МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет менеджменту

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Методичні рекомендації
до виконання практичних занять і самостійної роботи
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології»
денної форми здобуття вищої освіти

МИКОЛАЇВ
2026

УДК 620.2:664
Т50

Друкуються за рішенням науково-методичної комісії факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету від 05.02.2026 р., протокол №6.

Укладач:

В. С. Кушнірук – канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, Миколаївського національного аграрного університету;

Рецензенти:

О. І. Петрова – канд. с.-г. наук, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва, Миколаївського національного аграрного університету;

Л.М. Шкуріна – Головний спеціаліст з питань управління персоналом департаменту агропромислового розвитку Миколаївської обласної державної адміністрації (з 24.02.22 Миколаївської обласної військової адміністрації).

© Миколаївський національний аграрний університет, 2026

ЗМІСТ

Вступ…….4
1. Місце дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» у структурі навчальних дисциплін…….6
2. Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів з дисципліни «Товарознавство харчових продуктів»……7
3. Перелік та короткий зміст лекцій……..8
4. Перелік та план практичних занять…….16
5. Розширений план тем індивідуальної роботи……17
6. Тематика презентацій за темами курсу, що виконуються в Microsoft PowerPoint……...22
7. Теми, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання……24
8. Питання для проміжного контролю……25
9. Питання для підсумкового контролю (залік)……31
10. Навчальні тести з курсу……37
11.Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни……69
12. Список рекомендованих джерел……..71

ВСТУП

Товарознавство харчових продуктів належить до основних навчальних дисциплін при формуванні професійної компетентності товарознавців, маркетологів, експертів, менеджерів. Крім того, основи товарознавчих знань необхідні менеджерам готельно-ресторанного бізнесу, бухгалтерам, економістам і технологам харчового виробництва, тому що облік, управління та плануванням товарних ресурсів, аналіз фінансово-господарської діяльності, управління виробництвом та інші види їх професійної діяльності повинні здійснюватися з урахуванням особливостей товарів, їх основних характеристик і можливих змін при транспортуванні, збереженні та їх реалізації.

Головною метою викладання навчальної дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» є формування у майбутніх фахівців системних знань і практичних навичок про науково-технічні та прикладні основи товарознавства, споживчі властивості продукції, якість і безпеку товарів і послуг, які зумовлюють їх споживчу цінність і здатність задовольняти потреби споживачів, а також її зміну на всіх етапах руху товару.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» є: вивчення загальних закономірностей формування і прояв споживчої вартості товарів на сучасному етапі розвитку суспільства; вивчення та опанування методів і засобів управління асортиментом і якістю товарів, закономірностей формування та прогнозування асортименту товарів; вивчення термінології, класифікації, кодування різних груп товарів, методів дослідження товарів, умов їх зберігання і транспортування; вивчення споживчих властивостей товарів нових видів сировини і матеріалів; набуття навичок визначення номенклатури споживчих властивостей і показників якості товарів.

Об'єктами товарознавства харчових продуктів є товар, процеси зберігання, рух товару, асортимент, контроль якості продукції.

Предметом товарознавства харчових продуктів є вивчення споживних властивостей товарів певної якості і асортименту, що задовольняють потреби людей.

Товарознавство харчових продуктів має в своєму розпорядженні свої терміни, властиві даній науковій дисципліні, основними з яких є споживні властивості, якість, показник якості, оцінка якості, контроль і методи контролю якості, рівень якості, управління якістю, експертиза якості, ідентифікація товарів, конкурентоспроможність товару, асортимент товарів, формування і розвиток асортименту, управління асортиментом, інформація про товар, товарний знак, маркіровка і ін.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти повинні **знати:**

- класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів;
- основи виробництва товарів, технологічні особливості виробництва окремих груп товарів, закономірності формування їх якості та споживних властивостей;

- основні вимоги до збереження, якості та кількості товарів на етапах їх просування;
- нормативні міжнародні та державні документи з контролю якості товарів;
- вимоги до якості товарів;
- чинники, що впливають на якість товарів;
- методи оцінки якості товарів;
- умови та терміни зберігання товарів;
- основні права виробників та споживачів товарів.

Здобувачі вищої освіти повинні **вміти:**

- аналізувати та формувати асортимент товарів;
- користуватись нормативною документацією щодо асортименту, якості товарів, їх упакування та зберігання;
- володіти методиками об'єктивної оцінки якості товарів;
- визначати якість товарів відповідно до чинної нормативної документації;
- вирішувати практичні завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів;
- контролювати й оцінювати якість товару згідно з нормативними документами, забезпечувати збереження якості в сфері товарообігу;
- формувати оптимальну структуру торговельного асортименту;
- забезпечувати збереження якості у сфері товарообігу.

Основними формами вивчення дисципліни є: лекції, практичні заняття, а також самостійна поза аудиторна робота здобувачів вищої освіти.

1. МІСЦЕ ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ» У СТРУКТУРІ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

Історія України;
Українська мова (за професійним спрямуванням);
Філософія;
Іноземна мова;
Політологія;
Фізичне виховання;
Вища математика;
Фізика;
Загальна та неорганічна хімія.

Органічна хімія;
Аналітична хімія;
Фізична і колоїдна хімія;
Біохімія;
Екологія;
Інформатика та інформаційні технології;
Технічна мікробіологія;
Експертиза і контроль якості харчових продуктів;
Теплотехніка.

ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Процеси і апарати харчових виробництв;
Технологія цукрового виробництва;
Технологія зберігання і переробки зерна;
Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчо концентратів;
Технологія молока та молочних продуктів;
Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби;
Технологія бродильних виробництв;
Технологія жирів та жирозамінників;
Технологія консервування плодів та овочів.

Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю;
Технологічне обладнання галузі;
Технологія оздоровчих харчових продуктів;
Харчова хімія;
Технологія виробництва кулінарної продукції;
Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості;
Менеджмент і маркетинг харчових продуктів;
Основи охорони праці;
Проектування підприємств харчової промисловості;
Економіка підприємств харчової промисловості

Основи санветекспертизи / Гігієна та санітарія харчових виробництв;
Технохімічний контроль виробництва харчової промисловості / Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості;
Дизайн страв та кондитерських виробів / Етнічні кухні;
Технологія продуктів геронтологічного та дитячого харчування / Основи фізіології харчування;
Технологія продуктів дитячого харчування / Харчові та дієтичні добавки;
Технологія приготування страв сучасної української кухні / Технологія фітнес-продуктів;
Кухні країн Світу / Дієтичне харчування;
Організація обслуговування в закладах харчування / Технологія спеціалізованого харчування;
Технологія спортивного харчування / Організація виробництва в закладах харчування.

2. СКЛАД, ОБСЯГ І ТЕРМІНИ ВИКОНАННЯ ЗМІСТОВИХ МОДУЛІВ З ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Змістовий модуль		Теми		Обсяги годин			
№	назва	№	назва	ЛЗ	ПЗ	СР	Разом
1	Товарознавство рослинного походження	1	Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	2	4	8	14
		2	Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки	2	4	8	14
		3	Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки	2	4	8	14
		4	Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	2	4	8	14
		5	Товарознавча характеристика смакових товарів	2	4	4	10
		6	Товарознавча характеристика харчових жирів	2	2	4	8
Всього за змістовий модуль 1				**12**	**22**	**40**	**74**
2	Товарознавство тваринного походження	1	Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	2	4	6	12
		2	Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	2	2	4	8
		3	Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	2	4	4	10
		4	Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	1	4	4	9
		5	Товарознавча характеристика харчових концентратів	1	2	4	7
Всього за змістовий модуль 2				**8**	**16**	**22**	**46**
Всього годин по навчальній дисципліні				**20**	**38**	**62**	**120**

Назва змістового модуля	Кількість годин	Термін виконання, тиждень
Змістовий модуль 1. Товарознавство рослинного походження	74	1-8
Змістовий модуль 2. Товарознавство тваринного походження	46	9-15
Всього	**120**	**Х**

3. ПЕРЕЛІК ТА КОРОТКИЙ ЗМІСТ ЛЕКЦІЙ

Змістовий модуль 1. Товарознавство рослинного походження.

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів.

Загальне уявлення про товарознавство, методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.

Поняття про харчову цінність товарів. Хімічній склад харчових продуктів. Характеристика основних макро- та мікронутрієнтів харчових продуктів, їх роль у формуванні якості, харчової цінності та технологічних властивостей продуктів.

Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари. Система регламентування та контролю безпечності харчових продуктів та непродовольчих товарів. Стандартизація і сертифікація продукції. Поняття про класифікацію та асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.

Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства. Асортимент товарів. Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості. Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості. Сорт товарів та система встановлення сорту.

Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди). Зберігання товарів.

Ключові слова: товарознавство, споживча цінність товару, асортимент, якість товару, ефективність виробництва товару, харчова цінність товарів, контроль безпечності харчових продуктів, стандартизація і сертифікація продукції, контроль якості, маркування товарів, товарні знаки, зберігання товарів.

Key words: commodity science, consumer value of goods, range, quality of goods, efficiency of production of goods, nutritional value of goods, control of food safety, standardization and certification of products, quality control, labeling of goods, trademarks, storage of goods.

Тема 2. Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки.

Значення зерноборошняних товарів у харчуванні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання.

Загальна характеристика крупів. Принципи класифікації крупів. Фактори формування якості крупи - сировина та технологія. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості основних видів крупів. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості крупів.

Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації. Фактори формування якості: вплив сировини і технології на якість різних видів борошна (пшеничного, житнього, рисового, кукурудзяного, гречаного, вівсяного).

Характеристика хімічного складу основних видів борошна. Принципи поділу борошна на ґатунки. Характеристика властивостей борошна різного призначення. Вимоги до якості борошна.

Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання.

Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів. Основи класифікації. Фактори, що формують якість хліба - сировина та процеси виробництва. Вплив нових прогресивних способів приготування тіста на якість хліба. Хімічний склад і харчова цінність хліба з борошна різних видів і сортів, споживна якість виробів. Шляхи підвищення біологічної цінності, вдосконалення асортименту хліба та хлібобулочних виробів.

Якість хліба та хлібобулочних виробів. Контроль якості хліба та хлібобулочних виробів. Дефекти та хвороби хліба, причини їх виникнення та можливості їх усунення. Умови зберігання хлібобулочних виробів.

Загальна характеристика макаронних виробів, значення у харчуванні, норми та рівень споживання. Споживні властивості макаронних виробів. Вплив сировини та процесів виробництва на формування асортименту та якість макаронних виробів. Основні напрями підвищення біологічної цінності макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості. Товарознавча характеристика макаронних виробів різних країн світу.

Ключові слова: переробка зерна, норми споживання, характеристика крупів, борошно, хліб та хлібобулочні вироби, контроль якості хліба, макаронні вироби, біологічна цінність макаронних виробів.

Key words: grain processing, consumption norms, characteristics of cereals, flour, bread and bakery products, quality control of bread, pasta, biological value of pasta.

Тема 3. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки.

Характеристика хімічного складу плодів і овочів. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів. Сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів. Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів.

Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу. Товарознавча характеристика грибів.

Класифікація продуктів переробки плодів та овочів. Харчова цінність консервованих плодів і овочів. Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти. Сушені плоди й овочі. Характеристика, сутність сушіння. Процеси, що відбуваються під час сушіння. Класифікація. Фактори формування якості. Оцінка якості. Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти.

Ключові слова: торговельна класифікація плодів і овочів, субтропічні та тропічні фрукти і ягоди, товарна якість плодів і овочів, переробка плодів та овочів, харчова цінність консервованих плодів і овочів, сушіння, ферментація.

Key words: trade classification of fruits and vegetables, subtropical and tropical fruits and berries, marketable quality of fruits and vegetables, processing of fruits and vegetables, nutritional value of canned fruits and vegetables, drying, fermentation.

Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.

Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини; технологія виробництва. Принципи поділу та ознаки видів і гатунків. Вимоги до якості. Зберігання.

Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру. Асортимент цукру, товарознавча характеристика нових видів цукру, в тому числі підвищеної харчової цінності. Цукрозамінники: значення замінників цукру у харчуванні людини. Класифікація та асортимент замінників цукру.

Значення меду у харчуванні людини. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика основних видів. Вимоги до якості. Зберігання меду. Дефекти меду. Штучний мед.

Класифікація кондитерських виробів. Принципи побудови асортиментної структури цукристих та борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини та її вплив на якість кондитерських виробів. Показники якості зберігання.

Шоколад та шоколадні вироби. Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів. Какао-масло та його властивості. Замінники какао-масла. Хімічний склад та харчова цінність шоколаду. Класифікація і характеристика асортименту. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду та його замінників. Вимоги до якості. Дефекти.

Ключові слова: крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби, шоколад та шоколадні вироби, хімічний склад, харчова цінність та споживчі властивості, вимоги до якості, зберігання, дефекти.

Key words: starch, sugar, honey, confectionery, chocolate and chocolate products, chemical composition, nutritional value and consumer properties, quality requirements, storage, defects.

Тема 5.Товарознавча характеристика смакових товарів.

Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту.

Оцінка якості чаю. Дефекти. Товарознавча характеристика чайних напоїв. Умови та терміни зберігання чаю і чайних напоїв.

Кава. Товарознавча характеристика кави різних видів. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація та принципи побудови асортименту. Характеристика особливостей хімічного складу й органолептичних властивостей. Кава швидкорозчинна. Виробництво. Оцінка якості кави. Товарознавча характеристика кавових напоїв. Дефекти кави та кавових напоїв, причини їх утворення та шляхи запобігання.

Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація. Характеристика асортименту. Приправи: кухонна сіль, глутамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Значення приправ у харчуванні.

Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту. Мінеральні води. Загальна характеристика. Принципи класифікації та асортимент. Особливості хімічного складу та призначення мінеральних вод різних груп і видів. Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово-ягідні морси, екстракти, безалкогольні вина, коктейлі та аперитиви. Загальна характеристика. Особливості їх виготовлення і використання. Класифікація і асортимент. Газовані безалкогольні напої: газована вода, газовані напої у пляшках, газовані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газовані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність. Фактори, які впливають на якість.

Товарознавча характеристика пива. Основні напрями формування асортименту та підвищення якості пива. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти пива.

Класифікація та асортимент алкогольних напоїв.

Товарознавча характеристика горілок. Загальна характеристика. Асортимент. Оцінка якості. Товарознавча характеристика лікеро-горілчаних виробів. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Балова оцінка. Дефекти.

Товарознавча характеристика виноградних вин. Основні напрями формування асортименту. Чинники формування якості. Класифікація та асортимент. Технологія виноградних вин.

Товарознавча характеристика коньяків. Чинники, що впливають на якість. Класифікація та асортимент.

Особливості технології та порівняльна характеристика вітчизняної та зарубіжної класифікації алкогольних напоїв із подвійною перегонкою (віскі, кальвадос, арманьяк, текіла, марк, грала тощо), виноградних та плодово-ягідних вин, лікерів, настойок, бальзамів. Порівняльна характеристика принципів побудови класифікацій алкогольних напоїв в Україні та за кордоном. Особливості маркування алкогольних напоїв зарубіжного походження.

Оцінка якості вин і коньяків. Система балової оцінки. Правила проведення дегустацій. Хвороби, вади і недоліки вин та коньяків. Умови та терміни зберігання.

Загальна характеристика тютюнових виробів. Виробництво. Класифікація та асортимент. Оцінка якості. Дефекти. Порівняльна характеристика споживних властивостей та сортиментної структури тютюнових виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва (тютюн, сигари, сигаріли, цигарки).

Ключові слова: чай, кава, прянощі, безалкогольні напої, пиво, алкогольні напої, виноградне вино, тютюнові вироби, оцінка якості, асортимент, харчова цінність, маркування, терміни зберігання, дефекти.

Key words: tea, coffee, spices, soft drinks, beer, alcoholic beverages, grape wine, tobacco products, quality assessment, range, nutritional value, labeling, shelf life, defects.

Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів.

Значення жирів у харчуванні. Рослинні олії. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очищення на харчову цінність, стійкість олій під час зберігання. Принципи побудови асортиментної структури. Показники якості.

Класифікація та асортимент топлених жирів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.

Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості. Класифікація та асортимент. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова і нежирова), процес виробництва.

Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість майонезу: сировина та процеси виробництва. Показники якості. Дефекти.

Ключові слова: жири, рафінація рослинних олій, асортимент, показники та оцінка якості, умови та терміни зберігання, маргарин, процес виробництва, майонез, харчова цінність, дефекти.

Key words: fats, refining of vegetable oils, range, indicators and quality assessment, storage conditions and terms, margarine, production process, mayonnaise, nutritional value, defects.

Змістовий модуль 2. Товарознавство тваринного походження.

Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.

Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання.

Асортиментна структура молока та вершків. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика замінників вершків.

Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів. Харчове та дієтичне значення. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва. Характеристика традиційних та нових видів кисломолочних продуктів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання та реалізації.

Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування. Хімічний склад та харчова цінність. Використання молочних консервів. Фактори, що формують якість та стійкість під час зберігання: сировина, процеси виробництва, види тари. Оцінка якості. Умови зберігання. Дефекти.

Товарознавча характеристика морозива. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива.

Асортиментна структура вершкового масла. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Використання вершкового масла. Фактори формування

споживних властивостей масла. Вимоги до якості вершкового масла. Пакування, маркування, умови та строки зберігання масла. Дефекти.

Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна й енергетична цінність. Фактори формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Фактори формування асортименту твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних кисломолочних і переробних сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів. Порівняльна характеристика класифікації та асортиментної структури споживних властивостей твердих та м'яких сирів вітчизняного та зарубіжного виробництва. Вимоги до якості сирів. Дефекти. Терміни зберігання сирів.

Ключові слова: молоко, вершки, молочні консерви, морозиво, вершкове масло, класифікація сирів, харчова цінність, оцінка якості, пакування, маркування, умови та терміни зберігання.

Key words: milk, cream, canned milk, ice cream, butter, classification of cheeses, nutritional value, quality assessment, packaging, labeling, storage conditions and terms.

Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.

Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання. Процеси, що мають місце **під** час зберігання яєць. Дефекти яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.

Морожені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів. Умови та терміни зберігання яєць та яєчних продуктів.

Ключові слова: яєчні товари у харчуванні, морожені яєчні продукти, сухі яєчні продукти, норми споживання, оцінка якості, умови та терміни зберігання яєць.

Key words: egg products in food, frozen egg products, dried egg products, consumption standards, quality assessment, conditions and terms of storage of eggs.

Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.

Класифікація м'яса забійних тварин. Маркування м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Класифікація способів холодильної обробки м'яса. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні та гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості та несвіжого м'яса. Класифікація, асортимент, споживна цінність м'ясних субпродуктів. Умови та терміни транспортування і зберігання м'яса субпродуктів.

Особливості хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Класифікація м'яса птиці. Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці. Товарознавча характеристика м'яса дичини. Характеристика харчової цінності.

Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його

удосконалення. Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Оцінка якості м'ясних копченостей. Товарознавча характеристика основних видів м'ясних копченостей закордонного виробництва.

Загальна характеристика ковбасних виробів. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів. Оцінка якості ковбас. Допустимі та недопустимі дефекти. Умови та терміни зберігання.

Товарознавча характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів. Класифікація та асортимент м'ясних консервів. Фактори формування якості м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування консервів. Зберігання.

Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів. Характеристика асортименту. Оцінка якості. Умови і терміни зберігання та реалізації.

Ключові слова: м’ясо забійних тварин, м’ясо птиці, м’ясні копченості, ковбасні вироби, м’ясні консерви, кулінарні м’ясні вироби, швидкозаморожені кулінарні м’ясні вироби, оцінка якості, харчова цінність, умови та терміни транспортування і зберігання, реалізація **м’яса та м’ясних товарів**.

Key words: slaughter meat, poultry meat, smoked meats, sausages, canned meat, culinary meat products, quick-frozen culinary meat products, quality assessment, nutritional value, conditions and terms of transportation and storage, sale of meat and meat products.

Тема 10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.

Класифікація промислових риб. Хімічний склад м'яса риби. Харчова цінність. Екологія рибних продуктів, шляхи забезпечення їх харчової нешкідливості. Класифікація нерибних гідробіонітів. Загальна біологічна характеристика. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.

Водорості, їх використання у харчовій промисловості. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених із нерибної водної сировини. Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну-якості живої риби.

Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продукції. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Транспортування і зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби.

Технологічні особливості виробництва солоної риби. Побудова асортименту. Дефекти продукції. Умови та терміни зберігання.

Технологічні особливості виробництва сушених, в'ялених та копчених риботоварів. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Дефекти продукції. Умови та терміни транспортування та зберігання.

Технологічні особливості виробництва консервів з гідробіонтів. Побудова асортименту. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика кулінарних виробів з гідробіонтів (риби, молюсків, водоростей). Побудова асортименту. Вимоги до якості. Технологічні особливості виробництва ікряних

товарів. Фактори, що впливають на якість. Побудова асортименту. Вимоги до якості.

Ключові слова: промислова риба, водорості у харчовій промисловості, виробництво солоної риби, виробництво сушених, в'ялених та копчених риботоварів, виробництво консервів, охолодження та замороження риби, вимоги до якості, харчова цінність, умови та терміни транспортування та зберігання.

Key words: industrial fish, seaweed in the food industry, production of salted fish, production of dried, dried and smoked fish products, production of canned food, cooling and freezing of fish, quality requirements, nutritional value, conditions and terms of transportation and storage.

Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів.

Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картопле-продуктів.

Хімічний склад та харчова цінність. Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів. Вимоги до якості. Зберігання.

Ключові слова: асортимент **харчових концентратів, солодкі страви,** напівфабрикати, борошняні кондитерські вироби, сухі продукти для дитячого та дієтичного харчування, сухі сніданки, готові для споживання картопле продукти, харчова цінність, асортимент, якість харчових концентратів, вимоги до якості, зберігання.

Key words: range of food concentrates, sweet dishes, semi-finished products, flour confectionery, dry products for baby and diet food, breakfast cereals, ready-to-eat potato products, nutritional value, range, quality of food concentrates, quality requirements, storage.

4. ПЕРЕЛІК ТА ПЛАН ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовий модуль 1. Товарознавство рослинного походження	12	х
1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	2	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
2. Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки	2	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
3. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки	2	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	2	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
5. Товарознавча характеристика смакових товарів	2	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
6. Товарознавча характеристика харчових жирів	2	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
Контрольна робота з модуля 1		Модульна контрольна робота
Змістовий модуль 2. Товарознавство тваринного походження	8	х
7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	2	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	2	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	2	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	1	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
11. Товарознавча характеристика харчових концентратів	1	Опитування. Оцінка виконання індивідуальної роботи. Оцінка виконання презентації виконаної в Microsoft PowerPoint. Оцінка результатів тестування в на платформі Moodle.
Контрольна робота з модуля 2		Модульна контрольна робота
Разом по дисципліні	20	х

5. РОЗШИРЕНИЙ ПЛАН ТЕМ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів.

1. Дайте визначення «Товарознавства».
2. Дайте визначення «Товарні ресурси».
3. Що таке «торгівля»?
4. Дайте визначення, що таке «споживча вартість товару».
5. Охарактеризуйте споживчі властивості товару.
6. Дайте характеристику основних задач товарознавства.
7. Дайте визначення нормативів споживання товарів.
8. Дайте характеристику раціональних норм споживання продовольчих товарів.
9. Які існують вимоги до товарів?
10. На які підкласи поділяється клас: продовольчі товари?

Тема 2. Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки.

1. Класифікуйте зернові культури.
2. Як поділяються зернові культури?
3. Як класифікуються зернові продукти?
4. Дайте характеристику показників якості зерна.
5. Що таке крупа?
6. Охарактеризуйте схему виробництва круп.
7. Які умови необхідні для зберігання круп?
8. Що таке борошно?
9. Дайте характеристику дефектів круп та борошна.
10. Дайте характеристику хлібобулочних виробів.
11. Класифікуйте, асортимент хлібобулочних виробів.
12. Дайте визначення макаронних виробів.
13. На які типи поділяються макаронні вироби?
14. Дайте визначення сухарних виробів.
15. Який існує асортимент бубличних виробів?

Тема 3. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки.

1. Дайте визначення харчової цінності плодів.
2. За допомогою, яких показників визначають хімічний склад плодів та овочів.
3. Від чого залежить, харчова цінність та хімічний склад плодів та овочів.
4. На які групи поділяються плоди?

5. Який існує асортимент плодів?
6. Класифікуйте свіжі овочі.
7. Які існують в торгівельній практиці види овочів?
8. На які групи за способом вирощування класифікують овочі?
9. Від яких факторів залежить тривалість зберігання овочів?
10. Як поділяються сховища, для зберігання плодів та овочів?
11. Класифікуйте асортимент переробки плодів та овочів.
12. Які Ви знаєте методи переробки плодоовочевої продукції?
13. Класифікуйте плодоовочеві консерви.
14. За якими критеріями оцінюють якість консервів плодоовочевої продукції?
15. Дайте визначення грибів .

Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.

1. Дайте визначення крохмалю.
2. Що таке кондитерські вироби?
3. Класифікуйте кондитерські вироби.
4. Які кондитерські вироби належать до групи фруктово-ягідних кондитерських виробів?
5. Що таке варення?
6. На які групи поділяються какао-боби?
7. З чого починається процес виробництва шоколаду?
8. Що таке «контирування»?
9. Яким характеристикам має відповідати справжній чорний шоколад?
10. Що таке какао?
11. Дайте характеристику карамельним виробам.
12. Що таке цукеркові кондитерські вироби?
13. Дайте характеристику технології виготовлення цукерок.
14. Дайте характеристику технології виготовлення халви.
15. Назвіть необхідні умови для зберігання халви.
16. Що таке борошняні кондитерські вироби?
17. Чим відрізняється торт від тістечка.
18. Що таке кекси та термін зберігання кексу?

Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів.

1. Дайте визначення «смакові товари»?
2. Що таке чай?
3. Які існують біологічні підвиди чаю Camellia sinensis?
4. Як за походженням поділяють чай?
5. Які Ви знаєте стадії обробки чайного листа?
6. Що таке квашений чай?
7. Скільки видів рослин об’єднує в себе кава?
8. Які види кави поступають в реалізацію?
9. Дайте характеристику градації кавових зерен.
10. Що таке прянощі?

11.Як поділяють класичні прянощі?
12.Що таке суміш спецій?
13.Які Ви знаєте сорти готової гірчиці?
14.Що таке безалкогольні напої?
15.Як класифікують мінеральні води?
16.Які мінеральні води використовують в медицині?
17.Що таке сік?
18.Які Ви знаєте види сокової продукції?
19.Класифікуйте сокову продукцію.
20.Що таке пиво, та технологія його виробництва?
21.Охарактеризуйте вплив пива на організм людини.
22. Які Ви знаєте основні Види алкогольних напоїв?
23. Який коньяк може називатися справжнім коньяком?
24. Що таке вино?
25. Які напої називають лікеро-горілчаними напоями?

Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів.
1. Що таке жири?
2. Як за походженням класифікують жири?
3. Опишіть хімічну склад жирів?
4. Як застосовують жири у харчуванні людини?
5. Як відбувається застосування жирів у промисловості?
6. Яка користь від жирів, для організму людини?
7. Як класифікують жирові продукти?
8. Охарактеризуйте поділ жирів за консистенцією?
9. Який термін зберігання тваринних топлених жирів у роздрібній торгівлі?
10. Що таке маргарин?
11. Які передбачені гарантійні строки зберігання маргарину?
12. Дайте визначення рослинної олії?
13. Якими способами виробляється рослинна олія?
14. Яку олію називають нерафінованою?
15. Чим відрізняється рафінована олія від нерафінованої?

Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.
1. Що таке молоко?
2. Які токсичні речовини містяться в молоці?
3. Що таке кислотність, при визначенні показника якості молока?
4. Що таке окислюванально-відновлювальний потенціал в молоці?
5. Фізичні властивості молока?
6. Які основні фактори впливають на в'язкість молока?
7. Які Ви знаєте бактерицидні властивості молока?
8. Які Ви знаєте органолептичні властивості молока?
9. Від яких чинників залежить класифікація та асортимент молочних продуктів?
10. Як за видом теплої обробки класифікують молоко?
11. Який Ви знаєте асортимент групи молочних продуктів?

12. Як наповнювачі можуть впливати на молоко?
13. Що таке молочні консерви?
14. Що таке кисломолочний продукт?
15. Як поділяються асортиментні види кисломолочних продуктів?
16. Які Ви знаєте групи та види вершкового масла?
17. Що таке морозиво?
18. Які Ви знаєте ідентифікаційні ознаки сичужних сирів?
19. Які найпоширеніші дефекти кисломолочних продуктів?
20. Умови транспортування молочних продуктів.

Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.
1. Що таке яйце?
2. Будова яйця і його хімічний склад?
3. Що таке надшкарлупна оболонка (кутикула) яйця?
4. Дайте характеристику білку яйця?
5. Дайте характеристику жовтка яйця?
6. Дайте характеристику складу яєчного білка?
7. Охарактеризуйте склад яєчного жовтка?
8. Які Ви знаєте продукти переробки яєць?
9. Що таке яєчні порошки?
10. Що таке харчові концентрати?

Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.
1. Що таке м'ясо?
2. Які Ви знаєте види тканин м’яса?
3. Що таке жирова тканина м’яса?
4. Дайте характеристику хімічного складу м’яса.
5. Які Ви знаєте основні хімічні компоненти м’яса?
6. Які Ви знаєте Види м’яса?
7. Яких тварин м'ясо можна віднести до виду дичина?
8. Яких тварин м'ясо можна віднести до виду біле м’ясо?
9. Яких тварин м'ясо можна віднести до виду червоне м’ясо?
10. Назвіть основні споживчі властивості м’яса.
11. Який Ви знаєте асортимент м’ясних виробів?
12. Як поділяють м’ясні товари?
13. Що таке м’ясні напівфабрикати ?
14. Що таке м’ясні консерви?
15. Що таке м’ясні субпродукти?

Тема 10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.
1. Що таке риба?
2. Які Ви знаєте зовнішні покриви риби?
3. Які інгредієнти містить м'ясо риб?
4. Які Ви знаєте основні промислові Риби?
5. Які Ви знаєте основні асортименти групи рибних товарів?

6. Яку рибу можна віднести до риби холодильної обробки?
7. Що таке консервування риби?
8. Класифікуйте асортимент солених рибних товарів.
9. Які Ви знаєте показники якості та дефекти солених рибних товарів?
10. Які Ви знаєте види засолення риби?
11. Назвіть основні способи копчення риби?
12. Що таке комбіноване копчення риби?
13. Які є показники якості копчення риб?
14. Класифікуйте рибу гарячого копчення?
15. Дайте характеристику дефектів копчених рибних товарів.

Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів.

1. Що таке харчові концентрати?
2. Як класифікують харчові концентрати?
3. Вплив харчових концентратів на дієтичне харчування.
4. Вплив харчових концентратів на кондитерські вироби.
5. Які є допустимі норми споживання харчових концентратів?
6. Умови зберігання харчових концентратів.
7. Види харчових концентратів.
8. Хімічний склад та харчова цінність харчових концентратів.
9. Технологічний процес виготовлення харчових концентратів.
10. Вплив харчових концентратів на організм людини.

6. ТЕМАТИКА ПРЕЗЕНТАЦІЙ ЗА ТЕМАМИ КУРСУ, ЩО ВИКОНУЮТЬСЯ В MICROSOFT POWERPOINT

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів.
1. Історія виникнення Товарознавства, як науки.
2. Завдання сучасного Товарознавства, та перспективи,його розвитку.
3. Значення продовольчих товарів в торгівлі.
4. Кодування товарів та їх значення в торгівлі.
5. Суб'єктивні методи оцінки якості товару.

Тема 2. Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки.
1. Характеристика круп.
2. Хліб та хлібобулочні вироби.
3. Макаронні вироби, умови їх зберігання та їх класифікація.
4. Борошно, сорти борошна та умови його зберігання.
5. Сухарі та бубликові вироби.

Тема 3. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки.
1. Плодоовочеві продукти, їх класифікація та технологія зберігання.
2. Асортимент переробленої продукції плодів та овочів.
3. Класифікація свіжих овочів.
4. Класифікація свіжих плодів.
5. Гриби і продукти їх переробки.

Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.
1. Кондитерські вироби їх споживчі властивості та класифікація.
2. Історія виникнення шоколаду.
3. Шоколад його хімічні властивості.
4. Карамельні кондитерські вироби.
5. Борошняні кондитерські вироби.

Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів.
1. Характеристика та класифікація смакових товарів.
2. Історія виникнення чаю.
3. Кава та кавові напої.
4. Історія виникнення прянощі та приправ.
5. Характеристика слабоалкогольних товарів та їх асортимент.
6. Характеристика алкогольних товарів та їх асортимент.
7. Характеристика безалкогольних товарів та їх асортимент.

Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів.
1.Класифікація жирів та їх хімічний склад.
2.Біологічне значення жирів.
3.Значення жирів у харчуванні людини.

4.Харчові жирові концентрати.
5.Умови транспортування жирових продуктів.

Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.
1. Хімічний склад і харчова цінність молока.
2. Вершкове масло, його хімічний склад та харчова цінність .
3. Види сиру.
4. Дефекти молочних продуктів.
5. Хімічний склад морозива та його харчова цінність.

Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.
1. Переваги та недоліки харчових концентратів.
2. Яєчний порошок, його хімічний склат та умови зберігання.
3. Дефекти яєчних продуктів.
4. Види пташиних яєць, які вживають в їжу.
5. Продукти переробки яєць.

Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.
1. Морфологічний та хімічний склад мяса.
2. Товарна характеристика мяса.
3. Асортимент м’ясних товарів.
4. Дефекти м'ясних продуктів.
5. Умови зберігання м’яса та м’ясних продуктів.

Тема 10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.
1. Риба її хімічний склад і харчова характеристика.
2. Характеристика основних груп рибних товарів.
3. Солоні рибні продукти.
4. Копчені рибні продукти.
5. Показники якості та дефекти рибних продуктів.

Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів.
1. Харчові концентрати їх хімічний склад.
2. Класифікація харчових концентратів.
3. Види харчових концентратів.
4. Умови зберігання та дефекти харчових концентратів.
5. Побічні ефекти від надмірного вживання харчових концентратів на організм людини.

7. ТЕМИ, ФОРМА КОНТРОЛЮ ТА ПЕРЕВІРКИ ЗАВДАНЬ, ЯКІ ВИНЕСЕНІ НА САМОСТІЙНЕ ОБОВ'ЯЗКОВЕ ОПРАЦЮВАННЯ

Самостійна робота здобувачів вищої освіти обсягом **62** години складається з вивчення матеріалу за допомогою конспектів лекцій, підручників, допоміжної літератури, а також підготовки до практичних занять та їх виконання в системі Moodle. Теми, які виносяться для самостійного опрацювання, здобувачі вищої освіти вивчають у вільний від занять час. Оцінка самостійної роботи входить до загальної оцінки в балах, які здобувач вищої освіти повинен набрати для допуску до заліку (мінімум 60 балів).

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Завдання
Змістовий модуль 1. Товарознавство рослинного походження	**40**	х
1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	8	Виконання індивідуальної роботи в Microsoft Word. Виконання презентацій в Microsoft PowerPoint. Результати виконаних робіт прикріпити на перевірку на платформі Moodle.
2. Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки	8	Виконання індивідуальної роботи в Microsoft Word. Виконання презентацій в Microsoft PowerPoint. Результати виконаних робіт прикріпити на перевірку на платформі Moodle.
3. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки	8	Виконання індивідуальної роботи в Microsoft Word. Виконання презентацій в Microsoft PowerPoint. Результати виконаних робіт прикріпити на перевірку на платформі Moodle.
4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	8	Виконання індивідуальної роботи в Microsoft Word. Виконання презентацій в Microsoft PowerPoint. Результати виконаних робіт прикріпити на перевірку на платформі Moodle.
5. Товарознавча характеристика смакових товарів	4	Виконання індивідуальної роботи в Microsoft Word. Виконання презентацій в Microsoft PowerPoint. Результати виконаних робіт прикріпити на перевірку на платформі Moodle.
6. Товарознавча характеристика харчових жирів	4	Виконання індивідуальної роботи в Microsoft Word. Виконання презентацій в Microsoft PowerPoint. Результати виконаних робіт прикріпити на перевірку на платформі Moodle.
Змістовий модуль 2. Товарознавство Тваринного походження	**22**	х
7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	6	Виконання індивідуальної роботи в Microsoft Word. Виконання презентацій в Microsoft PowerPoint. Результати виконаних робіт прикріпити на перевірку на платформі Moodle.
8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	4	Виконання індивідуальної роботи в Microsoft Word. Виконання презентацій в Microsoft PowerPoint. Результати виконаних робіт прикріпити на перевірку на платформі Moodle.

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Завдання
9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	4	Виконання індивідуальної роботи в Microsoft Word. Виконання презентацій в Microsoft PowerPoint. Результати виконаних робіт прикріпити на перевірку на платформі Moodle.
10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	4	Виконання індивідуальної роботи в Microsoft Word. Виконання презентацій в Microsoft PowerPoint. Результати виконаних робіт прикріпити на перевірку на платформі Moodle.
11. Товарознавча характеристика харчових концентратів	4	Виконання індивідуальної роботи в Microsoft Word. Виконання презентацій в Microsoft PowerPoint. Результати виконаних робіт прикріпити на перевірку на платформі Moodle.
Разом по дисципліні	**62**	х

8. ПИТАННЯ ДЛЯ ПРОМІЖНОГО КОНТРОЛЮ

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів.

1. Загальне уявлення про товарознавство.
2. Методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання.
3. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.
4. Поняття про харчову цінність товарів.
5. Система нормативної документації на харчові продукти.
6. Система регламентування та контролю безпечності харчових продуктів.
7. Стандартизація і сертифікація продукції.
8. Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства.
9. Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості.
10. Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості.
11. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди).

Тема 2. Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки.

1. Класифікація зернових культур. Хімічний склад, харчова цінність, будова зерна пшениці.
2. Борошно. Хімічний склад, харчова цінність. Види помелу зерна в борошно. Гатунки, вимоги до якості, фактори збереження якості.
3. Крупи. Виробництво, асортимент, хімічний склад, вимоги до якості, фактори збереження якості.
4. Макаронні вироби. Харчова цінність, фактори, що формують якість, типи, підтипи, вимоги до якості, фактори збереження якості.
5. Хліб. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості.

6. Булочні вироби. Здобні хлібобулочні вироби. Класифікація, основний асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості хліба і булочних виробів.
7. Сухарні і бубличні вироби. Види, особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

Тема 3. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки.
1. Харчова цінність плодів і овочів.
2. Споживні властивості плодів і овочів.
3. Загальна класифікація свіжих овочів.
4. Бульбоплідні. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
5. Коренеплідні овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
6. Капустяні овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
7. Цибулині овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
8. Салатно-шпинатні, пряні і десертні овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
9. Гарбузові овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
10. Томатні овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
11. Зерно-бобові овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
12. Класифікація плодів. Насіннячкові плоди. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні помологічні сорти, вимоги до якості.
13. Кісточкові плоди. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні помологічні сорти, вимоги до якості.
14. Субтропічні і тропічні плоди. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні помологічні сорти, вимоги до якості.
15. Ягоди. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні помологічні сорти, вимоги до якості.
16. Горіхоплідні. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні товарні сорти, вимоги до якості.
17. Умови і строки зберігання свіжих плодів та овочів.
18. Овочі і плоди ферментовані. Сутність процесу квашення, фактори, що формують якість, види квашених овочів і плодів. Вимоги до якості, фактори збереження якості.
19. Мариновані овочі і плоди. Суть процесу маринування, фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
20. Сушені овочі і плоди. Способи сушки, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

21. Овочеві і плодові консерви в герметичній тарі. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
22. Швидкозаморожені овочі і плоди. Способи заморожування, види швидкозаморожених овочів і плодів, вимоги до якості, фактори збереження якості.
23. Свіжі гриби. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика відмінних ознак їстівних грибів, вимоги до якості, умови і строки зберігання.
24. Перероблені гриби. Сушені, солені, мариновані і консервовані гриби. Фактори, що формують якість, вимоги до якості, фактори збереження якості.

Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду,кондитерських виробів.

1. Крохмаль і крохмалепродукти. Види, сировина, вимоги до якості, фактори збереження якості.
2. Цукор. Харчова цінність, фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
3. Мед. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
4. Класифікація кондитерських виробів.
5.Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Мармелад і пастила. Варення, джеми, повидло, цукати. Види, фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
6.Карамельні вироби. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
7.Какао-порошок і шоколад. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
8.Цукеркові вироби. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
9.Ірис. Драже. Асортимент, фактори, що формують якість, вимоги до якості, фактори збереження якості.
10. Халва і східні солодощі. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
11. Борошняні кондитерські вироби. Класифікація, особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості. Тістечка і торти, пряники, вафлі.

Тема 5.Товарознавча характеристика смакових товарів.

1. Значення смакових товарів для організму людини. Класифікація смакових товарів.
2. Чай. Райони вирощування, хімічний склад, харчова цінність, види, особливості виробництва, товарні сорти, вимоги до якості, нові види. Чайні напої. Фактори збереження якості чаю і чайних напоїв.

3. Кава натуральна. Райони вирощування, хімічний склад, види і сорти в залежності від районів вирощування, способу обробки, вимоги до якості. Кавові напої. Фактори збереження якості кави і кавових напоїв.
4. Прянощі. Значення в харчуванні людини. Види, особливості хімічного складу, характеристика, вимоги до якості, фактори збереження якості.
5. Кухонна сіль. Смакове і фізіологічне значення, види, торгові сорти, вимоги до якості, фактори збереження якості.
6. Приправи. Значення в харчуванні, види, особливості виробництва, вимоги до якості, фактори збереження якості.
7. Класифікація алкогольних напоїв. Вплив алкоголю на організм людини.
8. Спирт. Горілка. Лікеро-горілчані вироби. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
9. Виноградні вина. Столові виноградні вина. Кріплені виноградні вина. Ароматизовані виноградні вина. Ігристі і шипучі вина. Особливості сировини і виробництва, класифікація, асортимент, вимоги до якості виноградних вин, фактори збереження якості.
10. Коньяк. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
11. Слабоалкогольні напої. Пиво. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
12. Квас. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
13. Мінеральні води. Природні і штучні води , їх призначення, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
14. Негазовані напої. Овочеві і плодово-ягідні соки, сиропи, екстракти. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори
15. Газовані, плодово-ягідні і тонізуючі напої. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
16. Тютюнові вироби. Дія тютюну на організм людини. Заходи по скороченню споживання тютюнових виробів. Види, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

Тема 6.Товарознавча характеристика харчових жирів.
1. Загальна характеристика харчових жирів. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.
2. Олії. Харчова цінність, способи виділення олії. Показники і фактори збереження якості.
3. Тваринні топлені жири. Формування асортименту і харчова цінність тваринних топлених жирів. Фактори збереження якості.
4. Маргарин. Формування асортименту і харчова цінність маргарину. Класифікація, асортимент, призначення маргаринів. Фактори збереження якості.
5. Кулінарні жири. Асортимент, класифікація, показники якості жирів кулінарних, кондитерських й хлібопекарських. Фактори збереження якості.

Тема 7.Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.

1. Молоко. Споживні властивості і харчова цінність питного молока. Класифікація, асортимент, вимоги до якості.
2. Вершки. Споживні властивості і харчова цінність вершків. Класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
3. Молочнокислі товари. Споживні властивості і харчова цінність молочнокислих товарів. Формування споживних властивостей. Класифікація, асортимент, вимоги до якості.
4. Молочні консерви. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
5. Морозиво. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
6. Вершкове масло. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
7. Тверді сичужні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
8. М’які сичужні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
9. Розсільні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
10. Плавлені сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.

Тема 8.Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.

1. Яйця. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Класифікація. Фактори збереження якості.
2. Яєчні товари. Класифікація й характеристика продуктів переробки.

Тема 9.Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.

1. Коротка характеристика товарних якостей забійних тварин, їх первинна обробка.
2. М'ясо. Морфологічний і хімічний склад основних тканин м’яса, будова, властивості.
3. Харчова цінність м’яса.
4. Класифікація м’яса тварин за видом, віком і вгодованістю, термічним станом. Маркування туш.
5. Розрубування туш забійних тварин.
6. Субпродукти. Класифікація їх за видом тварин, будовою і харчовою цінністю.
7. М'ясо птиці. Види і породи домашньої птиці і пернатої дичини. Особливості будови тканини, харчова цінність птиці. Класифікація м’яса птиці по віку, виду, термічному стану, розробці, вгодованості і якості обробки. Вимоги до якості м’яса птиці. Маркування тушок птиці.

8. М’ясні напівфабрикати. Класифікація по видам м’яса, способам обробки і термічному стану. Характеристика натуральних панірованих, січених і інших видів м’ясних напівфабрикатів.
9. М’ясні кулінарні вироби. Сировина для виробництва, класифікація по способам кулінарної обробки і термічному стану, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
10. Поняття про ковбасні вироби, їх класифікація, хімічний склад, харчова цінність. Характеристика основної і допоміжної сировини для виробництва ковбасних виробів. Виробництво ковбас.
11. Варені ковбасні вироби. Фактори, що формують якість, класифікація,асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
12. Запечені ковбасні вироби. Фактори, що формують якість, характеристика основного асортименту, вимоги до якості, фактори збереження якості.
13. Напівкопчені ковбаси. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
14. Копчені ковбаси: сирокопчені, варено-копчені, сировялені. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
15. М’ясні копченості. Поняття про м’ясні копченості. Класифікація за видом м’яса, способом термічної обробки, харчовій цінності. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
16. М’ясні консерви. Поняття про м’ясні консерви. Харчова цінність, класифікація. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

Тема 10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.
1. Загальні відомості про рибу. Споживні властивості м’яса риби. Основні родини риб, способи розбирання риби.
2. Риба жива. Споживні властивості, асортимент і показники якості живої товарної риби.
3. Риба охолоджена і морожена. Класифікація та асортимент риби холодильної обробки. Способи обробки холодильної риби.
4. Риба солена. Способи засолювання риби. Споживні властивості. Класифікація та асортимент солених рибних товарів. показники якості та зберігання солених рибних товарів.
5. Копчені рибні товари. Способи копчення риби. Класифікація та асортимент копчених рибних товарів. Споживні властивості, показники якості та зберігання копчених рибних товарів.
6. В’ялені і сушені рибні товари. Способи в’ялення і сушіння риби. Споживні властивості, асортимент. Фактори збереження якості.
7. Рибні консерви. Класифікація, асортимент, показники якості і дефекти, фактори збереження якості.
8. Рибні пресерви. Споживні властивості. Класифікація, асортимент, дефекти. Фактори збереження якості.
9. Ікра риб. Споживні властивості і способи обробки рибної ікринки. Види, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.

10. Нерибна водна сировина. Класифікація, асортимент, показники якості.
11. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Класифікація, асортимент, показники якості і зберігання даних товарів.

Тема 11.Товарознавча характеристика харчових концентратів.
1. Харчові концентрати. Поняття про харчові концентрати.
2. Сировина й особливості виробництва, класифікація і формування асортименту харчових концентратів.
3. Сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування. Сухі сніданки.
4. Фактори збереження якості.

9. ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ (ЗАЛІК)

1. Загальне уявлення про товарознавство харочових продуктів.
2. Методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання.
3. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства харочових продуктів.
4. Поняття про харчову цінність товарів. Хімічній склад харчових продуктів.
5. Характеристика основних макро- та мікронутрієнтів харчових продуктів, їх роль у формуванні якості, харчової цінності та технологічних властивостей продуктів.
6. Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари.
7. Система регламентування та контролю безпечності харчових продуктів та непродовольчих товарів.
8. Стандартизація і сертифікація продукції. Поняття про класифікацію та асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.
9. Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства.
10. Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості. Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості.
11. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди). Зберігання товарів.
12. Значення зерноборошняних товарів у харчуванні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання.
13. Загальна характеристика крупів. Принципи класифікації крупів. Фактори формування якості крупи - сировина та технологія. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості основних видів крупів. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості крупів.
14. Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації. Фактори формування якості: вплив сировини і технології на якість різних видів борошна

(пшеничного, житнього, рисового, кукурудзяного, гречаного, вівсяного). Характеристика хімічного складу основних видів борошна. Принципи поділу борошна на ґатунки. Характеристика властивостей борошна різного призначення. Вимоги до якості борошна.

15. Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання.

16. Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів. Основи класифікації. Фактори, що формують якість хліба - сировина та процеси виробництва. Вплив нових прогресивних способів приготування тіста на якість хліба. Хімічний склад і харчова цінність хліба з борошна різних видів і сортів, споживна якість виробів. Шляхи підвищення біологічної цінності, вдосконалення асортименту хліба та хлібобулочних виробів.

17. Якість хліба та хлібобулочних виробів. Контроль якості хліба та хлібобулочних виробів. Дефекти та хвороби хліба, причини їх виникнення та можливості їх усунення. Умови зберігання хлібобулочних виробів.

18. Загальна характеристика макаронних виробів, значення у харчуванні, норми та рівень споживання. Споживні властивості макаронних виробів. Вплив сировини та процесів виробництва на формування асортименту та якість макаронних виробів. Основні напрями підвищення біологічної цінності макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості.

19. Товарознавча характеристика макаронних виробів різних країн світу.

20. Характеристика хімічного складу плодів і овочів. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів. Сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів. Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів.

21. Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу. Товарознавча характеристика грибів.

22. Класифікація продуктів переробки плодів та овочів. Харчова цінність консервованих плодів і овочів. Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти. Сушені плоди й овочі. Характеристика, сутність сушіння. Процеси, що відбуваються під час сушіння. Класифікація. Фактори формування якості. Оцінка якості. Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти.

23. Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини; технологія виробництва. Принципи поділу та ознаки видів і гатунків. Вимоги до якості. Зберігання.

24. Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру. Асортимент цукру, товарознавча характеристика нових видів цукру, в тому числі підвищеної харчової цінності. Цукрозамінники: значення замінників цукру у харчуванні людини. Класифікація та асортимент замінників цукру.

25. Значення меду у харчуванні людини. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика

основних видів. Вимоги до якості. Зберігання меду. Дефекти меду. Штучний мед.

26. Класифікація кондитерських виробів. Принципи побудови асортиментної структури цукристих та борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини та її вплив на якість кондитерських виробів. Показники якості зберігання.

27. Шоколад та шоколадні вироби. Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів. Какао-масло та його властивості. Замінники какао-масла. Хімічний склад та харчова цінність шоколаду. Класифікація і характеристика асортименту.

28. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду та його замінників. Вимоги до якості. Дефекти.

29. Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту.

30. Оцінка якості чаю. Дефекти. Товарознавча характеристика чайних напоїв. Умови та терміни зберігання чаю і чайних напоїв.

31. Кава. Товарознавча характеристика кави різних видів. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація та принципи побудови асортименту. Характеристика особливостей хімічного складу й органолептичних властивостей. Кава швидкорозчинна. Виробництво. Оцінка якості кави. Товарознавча характеристика кавових напоїв. Дефекти кави та кавових напоїв, причини їх утворення та шляхи запобігання.

32. Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація. Характеристика асортименту. Приправи: кухонна сіль, глутамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Значення приправ у харчуванні.

33. Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту. Мінеральні води. Загальна характеристика. Принципи класифікації та асортимент. Особливості хімічного складу та призначення мінеральних вод різних груп і видів. Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово-ягідні морси, екстракти, безалкогольні вина, коктейлі та аперитиви. Загальна характеристика. Особливості їх виготовлення і використання. Класифікація і асортимент.

34. Газовані безалкогольні напої: газована вода, газовані напої у пляшках, газовані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газовані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність. Фактори, які впливають на якість.

35. Товарознавча характеристика пива. Основні напрями формування асортименту та підвищення якості пива. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти пива.

36. Класифікація та асортимент алкогольних напоїв.

37. Товарознавча характеристика горілок. Загальна характеристика. сортимент. Оцінка якості. Товарознавча характеристика лікеро-горілчаних виробів. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Балова оцінка. Дефекти.

38. Товарознавча характеристика виноградних вин. Основні напрями формування асортименту. Чинники формування якості. Класифікація та асортимент. Технологія виноградних вин.
39. Товарознавча характеристика коньяків. Чинники, що впливають на якість. Класифікація та асортимент.
40. Особливості технології та порівняльна характеристика вітчизняної та зарубіжної класифікації алкогольних напоїв із подвійною перегонкою (віскі, кальвадос, арманьяк, текіла, марк, грала тощо), виноградних та плодово-ягідних вин, лікерів, настойок, бальзамів. Порівняльна характеристика принципів побудови класифікацій алкогольних напоїв в Україні та за кордоном. Особливості маркування алкогольних напоїв зарубіжного походження.
41. Оцінка якості вин і коньяків. Система балової оцінки. Правила проведення дегустацій. Хвороби, вади і недоліки вин та коньяків. Умови та терміни зберігання.
42. Загальна характеристика тютюнових виробів. Виробництво. Класифікація та асортимент. Оцінка якості. Дефекти. Порівняльна характеристика споживних властивостей та сортиментної структури тютюнових виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва (тютюн, сигари, сигаріли, цигарки).
43. Значення жирів у харчуванні. Рослинні олії. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очищення на харчову цінність, стійкість олій під час зберігання. Принципи побудови асортиментної структури. Показники якості.
44. Класифікація та асортимент топлених жирів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.
45. Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості. Класифікація та асортимент. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова і нежирова), процес виробництва.
46. Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість майонезу: сировина та процеси виробництва. Показники якості. Дефекти.
47. Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання.
48. Асортиментна структура молока та вершків. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика замінників вершків.
49. Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів. Харчове та дієтичне значення. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва. Характеристика традиційних та нових видів кисломолочних продуктів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання та реалізації.
50. Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування. Хімічний склад та харчова цінність. Використання молочних консервів. Фактори, що формують якість та стійкість під час зберігання: сировина, процеси виробництва, види тари. Оцінка якості. Умови зберігання. Дефекти.

51. Товарознавча характеристика морозива. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива.
52. Асортиментна структура вершкового масла. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Використання вершкового масла. Фактори формування споживних властивостей масла. Вимоги до якості вершкового масла. Пакування, маркування, умови та строки зберігання масла. Дефекти. Зберігання.
53. Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна й енергетична цінність.
54. Фактори формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Фактори формування асортименту твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних кисломолочних і переробних сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів.
55. Порівняльна характеристика класифікації та асортиментної структури споживних властивостей твердих та м'яких сирів вітчизняного та зарубіжного виробництва. Вимоги до якості сирів. Дефекти. Терміни зберігання сирів.
56. Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання. Процеси, що мають місце **під** час зберігання яєць. Дефекти яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.
57. Морожені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів. Умови та терміни зберігання яєць та яєчних продуктів.
58. Класифікація м'яса забійних тварин. Маркування м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса.
59. Класифікація способів холодильної обробки м'яса. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні та гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості та несвіжого м'яса. Класифікація, асортимент, споживна цінність м'ясних субпродуктів. Умови та терміни транспортування і зберігання м'яса субпродуктів.
60. Особливості хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Класифікація м'яса птиці. Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці.
61. Товарознавча характеристика м'яса дичини. Характеристика харчової цінності.
62. Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення. Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Оцінка якості м'ясних копченостей. Товарознавча характеристика основних видів м'ясних копченостей закордонного виробництва.
63. Загальна характеристика ковбасних виробів. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів. Оцінка якості ковбас. Допустимі та недопустимі дефекти. Умови та терміни зберігання.
64. Товарознавча характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів. Класифікація та асортимент м'ясних консервів.

Фактори формування якості м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування консервів. Зберігання.

65. Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів. Характеристика асортименту. Оцінка якості. Умови і терміни зберігання та реалізації.

66. Класифікація промислових риб. Хімічний склад м'яса риби. Харчова цінність. Екологія рибних продуктів, шляхи забезпечення їх харчової нешкідливості. Класифікація нерибних гідробіонітів. Загальна біологічна характеристика. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.

67. Водорості, їх використання у харчовій промисловості. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених із нерибної водної сировини. Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну-якості живої риби.

68. Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продукції. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Транспортування і зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби.

69. Технологічні особливості виробництва солоної риби. Побудова асортименту. Дефекти продукції. Умови та терміни зберігання.

70. Технологічні особливості виробництва сушених, в'ялених та копчених риботоварів. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Дефекти продукції. Умови та терміни транспортування та зберігання.

71. Технологічні особливості виробництва консервів з гідробіонтів. Побудова асортименту. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика кулінарних виробів з гідробіонтів (риби, молюсків, водоростей). Побудова асортименту. Вимоги до якості. Технологічні особливості виробництва ікряних товарів. Фактори, що впливають на якість. Побудова асортименту. Вимоги до якості.

72. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картоплепродуктів.

73. Хімічний склад та харчова цінність. Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів. Вимоги до якості. Зберігання.

10. НАВЧАЛЬНІ ТЕСТИ З КУРСУ

Тема: Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів

1.Які з перерахованих речовин не повинні міститись у харчових продуктах?
1. вода;
2. жири;
3. вітаміни;
4. токсичні речовини.

2.Вкажіть важливі причини втрат доброякісності продовольчих товарів при зберіганні в торгових підприємствах:
1. попадання солей важких металів;
2. попадання шкідливих органічних і неорганічних примісив;
3. механічне руйнування: бій, роздавлення, теча;
4. усі відповіді вірні.

3.В яких з перелічених продуктів найвищий вміст вітаміну С?
1. перець червоний, аґрус;
2. вишня, яблука;
3. манна крупа, гречана крупа;
4. карамельні вироби, шоколад.

4.В яких продуктах міститься найбільша кількість вітаміна Д?
1. молоко, кефір;
2. морква;
3. тріскова печінка;
4. горіхи.

5.Які фактори впливають на строки збереження харчових товарів?
1. вміст вуглеводів;
2. вологість продукції, концентрація солі чи цукру;
3. спосіб реалізації;
4. спосіб розкладання на полицях.

6.Які з перелічених продуктів псуються найшвидше?
1. молоко, м'ясо;
2. консерви, пресерви;
3. чай, кава;
4. печиво, льодяники.

7. Дайте визначення якості продукції:
1. це об'єктивна особливість, проявляючи при створенні і вживанні;
2. це якісна характеристика властивостей продукції вхідних в склад її якості, розглядаюча застосовно до певних вимог її створення і вживання;

3. це совокупність властивостей продукції, обумовлюючих її здатність задовольняти певні потреби відповідно з призначенням;
4. це оптимальний вміст вітамінів у продукті.

8.Які показники найбільш повно характеризують якість продовольчих товарів?
1. органолептичні;
2. фізико-хімічні;
3. бактеріологічні;
4. усі вищеназвані.

9. В чому перевага органолептичного методу?
1. простота, доступність;
2. об'єктивність;
3. використання вимірювальної техніки;
4. вираження результатів оцінки в розмірних одиницях.

10.Серед перерахованих показників якості, назвіть ті, що відносять до органолептичних:
1. кислотність продукції;
2. білковий склад продукції;
3. смак та запах продукції;
4. щільність.

11.Які фактори впливають на збереження якості у часі?
1. сировина;
2. процеси виробництва;
3. кваліфікація продавців;
4. умови зберігання.

12.Вкажіть які продукти мають відносно стабільну якість при зберіганні:
1. молоко;
2. кисломолочні продукти;
3. консерви;
4. достигаючі плоди і овочі.

13.Який з перерахованих методів (засобів) визначення значень показників якості являється найбільш поширеним серед споживачів?
1. вимірювальний (лабораторний);
2. органолептичний;
3. реєстраційний;
4. експертний.

14.Назвіть організації, затверджуючи ДСТУ:
1. Міністерство освіти;
2. Державний комітет стандартів України;

3. Керівник підприємства;
4. Обласна рада.

15. До якої групи товарів відносяться прянощі?
1. зерноборошняні;
2. смакові;
3. крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби;
4. харчові жири.

16.До якої групи товарів відносяться сухарні і бубличні вироби?
1. зерноборошняні;
2. смакові;
3. молочні товари;
4. консерви плодоовочеві.

17.Які з перерахованих товарів відносяться до швидкопсувних?
1. борошно;
2. м'ясо охолоджене;
3. цукрові кондитерські вироби;
4. яйця.

18.Які з перерахованих методів консервування відносяться до біохімічних?
1. сушка;
2. соління;
3. охолодження;
4. заморожування.

19.Які з перерахованих методів консервування відносяться до фізичних?
1. квасіння;
2. сушка;
3. копчення;
4. соління.

20.Вкажіть важливі причини втрат доброякісності продовольчих товарів при зберіганні в торгових підприємствах:
1. попадання солей важких металів;
2. попадання шкідливих органічних і неорганічних примісив;
3. механічне руйнування: бій, роздавлення, теча;
4. усі відповіді вірні.

21.В яких з перелічених продуктів найвищий вміст вітаміну С?
1. перець червоний, аґрус;
2. вишня, яблука;
3. манна крупа, гречана крупа;
4. карамельні вироби, шоколад;

22. Серед перерахованих показників якості, назвіть ті, що відносять до органолептичних:
1. кислотність продукції;
2. білковий склад продукції;
3. смак та запах продукції;
4. щільність.

23.Які фактори впливають на збереження якості у часі?
1. сировина;
2. процеси виробництва;
3. кваліфікація продавців;
4. умови зберігання.

24.Вкажіть які продукти мають відносно стабільну якість при зберіганні:
1. молоко;
2. кисломолочні продукти;
3. консерви;
4. достигаючі плоди і овочі.

25.Який з перерахованих методів (засобів) визначення значень показників якості являється найбільш поширеним серед споживачів?
1. вимірювальний (лабораторний);
2. органолептичний;
3. реєстраційний;
4. експертний.

26.Який з показників режиму зберігання має рішаючи значення для зберігання борошна та крупи?
1. газовий склад повітря;
2. відносна вологість повітря;
3. повітрообмін;
4. освітлення.

27. Які з перерахованих методів консервування відносяться до біохімічних?
1. сушка;
2. соління;
3. охолодження;
4. заморожування.

Тема: Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки

1. Які речовини обумовлюють енергетичну цінність борошна:
1. вода;
2. жири;
3. білки;
4. вуглеводи.

2.На які сорти ділиться пшеничне борошно:
1. борошно вищого ґатунку ;
2. борошно 1-го ґатунку ;
3. борошно 2-го ґатунку ;
4. оббивне;
5. усі відповіді вірні.

3.Які показники якості борошна визначає:
1. смак;
2. вологість;
3. вміст металодомішок;
4. кількість і якість клейковини;

4. Який показник режиму зберігання борошна і крупи являється визначаючим при зберіганні?
1. температура, відносна вологість повітря;
2. повітрообмін;
3. освітлення;
4. усі відповіді вірні.

5.На якій властивості борошна і крупи основні вимоги до оптимального режиму зберігання?
1. на здатність створювати газо образні речовини;
2. на гігроскопічність;
3. на здатність до старіння;
4. на специфічності смаку та запаху.

6. Які види крупи краще зберігаються?
1. кукурудза;
2. рис;
3. гречка;
4. манна крупа.

7.Вкажіть, яка з перерахованих круп відрізняється підвищеною харчовою цінністю:
1. пшоно шліфоване;
2. гречана крупа;

3. манна крупа;
4. перлова крупа.

8.Вкажіть, на які види діляться манні крупи?
1. на марки: ціла, колота;
2. на сорти: I, II;
3. на марки: М, ТМ, Т;
4. на сорти: I, II, січка.

9. Вкажіть, на які види діляться гречані крупи:
1. ядриця та проділ;
2. ціла та колота;
3. ціла та ядриця;
4. полірована та шліфована.

10.Вкажіть, на які види діляться рисові крупи:
1. Ядриця та проділ;
2. Полірована, шліфована, дроблена;
3. Ціла та проділ;
4. Ціла і дрібна.

11.Які види крупи найшвидше прогоркають?
1. ядриця;
2. рис;
3. пшоно;
4. вівсяні крупи.

12.Які дефекти хліба визиваються мікробіологічними процесами?
1. пліснення;
2. підрив корки;
3. черствіння;
4. дефекти форми.

13.Які речовини хліба обумовлюють біологічну цінність?
1. вода;
2. клітчатка;
3. вітаміни, вуглеводи, мінеральні речовини;
4. пектинові речовини.

14.Які речовини хліба обумовлюються, енергетичну цінність?
1. жири;
2. вуглеводи;
3. білки;
4. усі відповіді вірні.

15.Які з перерахованих видів хліба найкраще засвоюються?
1. вироби з пшеничної муки вищого сорту;
2. з житнього оббивного борошна;
3. з пшеничного оббивного борошна;
4. з житнього обдирного борошна.

16.Що загального між бараночними виробами і сухарями?
1. основна сировина;
2. низька вологість;
3. кислотність;
4. усі відповіді вірні.

17.В чому різниця між баранками, бубликами і сушками?
1. колір виробів;
2. вологість;
3. сировина;
4. діаметр кільця та його товщина.

18.Які дефекти обмежують строки зберігання хліба?
1. підрив корки;
2. зміна кольору і запаху;
3. картопляна хвороба;
4. черствість.

19.Які з названих видів хлібобулочних виробів мають самі довготривалі строки зберігання?
1. з пшеничного сортового борошна;
2. булочки;
3. бублики;
4. сушки.

20.Які шляхи уповільнення черствіння хліба застосовують в торговому підприємстві?
1. добавлення білка і білкових препаратів;
2. дроблення жирів молока і молочних продуктів;
3. зберігання оптимального технологічного режиму;
4. зберігання при відносній вологості 85 - 90% в замкнутих лотках і контейнерах, чи у плівці.

21. Завдяки яким властивостям макаронні вироби мають довгий строк зберігання?
1. завдяки високої біологічної цінності;
2. завдяки зниженого вмісту води (сухий процент);
3. завдяки вмісту білків;
4. завдяки підвищеному вмісту води.

22.Фактори, що визначають якість макаронних виробів?
1. сировина та підготовка тіста;
2. формовка і розділка;
3. сушка;
4. форма виробів.

23.Для чого приміняються добавки яйця чи яєчних продуктів в макаронні вироби?
Для підвищення:
1. енергетичної цінності;
2. біологічної цінності;
3. кулінарних достоїнств;
4. засвоєння.

24.Від яких показників залежить гатунок макаронних виробів?
1. сорт борошна;
2. процес виробництва;
3. пакування;
4. вимоги зберігання.

25.Чим відрізняються різні типи макаронних виробів?
1. форма;
2. смак і запах;
3. сировина;
4. вологість.

26.Який з показників режиму зберігання має рішаючи значення для зберігання борошна та крупи?
1. газовий склад повітря;
2. відносна вологість повітря;
3. повітрообмін;
4. освітлення.

Тема: Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки

1. Які з названих процесів обумовлюють природний збиток овочів у процесі зберігання:
1. дихання;
2. випаровування;
3. зміна хімічного складу;
4. усі відповіді вірні.

2. Які з перелічених плодів мають найдовші строки зберігання?
1. сливи;
2. персик;

3. яблука;
4. вишня.

3. Які з перелічених овочів відносять за кваліфікацією до коренеплодів?
1. цибулю;
2. огірки;
3. моркву;
4. баклажани.

4. Які з перелічених фруктів відносять до сімечкових?
1. персик;
2. вишня;
3. яблука;
4. полуниця.

5.Які з названих способів зберігання забезпечують краще зберігання великих товарних партій плодів і овочів?
1. стаціонарні сховища;
2. в регульованому газовому середовищі;
3. з примусовою вентиляцією;
4. усі відповіді вірні.

6.Назвіть переважаючий компонент плодів і овочів:
1. жири;
2. пектинові речовини;
3. вода;
4. білки.

7.Назвіть переважаючий компонент плодів:
1. мінеральні речовини;
2. вода;
3. білки;
4. жири.

8.Вкажіть, які з перерахованих видів відносяться до плодів:
1. огірки;
2. вишня, черешня;
3. фундук;
4. помідори.

9. Який принцип покладений в основу поділення на групи овочів і плодів:
1. принцип побудови та використання;
2. кількість пектинових речовин;
3. хімічний склад;
4. кількість води.

10.Вкажіть, які з перерахованих видів культур відносяться до овочів?
1. фундук;
2. коренеплоди;
3. клубнічні плоди;
4. виноград.

11.Вкажіть, які з перерахованих видів відносяться до овочів:
1. суниця;
2. яблука;
3. виноград;
4. капуста.

12.Назвіть рівень вологості, при якому зберігають овочі та фрукти:
1. 85%-90%;
2. 20%-30%;
3. 100%;
4. 50%-55%.

13. Вкажіть основні причини предреалізаційних втрат ягід:
1. дихання;
2. розкрошування;
3. розлив;
4. бій, роздавлення.

14.Який принцип покладений в основу ділення на групи овочів і плодів:
1. будування;
2. кількість пектинових речовин;
3. використання;
4. кількість води.

Тема: Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів

1.Назвіть основні види натурального меду:
1. квітковий і падевий;
2. квітковий і гречаний;
3. квітковий, падевий і штучний;
4. падевий і штучний.

2.Укажіть, який вміст вологи повинен бути у меду:
1. не більше 5%;
2. не більше 50%;
3. до 80%;
4. не більше 21%.

3.На якому з перелічених приборів можна установити можливість фальсифікації меду цукром?
1. жиромір;
2. віскозиметр;
3. люміноскоп;
4. pH метр.

4. Назвіть асортиментний перелік кондитерських виробів - вафель:
1. шоколадні, горіхові, молочно-горіхові, кокосові, вишневі;
2. Артек, молочні, курочка ряба, апельсинові;
3. молочні, горіхові, шоколадні, карамельні;
4. Артек, горіхові, молочні, апельсинові, «капучино».

5.Яка лужність згідно з нормативною документацією повинна бути у печива?
1. до 2%;
2. до 25%;
3. до 50%;
4. до 30%.

6.Які показники нормуються при визначенні якості карамельних виробів?
1. вологість маси, наявність вуглекислоти;
2. кислотність начинки, вологість маси, кількість штук у кг.;
3. лужність начинки, кількість глазурі;
4. пористість, кислотність, наявність глазків.

7.Назвіть строки зберігання цукру у поліпропіленових мішках з поліетиленовим вкладишем:
1. до 2 років;
2. до 10 років;
3. 6 місяців;
4. 4 місяці.

8.Карамельна маса має вологість, яка складає:
1. 1%;
2. 3,5-4%;
3. 10-10,5%;
4. 21-22%.

9.Як класифікують мед в залежності від ботанічного походження?
1. квітковий, падевий, змішаний;
2. квітковий, нектарний;
3. квітковий, натуральний;
4. квітковий, кристалічний, штучний.

10. Які з перелічених показників якості характеризують сахарне печиво?
1. вологість 8%, лужність - 21%, намочуваність - 100%;
2. вологість 12%, лужність 5%, намочуваність - 120%;
3. вологість 89%, лужність 2%, намочуваність - 150%;
4. вологість 4%, кислотність 3%, намочуваність - 150%.

11. Вагову карамель в залежності від кількості шт./кг поділяють на наступні види:
1. велику до 80 шр/кг, середню - 200 шт/кг, дрібну - понад 200 шт/кг;
2. велику до 50 шт/кг, середню до 150 шт/кг, дрібну - понад 150 шт/кг;
3. велику до 100 шт/кг, середню до 250 шт/кг, дрібну - понад 250 шт/кг;
4. велику до 70 шт/кг, середню до 180 шт/кг, дрібну - понад 180 шт/кг.

12. Які властивості має затяжне печиво?
1. світлий колір, на верхній поверхні проколи, малюнка на поверхні не має, не дуже солодке, на зломі дещо слоєну (шаровиту) структуру;
2. світлий колір, солодке, на поверхні проколи, жирне, має шаровану структуру на зломі;
3. колір від світло коричневого до коричневого, солодке, не жирне, має шаровану структуру на зломі;
4. колір від світло коричневого до коричневого, не солодке, не жирне, має шаровану структуру на зломі.

13 . Дайте визначення кондитерському виробу, який має назву халва:
1. халва - це кондитерський виріб з приємним солодким смаком, ароматом прянощів, приготований шляхом заварювання, має порівняно м'яку консистенцію;
2. халва - це продукт одержаний уварюванням згущеного молока з обсмаженими розтертими ядрами олійних культур;
3. халва - це кондитерський виріб, що складається з тонких волокон збитої з піноутворювачами карамельної маси і розтертих смажених олійних ядер;
4. халва - це кондитерський вирів, який виготовляють на цукровій основі з різними наповнювачами.

14. До якої з перелічених класифікаційних груп відноситься мармелад і пастила?
1. карамельні вироби;
2. борошняних кондитерських виробів;
3. шоколадних виробів;
4. фруктово-ягідні вироби.

Тема : Товарознавча характеристика смакових товарів

1. Чим відрізняються принципово плодово-ягідні вина від виноградних?
1. додаванням води;
2. добавленням цукру;
3. сировиною;
4. наявністю зброжувального процессу.

2. Які вина відносяться до купажних?
1. видержані 3 міс.;
2. видержані не менше 1 року;
3. вироблені з одного сорту винограду;
4. вироблені з декількох сортів винограду.

3. Які вина відносяться до ординарних?
1. видержані 3 міс.;
2. видержані 3 роки;
3. видержані більше 3 років;
4. виготовлені зі слив.

4. Які з перерахованих видів являються загальними для виноградних і плодово-ягідних вин?
1. ігристі;
2. шипучі;
3. столові;
4. усі перелічені групи.

5. Чим відрізняються столові вина від ігристих?
1. повним збродінням сусла;
2. низьким вмістом спирту і цукру;
3. відсутністю вуглекислоти;
4. відсутністю добавок настоїв трав.

6. Які вина відносяться до міцних?
1. плодово-ягідні;
2. портвейн;
3. рислінг;
4. совіньон.

7. Чим відрізняються різні типи шампанського?
1. вмістом цукру;
2. вмістом спирту;
3. видом пакування;
4. наявністю чи відсутністю вуглекислоти.

8. Які з названих напоїв відносяться до безалкогольних:
1. пиво;
2. плодово-ягідні вина;
3. газовані напої;
4. ігристі вина.

9. Порівняйте слабоалкогольні і безалкогольні плодово-ягідні напої, в чому їх різниця?
1. призначення, освіжати;
2. відсутність чи наявність спирту;
3. сировина;
4. вимоги зберігання.

10. Вкажіть основні відмінності світлого пива від темного:
1. вода;
2. хміль;
3. солод світлий чи солод темний;
4. наявність вуглекислоти.

11. Які з названих напоїв відносяться до слабоалкогольних:
1. мінеральні води;
2. соки;
3. пиво;
4. газовані напої.

12. Назвіть сировину, що використовується при виготовленні пива:
1. вода;
2. хміль;
3. солод світлий і темний;
4. усі відповіді вірні.

13. Який вид бродіння являється переважаючим при виробництві алкогольних напоїв?
1. молочнокислий;
2. ацетокислий;
3. спиртовий;
4. лимоннокислим.

14. Які речовини переходять в вино з винограду:
1. цукор;
2. мінеральні речовини;
3. вітаміни;
4. усі відповіді вірні.

15. Які вина відносяться до колекційних?
1. видержані 3 міс.;
2. видержані не менше 1 року;
3. видержані не менше 3 років;
4. вироблені з декількох сортів винограду.

16. Назвіть призначення прянощів:
1. покращувати смакові властивості страв;
2. підвищувати вміст жирів у продуктах;
3. підвищувати вітамінні властивості продуктів;
4. надавати стравам желіруючих властивостей.

17. Які з перелічених напоїв відносяться до міцних:
1. горілка;
2. вина;
3. лікер;
4. пиво.

18. Чим відрізняються столові вина від кріплених?
1. повним збродінням сусла;
2. низьким вмістом спирту і цукру;
3. відсутністю добавок настоїв трав;
4. відсутністю вуглекислоти.

19. Які вина відносяться до сухих?
1. портвейн;
2. мускат;
3. рислінг;
4. токай.

20. Які пряності відносять до листових?
1. кориця;
2. перець;
3. лавровий лист;
4. гірчиця.

21. Які пряності відносять до квіткових?
1. перець;
2. гвоздика;
3. лавровий лист;
4. гірчиця.

22. Назвіть основне призначення прянощів:
1. покращувати смакові властивості страв;
2. підвищувати вміст жирів у продуктах;

3. підвищувати вітамінні властивості продуктів;
4. надавати стравам желіруючих властивостей.

23. Що загального між чорним і зеленим чаєм?
1. сировина;
2. процес виготовлення;
3. смак і аромат;
4. колір чайного листа.

24. Чи міняється на протязі гарантованого терміну зберігання торговий сорт кави?
1. міняється;
2. не міняється;
3. знижується з вищого до 1 сорту;
4. зменшується через 6 місяців.

25. Назвіть сировину, з якої отримують чай:
1. плоди кавового дерева;
2. молоді пагони (брунька та 3 перших листочки) кущів;
3. пагони виноградної лози;
4. молоді пагони лавра.

26. Назвіть, яка вологість повинна бути у прянощів:
1. 20%-21%;
2. 50%;
3. 30-32%;
4. 6-8%.

27. Назвіть вид пакування, що застосовується для прянощів та приправ:
1. Тетра-пак;
2. Комбіноване пакування: картон поліетилен;
3. Комбіноване пакування: целофан поліетилен,целофан алюмінієва фольга;
4. Тетра-рекс.

28. Що загального між чорним і зеленим чаєм?
1. сировина;
2. процес виготовлення;
3. смак і аромат;
4. колір чайного листа.

29. Які фактори впливають на формування сортів кави?
1. наявність обжарювання зерен;
2. вид кавових зерен;
3. упаковка;
4. зберігання.

30. Чи міняється на протязі гарантованого терміну зберігання торговий сорт кави?
1. міняється;
2. не міняється;
3. знижується з вищого до 1 сорту;
4. зменшується через 6 місяців.

31. Назвіть сировину, з якої отримують чай:
1. плоди кавового дерева;
2. молоді пагони (брунька та 3 перших листочки) кущів;
3. пагони виноградної лози;
4. молоді пагони лавра.

32. Які вітаміни містяться у зеленому байховому чаю?
1. жиророзчинні Е, А;
2. жиророзчинні Д, А;
3. водорозчинні С, Р, B_1, B_2;
4. не входять зовсім.

Тема: Товарознавча характеристика харчових жирів

1.Які основні компоненти харчових жирів зумовлюють біологічну цінність:
1. вода та фосфатиди;
2. барвні речовини;
3. вітаміни жиророзчинні та водорозчинні;
4. ароматичні речовини.

2.Які основні компоненти харчових жирів зумовлюють органолептичні властивості:
1. вода;
2. білки;
3. ароматичні речовини;
4. вуглеводи.

3.Із залишків молекул, яких органічних з'єднань складається молекула жирів?
1. фосфорна кислота;
2. ненасичені та насичені жирні кислоти;
3. лінолієва кислота;
4. етанол.

4. Чим відрізняється масло рафіноване від нерафінованого:
1. пакуванням;
2. світлим кольором, відсутністю фосфатидів, менш вираженим смаком;
3. відсутністю речовин, сприяючих розвитку мікроорганізмів;

4. меншою фізіологічною цінністю.

5. Яка олія відноситься до нерафінованої:
1. яка пройшла процес гідратації;
2. яка пройшла процес дезодорації;
3. яка пройшла лише фільтрацію;
4. яка пройшла процес відбілювання.

6. Назвіть серед перерахованих видів олії, здатні на харчові цілі:
1. сонячне рафіноване;
2. хлопкове нерафіноване;
3. льняне нерафіноване;
4. конопляне після довгого зберігання.

7.Яка олія відноситься до гідратірованої?
1. яка пройшла процес гідратації;
2. яка пройшла процес промивання;
3. яка пройшла лише фільтрацію;
4. яка пройшла процес відбілювання.

8.Назвіть серед перерахованих видів олії неприродні на харчові цілі:
1. сонячна нерафінована;
2. хлопкова нерафінована;
3. кокосова;
4. кукурудзяна.

9. Який вид сала - сирцю відрізняється найвищою температурою плавлення?
1. яловичій;
2. свинячий;
3. баранячий;
4. пташиний.

10.Які групи маргарину призначені для застосування у вигляді бутербродного продукту?
1. для промислової переробки;
2. столовий маргарин зі смаковими добавками;
3. для кулінарних цілей;
4. для виготовлення хліба.

11.Перелікуйте основну сировину, яка використовується для виробництва маргарину:
1. рослинний та тваринний саломас;
2. масло коров'яче;
3. рослинна олія;
4. усі відповіді вірні.

12.Перелікуйте основну сировину, що складає жирову основу:
1. вода;
2. сіль;
3. масло коров'яче;
4. емульгатори.

13. Які групи маргарину призначені для приготування кулінарних та кондитерських виробів?
1. столовий маргарин;
2. для промислової переробки;
3. зі смаковими добавками;
4. кулінарні маргарини.

14.Назвіть основні ознаки яловичого жиру у порівнянні зі свинячим жиром:
1. тверда консистенція;
2. колір;
3. процес виробництва;
4. стан та запах.

15. Що являють собою жири - це:
1. стирольний ефір;
2. ефір-гліцерид;
3. вітамінно-гліцеридний комплекс;
4. стерино-фосфоліпід.

Тема: Товарознавча характеристика молока і молочних товарів

1.Назвіть загальні ознаки молочних згущених консервів та натурального молока:
1. фізичний стан;
2. строки та умови зберігання;
3. сировина;
4. консистенція.

2.Назвіть класифікацію кефіру за жирністю, що поступає до роздрібної торгівлі:
1. 1% жиру, 5% жиру;
2. 1% жиру, 2,5% жиру, 3,2 % жиру;
3. 3,2 % жиру, 5% жиру;
4. 2,5% жиру, 4,5% жиру.

3.Чим відрізняється від простокваши ряженка?
1. підвищеною концентраціэю сухих речовин;
2. топленням молока перед заквашуванням;

3. молочно-кислим бродінням;
4. первинною сировиною.

4. Які з перелічених ознак компонентів молока мають значення для переробки:
1. коагуляція казеїну під дією кислої або сичужних ферментів;
2. розчинність білків;
3. зброджування лактози в молочну кислоту;
4. усі відповіді вірні.

5.Назвіть продукт, який використовують при зброджуванні молока для отримання твердих сирів:
1. молочно-кислі бактерії;
2. фермент зі шлуночків молодих ягнят – сичужок;
3. ацидофільні бактерії;
4. ферменти амілаза та фосфатаза.

6.Який вміст жиру у вершковому маслі «Селянське»?
1. 20%;
2. 72%;
3. 100%;
4. 75%.

7.Чим відрізняються від молочного маргарину, вершковий маргарин?
1. добавкою підвищеної кількості солі;
2. наявність вершкового масла;
3. добавкою підвищеної кількості ароматизаторів;
4. добавкою топленого масла.

8.Який вміст жиру у твердих сичугових сирів?
1. 15-20%;
2. 45-50%;
3. 90%;
4. 20-25%.

9.Який рисунок характерний для Російського сиру на зрізі?
1. у вигляді глазків різної форми та розмірів розташованих хаотично;
2. у вигляді дрібних глазків кулястої форми;
3. у вигляді трикутних глазків, розташованих на однаковій відстані один від одного;
4. у вигляді крупних круглих глазків.

10.Назвіть відмінні ознаки сухого та натурального пастеризованого молока:
1. смак і запах;
2. консистенція;
3. призначення;

4. сировина.

11.Порівняйте основні види морозива за відмінними ознаками:
1. основна сировина;
2. процеси виробництва;
3. додаткова сировина, смакові та ароматичні добавки;
4. умови зберігання.

12.Які речовини зумовлюють біологічну цінність кисломолочних продуктів?
1. строк зберігання;
2. умови зберігання;
3. вміст води;
4. вітаміни і мінеральні речовини.

13. Які кисломолочні продукти відносяться до продуктів молочного бродіння?
1. простокваша;
2. ацидофілін;
3. кумис;
4. згущене молоко.

14.Чим принципово відрізняються сир кисломолочний та сметана?
1. підвищеним вмістом жиру;
2. підвищеним вмістом білку;
3. підвищеною кислотністю;
4. зовнішнім виглядом та консистенцією.

15.Назвіть яким з перелічених компонентів багатий сир кисломолочний:
1. пектинами;
2. Са (кальцієм);
3. водою;
4. дубильними речовинами.

16.Назвіть найбільш цінний компонент молока:
1. високий вміст води;
2. повноцінні білки;
3. ферменти;
4. низька температура плавлення жиру.

17.Назвіть загальні ознаки молока та вершків:
1. колір та консистенція;
2. смак і запах;
3. вміст жиру;
4. вміст вуглеводів.

18.Який принцип покладено в основу поділу сиру на види?
1. відмінності в органолептичних показниках;
2. відмінності в фізико-хімічних показниках;
3. відмінності в технології виготовлення;
4. усі відповіді вірні.

19.Які сири мають найкоротші строки зберігання?
1. типу Швейцарського;
2. типу Голландського;
3. типу Російського;
4. кисломолочні сири.

20.Які речовини зумовлюють енергетичну та біологічну цінність масла?
1. жири;
2. фосфатиди;
3. мінеральні речовини;
4. вода.

21. При який температурі проходить довготривале зберігання вершкового масла?
1. температура -18 ^{0}С;
2. температура -10 ^{0}С;
3. температура - 4 ^{0}С;
4. температура - 8 ^{0}С.

22.Чим відрізняються сири сичужні від кисломолочних?
1. засобом згортання молока сичужним ферментом;
2. сировиною;
3. додаванням цукру;
4. додаванням солі.

23.Чим відрізняється від сирів типу Швейцарського, сир типу Чедер?
1. жирами;
2. білками;
3. вуглеводами;
4. процесом чедеризації.

24.Якими вітамінами багаті сичугові сири?
1. вітамінами групи К;
2. вітамінами групи В;
3. вітамінами групи В та А;
4. каротиноїдами.

25.Назвіть загальні ознаки молочних згущених консервів та натурального молока:

1. фізичний стан;
2. строки та умови зберігання;
3. сировина;
4. консистенція.

26.Назвіть якої жирності випускається сметана?
1. 15%, 20%, 25%;
2. 5%, 7%, 10%;
3. 20%, 30%, 35%;
4. 30%, 35%.

27.Назвіть, яка повинна бути кислотність молока, що надходить у продаж:
1. до 50 ^{0}Тернера;
2. до 42 ^{0}Тернера;
3. до 21 ^{0}Тернера;
4. до 2 ^{0}Тернера.

Тема: Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів

1. Назвіть найбільш доступні для оцінки показники якості яєць в торговій мережі:
1. стан шкаралупи та маса;
2. щільність і рухливість білку і жовтку;
3. індекс жовтку;
4. індекс білку.

2. Яка складова частина яйця має найбільшу харчову цінність?
1. шкаралупа;
2. білок;
3. жовток;
4. градинки.

3. Які процеси відбуваються при зберіганні яєць?
1. гнілостне розкладання вмісту яйця і втрата доброякісності;
2. розжиження білку, ослаблення градинок і переміщення жовтка;
3. розрив жовткової оболонки і переміщування жовтка і білка;
4. усі відповіді вірні.

4. Які яйця відносять до дієтичних, що зберігаються:
1. не більше 30 діб;
2. не більш 7 діб;
3. більш 30 діб у холодильнику;
4. в вапняному розчині.

5.Який принцип покладено в основу поділу яєць на категорії?
1. спосіб зберігання;
2. маса яєць;
3. стан білка та жовтка;
4. термін зберігання.

6.Які дефекти яєць відносяться до технічних відходів?
1. тумак;
2. красюк;
3. затхлість;
4. усі відповіді вірні.

7.Яку роль виконує скорлупа яєць?
1. захищає вміст від проникнення бруду;
2. захищає від швидкого випарювання вологи;
3. має пори через які проходить повітряний обмін;
4. усі відповіді вірні.

8.Як впливають на якість та величину втрат процеси, що відбуваються при зберіганні - усушка яєць?
1. зменшується вага яйця;
2. знижується категорія яйця;
3. розрив жовткової оболонки і переміщення жовтка і білка;
4. усі відповіді вірні.

9.Які яйця відносять до вапняних?
1. що зберігаються не більше 30 діб;
2. що зберігаються не більше 7 діб;
3. що зберігаються більш 30 діб у холодильнику;
4. в вапняному розчині.

10. З якими дефектами яйця могуть використовувати для кулінарних цілей?
1. тумак;
2. запах;
3. затхлість;
4. присушка та мале п'ятно;

Тема: Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів

1.Білки яких тканин м'яса уявляють собою переважно повноцінні білки?
1. м'язова;
2. сполучна;
3. жирова;
4. кісткова.

2.Яке м'ясо має найбільшу харчову цінність?
1. заморожене до - 15 С;
2. заморожене до - 20 ^{0}С;
3. охолоджене;
4. заморожене до - 10 ^{0}С.

3.Які тканини м'яса мають найбільшу енергетичну цінність?
1. сало;
2. сполучні тканини;
3. кісткова тканина;
4. кров.

4.Який принцип покладено в основу поділу м'яса на категорії?
1. вгодованість;
2. вік тварин;
3. стать;
4. усі відповіді вірні.

5. Вкажіть фактори які впливають на зберігання та якість м'яса:
1. годування тварин;
2. вік тварини;
3. умови зберігання м'яса;
4. схема розрубки.

6.Назвіть види худоби основні, які використовуються для виробництва м'яса та м'ясних продуктів:
1. вівці м'ясо-шерстні та молочні та грубо шерстні;
2. велика рогата худоба м'ясного напрямку;
3. верблюди, буйволи;
4. кролики та дикі тварини.

7. Назвіть види м'яса з високою харчовою цінністю:
1. м'ясо ссавців;
2. м'ясо старих тварин;
3. м'ясо молодих тварин та крупної рогатої худоби;
4. м'ясо свиней – боровів.

8.Назвіть найбільш цінні компоненти м'яса:
1. повноцінні білки;
2. колагенові тканини;
3. вода;
4. кістки.

9. Назвіть з перелічених факторів ті, що впливають на розмір природних втрат при зберіганні м'яса:

1. від м'яса;
2. режим зберігання;
3. період і строк зберігання;
4. усі відповіді вірні.

10.Які з названих частин туши відносяться до субпродуктів?
1. задня частина;
2. корейка;
3. вим'я;
4. грудинка.

11.Якими вітамінами багата печінка?
1. вітамінами А, В, Д, Е;
2. вітамінами С та каротином;
3. вітамінами Р, К;
4. каротиноїдами.

12.Які з субпродуктів мають найбільшу харчову цінність?
1. вим'я та легені;
2. нирки;
3. печінка та серце;
4. шлунки та голови.

13.Вкажіть оптимальні режими зберігання замороженого м'яса:
1. температура 0,-1,5 ^{0}С, вологість 70%;
2. температура -18 С, вологість 85% - 90%;
3. температура -5 ^{0}С, вологість 95% - 98%;
4. температура -9 ^{0}С, вологість 85% - 90%.

14.Чим відрізняються м'ясні копченості від м'яса?
1. вмістом жирів;
2. вмістом білків;
3. вмістом води;
4. органолептичними властивостями.

15. Які види м’ясо копченості мають найбільш довгі строки:
1. сирокопчені;
2. варені;
3. запечені;
4. жарені.

16.Вкажіть найважливіші відмінні особливості м'ясних консервів від куска м'яса вареного?
1. наявність термічної обробки;
2. готовність до вживання в їжу;

3. призначення;
4. добавка жирів, субпродуктів, прянощів, спецій та моркви.

17. Які з названих варених ковбас відносяться до вищого сорту?
1. чеснокова;
2. бараняча;
3. любительська;
4. лікарська;

18.Назвіть відмінні ознаки напівкопчених ковбас від варених:
1. наявність копчення;
2. варіння;
3. підвищений вміст води;
4. добавка підвищеної кількості шпигу.

19.Вкажіть оптимальні режими та строки зберігання ковбас:
1. 3-6 ^{0}С на протязі 3-4 діб;
2. 0 ^{0}С на протязі 20 діб;
3. 10-12 ^{0}С на протязі 20 діб;
4. 7-10 ^{0}С на протязі 10 діб.

20.Назвіть причини застосування допоміжної сировини необхідної для нижчих сортів ковбас:
1. використання сортів м'яса з високим вмістом сполучної тканини;
2. низька водоутримуюча здатність основної сировини;
3. використання м'яса нижчих гатунків;
4. усі відповіді вірні.

21.Назвіть варено-копчені ковбаси вищого сорту:
1. особлива;
2. сервелат;
3. любительська;
4. краківська.

22.Які дефекти м'ясних консервів являються допустимі?
1. хімічний бомбаж;
2. мікробіологічний бомбаж;
3. з активним підтіканням;
4. незначна іржавчина.

23.Які дефекти м'ясних консервів являються недопустимі?
1. мікробіологічний бомбаж;
2. фізичний бомбаж;
3. хімічний бомбаж;
4. усі відповіді вірні.

24. Вкажіть відмінні особливості м'ясних напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса:
1. відсутність термічної обробки;
2. менша збереженість;
3. видалення малоїстівних частин м'яса;
4. вихідна сировина - м'ясо.

25.Тушки, яких птиць відносяться до непотрошених?
1. вкладеними у мішечки потрухами, печінкою;
2. з серцем але без шлунку та шиї;
3. з видаленим лише шлунком;
4. з видаленими повністю нутрощами.

26.У чому недоліки охолодженого м'яса у порівнянні з замороженим?
1. менш строки зберігання;
2. поверхня яскрава з коринкою підсихання;
3. консистенція пружна;
4. гарні споживчі властивості.

27.Назвіть основні причини виникнення природних втрат при зберіганні м'яса без заморожування:
1. окислення міоглобіну;
2. пліснявіння;
3. ослизнення;
4. усі відповіді вірні.

28.Яку сировину вводять у м'ясний фарш для підвищування харчової цінності?
1. мучну бовтушку;
2. крохмальний клейстер;
3. соєвий фарш з не модифікованної сої;
4. сухарі терті.

29.За якими ознаками можна визначити початкове псування м'яса на кістці?
1. за наявністю кірочки підсихання;
2. розрізавши товщу м'якоті до кістки, м'ясо з ознаками псування буде мати неприємний запах та ознаки ослизнення;
3. по ослизненню поверхні м'яса;
4. по наявності пліснявіння на поверхні.

30.Які речовини обумовлюють енергетичну цінність м'яса?
1. білки та жири;
2. мінеральні речовини та вітаміни;
3. гормональні речовини;
4. наявність антивітамінів.

Тема: Товарознавча характеристика риби та рибних товарів

1.Які види риб реалізують в Харкові живими?
1. форель;
2. прісноводні;
3. океанічні;
4. морські.

2.Які види риб реалізують мороженими?
1. прісноводні;
2. океанічні;
3. форель, товстолобик;
4. всі види.

3.Чим відрізняється жива риба від мороженої?
1. тканинним складом;
2. хімічним складом;
3. найбільш високою споживчою властивістю;
4. смаком та запахом.

4. Які дефекти риби припускаються при реалізації?
1. пліснявіння;
2. сильне зараження риби паразитами;
3. риба з кислим запахом в зябрах;
4. частково збита луска.

5.За яким принципом класифікують хрящеві групи риб?
1. за довжиною та массою;
2. за будовою скелету;
3. за умовами життя;
4. за формою плавників.

6.Які риби відносяться до родин осетрових?
1. мойва, снеток, вобла, лещ, маринка;
2. окунь морський, золотистий;
3. стерлядь, білуга, кулуга;
4. сардини, кілька, салака.

7.Які речовини обумовлюють біологічну цінність риби?
1. вода;
2. вітаміни А, Д, К, Е та мінеральні речовини;
3. азотні екстрактивні речовини;
4. вуглеводи.

8. Який спосіб заморожування зумовлює найбільш високу якість риби?
1. розсільний;
2. повітряне, штучне;
3. льодосольове;
4. рідким азотом.

9. Вкажіть відмінні ознаки солоних та копчених рибних товарів від риби:
1. хімічний склад;
2. тканинний склад;
3. підвищений вміст солі;
4. термічна обробка при копченні.

10.Які частини риби мають харчове значення?
1. скелет;
2. м'язова тканина;
3. шкіра;
4. луска.

11.Вкажіть режими та строки зберігання рибних консервів:
1. 1-8 міс. при t 0-15 ^{0}C;
2. 2 роки при t 4-20 ^{0}C;
3. 3 роки при t -5 ^{0}C;
4. 1 рік при t 1-3 ^{0}C.

12.Що спільного у рибних напівфабрикатів та кулінарних виробів з сирої риби?
1. хімічний склад;
2. строки зберігання сировини;
3. неможливість використання в їжу без теплової обробки;
4. вилучення неїстівних частин.

13.У чому відмінності консервів від пресервів?
1. герметизація банок;
2. готовність використання на харчові цілі;
3. строки зберігання;
4. тканинний склад їстівної частини.

14.Чим відрізняються від натуральних рибних консервів консерви в маслі?
1. додатком томат-продуктів;
2. додатком масла;
3. наявністю рідкої частини;
4. основною сировиною.

15.Які дефекти виникають при зберіганні консервів та пресервів?
1. мікробіологічний та хімічний бомбаж;
2. фізичний бомбаж;

3. усі відповіді вірні.

16.Чим відрізняються від натуральних рибних консервів, консерви в томатному соусі?
1. додатком томат-продуктів;
2. додатком масла;
3. додатком овочів і круп;
4. підвищеною та харчовою цінністю;

17.Вкажіть спільні особливості консервованих товарів і консервованого м'яса риби:
1. спосіб консервування, сіллю та антисептиками;
2. смакові якості;
3. зовнішній вигляд;
4. частина риби, що використовується.

18.Назвіть спільні особливості осетрової ікри та лососевої риби:
1. розмір ікринок;
2. колір ікринок;
3. спосіб консервування;
4. хімічний склад.

19. Які речовини зумовлюють енергетичну цінність ікри?
1. вода;
2. жири, білки та вуглеводи;
3. водорозчинні вітаміні;
4. жиророзчинні вітаміни.

20.Які дефекти риби припускаються при реалізації?
1. пліснявіння;
2. сильне зараження риби паразитами;
3. риба з кислим запахом в зябрах;
4. частково збита луска.

21. За яким принципом класифікують хрящеві групи риб?
1. за довжиною та масою;
2. за будовою скелету;
3. за умовами життя;
4. за формою плавників.

22.Які риби відносяться до родин осетрових?
1. мойва, снеток, вобла, лещ, маринка;
2. окунь морський, золотистий;
3. стерлядь, білуга, кулуга;
4. сардини, кілька, салака.

23.Які речовини обумовлюють біологічну цінність риби?
1. вода;
2. вітаміни А, Д, К, Е та мінеральні речовини;
3. азотні екстрактивні речовини;
4. вуглеводи.

24.Який спосіб заморожування зумовлює найбільш високу якість риби?
1. розсільний;
2. повітряне, штучне;
3. льодосольове;
4. рідким азотом.

25.Чим відрізняються від натуральних рибних консервів консерви в маслі?
1. додатком томат-продуктів;
2. додатком масла;
3. наявністю рідкої частини;
4. основною сировиною.

26.Вкажіть спільні особливості консервованих товарів і консервованого м'яса риби:
1. спосіб консервування, сіллю та антисептиками;
2. смакові якості;
3. зовнішній вигляд;
4. частина риби, що використовується.

27.Назвіть спільні особливості осетрової ікри та лососевої риби:
1. розмір ікринок;
2. колір ікринок;
3. спосіб консервування;
4. хімічний склад.

11. ФОРМА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ, КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА РЕЙТИНГОВА ОЦІНКА ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ З ДИСЦИПЛІНИ

За всі види робіт впродовж семестру (виконання практичних вправ, тестування, опитування, контрольні роботи, обов'язкова самостійна та індивідуальна робота, результати неформальної освіти тощо) здобувач вищої освіти може отримати від 0 до 100 балів.

Творча робота здобувача вищої освіти оцінюється кафедрою готельно-ресторанної справи та організації бізнесу. Вона включає:

- ✓ участь в науково – дослідній роботі – до 10 балів;
- ✓ виступ в наукових гуртках і конференціях – до 15 балів;
- ✓ участь у внутрівузівських олімпіадах – до 25 балів.

Оцінювання знань здобувача під час практичних занять відбувається за такими критеріями: своєчасність та правильність виконання завдань представлених у методичних рекомендаціях з дисципліни; повнота і правильність відповіді під час усного опитування, виконання контрольної та самостійної роботи. Під час оцінювання індивідуальної роботи здобувача враховується її вид, актуальність, правильність виконання. Під час оцінювання робіт, які винесено на обов'язкове самостійне виконання, враховується своєчасність та правильність виконання завдань для самостійної роботи з дисципліни та розуміння змісту завдання і його вирішення. Під час оцінювання результатів неформальної освіти здобувача враховується відповідність напряму та змісту тематики дисципліни, актуальність, документальне підтвердження участі у заході.

Зміст лекційного матеріалу, методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи здобувачів, індивідуальні завдання (презентації), критерії та форми оцінювання, напрями наукової роботи розміщено на сторінці дисципліни у Moodle https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2080. Графіки консультацій, проведення індивідуальних занять розміщено на сторінці кафедри https://www.mnau.edu.ua/faculty-men/kaf-hotel-rest/. Основними deadline залежно від виду роботи є: наступне практичне заняття, підсумковий контрольний захід зі змістового модулю, атестація, день складання заліку.

Здобувач вищої освіти має право складати підсумковий семестровий залік під час екзаменаційної сесії, до якої він допускається, якщо за виконання всіх поточних і контрольних заходів, передбачених протягом семестру, набирає 60 і більше балів. У цьому випадку оцінка з дисципліни складається з суми балів, які здобувач отримав протягом семестру, і суми балів за залік.

Підсумковий контроль знань у **восьмому семестрі** здійснюється шляхом складання заліку в усній формі. До заліку допускається здобувач вищої освіти, який виконав усі поточні і контрольні заходи передбачені протягом семестру і набрав 60 і більше балів.

Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на залік, наступні:

- «зараховано» – здобувач вищої освіти дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні питання та вирішив завдання і показав професійні

вміння та навички з дисципліни «Товарознавство харочових продуктів».

- «не зараховано» – здобувач вищої освіти дав неправильні відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу з дисципліни «Товарознавство харочових продуктів».

Таблиця 1 Схема поточного і заключного контролю знань

Змістовий модуль	Кількість годин		Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка (балів)		Сума	
	ЛК	ПЗ			min	max	min	max
1.1	12	22	Аудиторна робота в т.ч.: - опитування - презентації - модульна контрольна робота Самостійна робота в т.ч.: - тестування по темам Науково-дослідна робота **Разом по модулю**	 1 1 1 1 1	 2 5 8 10 5	 5 10 10 15 10	 2 5 8 10 5 **30**	 5 10 10 15 10 **50**
1.2	8	16	Аудиторна робота в т.ч.: - опитування - презентації - модульна контрольна робота Самостійна робота в т.ч.: - тестування по темам Науково-дослідна робота **Разом по модулю**	 1 1 1 1 1	 2 5 8 10 5	 5 10 10 15 10	 2 5 8 10 5 **30**	 5 10 10 15 10 **50**
Всього по навчальній дисципліні							**60**	**100**

Таблиця 2 Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання - залік

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	**A**	**зараховано**
82 - 89	**B**	
75 - 81	**C**	
64 - 74	**D**	
60 - 63	**E**	
35 - 59	**FX**	**не зараховано з можливістю повторного складання**
0 - 34	**F**	**не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни**

12. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основна

1. Бровко О. Г., Булгакова О. В., Кудінова О. В. Товарознавство. Продовольчі товари : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2024. 730 с.
2. Бровко О. Г., Гордієнко О. Г, Дятлов В. В. Товарознавство: харчові продукти рослинного походження : навчальний посібник. Львів : Магнолія 2006, 2026. 320 с.
3. Горач О. О., Новікова Н. В. Товарознавтсво харчових продуктів: навчальний посібник. Херсон : ХДАЕУ, 2023. 345 с. URL: https://surli.cc/oeiwlx
4. Комерційне товарознавство : навчальний посібник / В. А. Павлова, Г. А. Рижкова, Л. А. Гончар та ін. Київ : Кондор, 2025. 286 с.
5. Кушнірук В. С. Товарознавство харчових продуктів : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології». Миколаїв : МНАУ, 2023. 130 с.
6. Мадар М. Р., Камінський А. Я., Дуьровін Ф. Є. Товарознавство. Товари тваринного походження : навчальний посібник. Львів : Магнолія 2006, 2026. 293 с.
7. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підруч. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
8. Сегеда І. В. Товарознавство: продовольчі товари : навчальний посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 224 с. URL: https://surl.li/eanumw
9. Товарознавство харчових продуктів. Частина 1. Товарознавство продовольчих товарів рослинного походження : метод. реком. для практ. занять для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр», освітньої спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання / уклад. : Т. В. Підпала, О. І. Петрова, Г. А. Данильчук. Миколаїв : МНАУ, 2021. 71 с.
10. Товарознавство харчових продуктів. Частина 2. Товарознавство продовольчих товарів тваринного походження : метод. реком. для практ. занять для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання / уклад. : Т. В. Підпала, Л. О. Стріха, Г. А. Данильчук. Миколаїв : МНАУ, 2021. 55 с.

Додаткова

1. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс) : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 218 с.
2. Газука Т. А., Хоруженко Т. А., Борисенко Н. А. Товарознавство харчових продуктів : навч.-метод. реком. Чернігів : ЧДПУ, 2011. 88 с.
3. Дубініна А. А., Овчиннікова І. Ф., Дубініна С. О. Методи визначення фальсифікації товарів : підруч. Київ : «Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с.
4. Мазаракі А. А., Притульська Н. В., Осика В. А. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2014. 652 с.

5. Мардар М. Р., Камінський А. Я., Дубровін Ф. Є. Товарознавство. Товари тваринного походження : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2016. 295 с.
6. Павлова В. А. Комерційне товарознавство : навч. посіб. Київ : Кондор, 2012. 286 с.
7. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчиї товарів : підруч. Київ : Знання, 2012. 471 с.
8. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підруч. Харків : Світ Книг, 2016. 713 с.
9. Сирохман І. В., Завгородня В. М., Лебединець В. Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари : підруч. Київ : Знання, 2014. 543 с.
10. Сирохман І. В., Лозова Т. М., Давидович О. Я., Калимон М.-М. В. Управління якістю : навч. посіб. Львів : Растр-7, 2015. 428 с.
11. Сирохман І. В., Родак О. Я., Турчиняк М. К. Товарознавство рибних і морепродуктів : підруч. Львів : Растр-7, 2014. 488 с.
12. Сирохман І. В., Філь М. І., Калимон М.-М. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів. Львів : Львівська комерційна академія, 2015. 424с.
13. Скрипчук П. М. Теоретико-методологічні основи формування системи екологічної стандартизації і сертифікації : моногр. Рівне : НУВГП, 2011. 367с.
14. Скрипчук П. М., Судук О. Ю. Основи товарознавства : навч. посіб. Рівне, НУВГП, 2013. 260 с.
15. Скрипчук П. М., Судук О. Ю., Велесик Т. А. Основи товарознавства. Практикум : навч. посіб. Рівне : НУВГП, 2013. 215 с.
16. Теоретичні основи товарознавства / Ю. Т. Жук та ін. Львів : Компакт – ЛВ, 2008. 452 с.
17. Товарознавство : навч.-метод. посіб. для студ. спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна та ін. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.

Навчальне видання

ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Методичні рекомендації

Укладач: **Кушнірук** Віктор Степанович

Формат 60х84 1/16. Ум. друк. арк. 4,6
Тираж 5 прим.

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб’єкта видавничої справи ДК № 4490 від 20.02.2013 р.