**

**Модуль ППТ-4.1. Організація торгово технологічного процесу на підприємствах торгівлі**

**Код ППТ-4.1.1 Приймання товарів на складі**

**Тема1. Хліб та хлібобулочні вироби.**

Характеристика асортименту. Основні види сировини, з якої виготовлені хліб і хлібобулочні вироби. Ознаки сортності. Дефекти. Органолептичні методи визначення якості хліба та хлібобулочних виробів. Способи пакування товарів. Правила зберігання, терміни реалізації. Взаємозамінні і нові товари. Товари супутнього попиту.

**Учні повинні знати:**

- характеристику асортименту хліба та хлібобулочних виробів;
- основні види сировини, з якої виготовлені хліб і хлібобулочні вироби;
- ознаки сортності;
- дефекти;
- органолептичні методи визначення якості хліба та хлібобулочних виробів;
- способи пакування товарів;

- правила зберігання, терміни реалізації;
- взаємозамінні і нові товари;
- товари супутнього попиту.

**Учні повинні вміти:**

- розрізняти асортимент хліба та хлібобулочних виробів;
- визначати основні види сировини, з якої виготовлені хліб і хлібобулочні вироби;
- визначати сортність хліба і хлібобулочних виробів;
- визначати дефекти;
- визначати якість хліба та хлібобулочних виробів органолептичним методом;
- розрізняти способи пакування товарів;
- визначати та дотримуватися правил зберігання, термінів реалізації;
- пропонувати взаємозамінні і нові товари;
- пропонувати товари супутнього попиту.

**Тема2. Кондитерські вироби і мед**

Характеристика асортименту. Основні види сировини, з якої виготовлені кондитерські вироби і мед. Ознаки сортності. Дефекти. Органолептичні методи визначення якості кондитерських виробів і меду. Способи пакування товарів. Правила зберігання, терміни реалізації. Взаємозамінні і нові товари. Товари супутнього попиту.

**Учні повинні знати:**

- характеристику асортименту кондитерських виробів і меду;
- основні види сировини, з якої виготовлені кондитерські вироби і мед;
- ознаки сортності;
- дефекти;
- органолептичні методи визначення якості кондитерських виробів і меду;
- способи пакування товарів;
- правила зберігання, терміни реалізації;
- взаємозамінні і нові товари;
- товари супутнього попиту.

**Учні повинні вміти:**

- розрізняти асортимент кондитерських виробів і меду;
- визначати основні види сировини, з якої виготовлені кондитерські вироби і мед;
- визначати сортність кондитерських виробів і меду;
- визначати дефекти;
- визначати якість кондитерських виробів і меду органолептичним методом;
- розрізняти способи пакування товарів;
- визначати та дотримуватися правил зберігання, термінів реалізації;
- пропонувати взаємозамінні і нові товари;
- пропонувати товари супутнього попиту.

**Тема 3. Бакалійні товари**

Характеристика асортименту. Основні види сировини, з якої виготовлені бакалійні товари. Ознаки сортності. Дефекти. Органолептичні методи визначення якості бакалійних товарів. Способи пакування товарів. Правила зберігання, терміни реалізації. Взаємозамінні і нові товари. Товари супутнього попиту.

**Учні повинні знати:**

- характеристику асортименту бакалійних товарів;
- основні види сировини, з якої виготовлені бакалійні товари;
- ознаки сортності;
- дефекти;

- органолептичні методи визначення якості бакалійних товарів;
- способи пакування товарів;
- правила зберігання, терміни реалізації;
- взаємозамінні і нові товари;
- товари супутнього попиту.

**Учні повинні вміти:**

- розрізняти асортимент бакалійних товарів;
- визначати основні види сировини, з якої виготовлені бакалійні товари;
- визначати сортність бакалійних товарів;
- визначати дефекти;
- визначати якість бакалійних товарів органолептичним методом;
- розрізняти способи пакування товарів;
- визначати та дотримуватися правил зберігання, термінів реалізації;
- пропонувати взаємозамінні і нові товари;
- пропонувати товари супутнього попиту.

**Тема 4. М'ясо і м'ясопродукти**

Характеристика асортименту м'яса і м'ясопродуктів. Основні види сировини. Ознаки сортності. Дефекти. Органолептичні методи визначення якості м'яса і м'ясопродуктів. Способи пакування товарів. Правила зберігання, терміни реалізації. Взаємозамінні і нові товари. Товари супутнього попиту.

**Учні повинні знати:**

- характеристику асортименту м'яса і м'ясопродуктів;
- основні види сировини;
- ознаки сортності;
- дефекти;
- органолептичні методи визначення якості м'яса і м'ясопродуктів;
- способи пакування товарів;
- правила зберігання, терміни реалізації;
- взаємозамінні і нові товари;
- товари супутнього попиту.

**Учні повинні вміти:**

- розрізняти асортимент м'яса і м'ясопродуктів;
- визначати основні види сировини;
- визначати сортність м'яса і м'ясопродуктів;
- визначати дефекти;
- визначати якість м'яса і м'ясопродуктів органолептичним методом;
- розрізняти способи пакування товарів;
- визначати та дотримуватися правил зберігання, термінів реалізації;
- пропонувати взаємозамінні і нові товари;
- пропонувати товари супутнього попиту.

**Тема 5. Молоко, молочні продукти, майонез, морозиво, харчові жири, сир, яйця курячі харчові.**

Характеристика асортименту. Основні види сировини, з якої виготовлені молочні продукти, майонез, морозиво, харчові жири, сир. Ознаки сортності. Дефекти. Органолептичні методи визначення якості молока, молочних продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сиру, яєць курячих харчових. Способи пакування товарів. Правила зберігання, терміни реалізації. Взаємозамінні і нові товари. Товари супутнього попиту.

**Учні повинні знати:**

- характеристику асортименту молока, молочних продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сиру, яєць курячих харчових;
- основні види сировини, з якої виготовлені молочні продукти, майонез, морозиво, харчові жири, сир;
- ознаки сортності;
- дефекти;
- органолептичні методи визначення якості молока, молочних продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сиру, яєць курячих харчових;
- способи пакування товарів;
- правила зберігання, терміни реалізації;
- взаємозамінні і нові товари;
- товари супутнього попиту.

**Учні повинні вміти:**

- розрізняти асортимент молока, молочних продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сиру, яєць курячих харчових;
- визначати основні види сировини, з якої виготовлені молочні продукти, майонез, морозиво, харчові жири, сир;
- визначати сортність молока, молочних продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сиру, яєць курячих харчових;
- визначати дефекти;
- визначати якість молока, молочних продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сиру, яєць курячих харчових органолептичним методом;
- розрізняти способи пакування товарів;
- визначати та дотримуватися правил зберігання, термінів реалізації;
- пропонувати взаємозамінні і нові товари;
- пропонувати товари супутнього попиту.

**Тема 6. Риба і риботовари.**

Характеристика асортименту риби і риботоварів. Основні види сировини. Ознаки сортності. Дефекти. Органолептичні методи визначення якості риби і риботоварів. Способи пакування товарів. Правила зберігання, терміни реалізації. Взаємозамінні і нові товари. Товари супутнього попиту.

**Учні повинні знати:**

- характеристику асортименту риби і риботоварів;
- основні види сировини;
- ознаки сортності;
- дефекти;
- органолептичні методи визначення якості риби і риботоварів;
- способи пакування товарів;
- правила зберігання, терміни реалізації;
- взаємозамінні і нові товари;
- товари супутнього попиту.

**Учні повинні вміти:**

- розрізняти асортимент риби і риботоварів;
- визначати основні види сировини;
- визначати сортність риби і риботоварів;
- визначати дефекти;
- визначати якість риби і риботоварів органолептичним методом;
- розрізняти способи пакування товарів;
- визначати та дотримуватися правил зберігання, термінів реалізації;

- пропонувати взаємозамінні і нові товари;
- пропонувати товари супутнього попиту.

### **Тема 7. Безалкогольні та слабоалкогольні напої**

Характеристика асортименту. Основні види сировини, з якої виготовлені безалкогольні та слабоалкогольні напої. Ознаки сортності. Дефекти. Органолептичні методи визначення якості безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Способи пакування товарів. Правила зберігання, терміни реалізації. Взаємозамінні і нові товари. Товари супутнього попиту.

#### **Учні повинні знати:**

- характеристику асортименту безалкогольних та слабоалкогольних напоїв;
- основні види сировини, з якої виготовлені безалкогольні та слабоалкогольні напої;
- ознаки сортності;
- дефекти;
- органолептичні методи визначення якості безалкогольних та слабоалкогольних напоїв;
- способи пакування товарів;
- правила зберігання, терміни реалізації;
- взаємозамінні і нові товари;
- товари супутнього попиту.

#### **Учні повинні вміти:**

- розрізняти асортимент безалкогольних та слабоалкогольних напоїв;
- визначати основні види сировини, з якої виготовлені безалкогольні та слабоалкогольні напої;
- визначати сортність бакалійних товарів;
- визначати дефекти;
- визначати якість безалкогольних та слабоалкогольних напоїв органолептичним методом;
- розрізняти способи пакування товарів;
- визначати та дотримуватися правил зберігання, термінів реалізації;
- пропонувати взаємозамінні і нові товари;
- пропонувати товари супутнього попиту.

### **Тема 8. Алкогольні напої та тютюнові вироби**

Характеристика асортименту. Основні види сировини, з якої виготовлені алкогольні напої та тютюнові вироби. Ознаки сортності. Дефекти. Органолептичні методи визначення якості алкогольних напоїв та тютюнових виробів. Способи пакування товарів. Правила зберігання, терміни реалізації. Взаємозамінні і нові товари. Товари супутнього попиту.

#### **Учні повинні знати:**

- характеристику асортименту алкогольних напоїв та тютюнових виробів;
- основні види сировини, з якої виготовлені алкогольні напої та тютюнові вироби;
- ознаки сортності;
- дефекти;
- органолептичні методи визначення якості алкогольних напоїв та тютюнових виробів;
- способи пакування товарів;
- правила зберігання, терміни реалізації;
- взаємозамінні і нові товари;
- товари супутнього попиту.

**Учні повинні вміти:**

- розрізняти асортимент алкогольних напоїв та тютюнових виробів;
- визначати основні види сировини, з якої виготовлені алкогольні напої та тютюнові вироби;
- визначати сортність бакалійних товарів;
- визначати дефекти;
- визначати якість алкогольних напоїв та тютюнових виробів органолептичним методом;
- розрізняти способи пакування товарів;
- визначати та дотримуватися правил зберігання, термінів реалізації;
- пропонувати взаємозамінні і нові товари;
- пропонувати товари супутнього попиту.

**Тема 9. Плодоовочеві товари**

Характеристика асортименту плодовоовочевих товарів. Ознаки сортності. Дефекти. Органолептичні методи визначення якості плодовоовочевих товарів. Способи пакування товарів. Правила зберігання, терміни реалізації. Товари супутнього попиту.

**Учні повинні знати:**

- характеристику асортименту плодовоовочевих товарів;
- ознаки сортності;
- дефекти;
- органолептичні методи визначення якості плодовоовочевих товарів;
- способи пакування товарів;
- правила зберігання, терміни реалізації;
- взаємозамінні товари;
- товари супутнього попиту.

**Учні повинні вміти:**

- розрізняти асортимент плодовоовочевих товарів;
- визначати сортність плодовоовочевих товарів;
- визначати дефекти;
- визначати якість плодовоовочевих товарів органолептичним методом;
- розрізняти способи пакування товарів;
- визначати та дотримуватися правил зберігання, термінів реалізації;
- пропонувати взаємозамінні;
- пропонувати товари супутнього попиту.