

Самостійна робота студента

| Тема дисципліни | Кількість годин | Зміст самостійної роботи | Форма поточного контролю |
|--|-----------------|--|--------------------------|
| Розділ 1. Теоретичні основи товарознавства | 32 | | |
| Тема 1.1 Історія виникнення та розвитку товарознавства | 2 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Історія товарознавства – важлива складова теорії природничо-технічної наукової дисципліни. 2. Писемні згадки про знання товару в праця давньоримських знавців сільськогосподарського виробництва. 3. Розвиток товарознавства в ХУІІ- ХУІІІ ст. 4. Розвиток товарознавства після жовтневого перевороту. 5. Особливості розвитку товарознавчо-технологічних знань у Російській імперії. | Письмова |
| Тема 1.2 Предмет, зміст і завдання товарознавства на сучасному етапі розвитку економіки | 2 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет і зміст товарознавства, принципи наукової дисципліни, об'єкти товарознавства. 2. Категорії товарознавства. 3. Зміст і основні завдання товарознавства на сучасному рівні розвитку економіки. 4. Професійне товарознавче мислення фахівця який працює з товаром. | Письмова |
| Тема 1.3 Теоретичні основи формування потреб людини та споживання товарів | 6 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Характер і суть потреб населення у продовольчих і непродовольчих товарах. 2. Раціональні потреби населення у продовольчих товарах і ступінь їх задоволення. 3. Раціональні норми та динаміка споживання продовольчих товарів. 4. Поняття про потреби та їх класифікація 5. Властивості потреб 6. Чинники формування потреб 7. Основи споживання товарів | Письмова |
| Тема 1.4 Споживні властивості товарів | 6 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості споживних властивостей продовольчих товарів. 2. Хімічний склад у створенні споживних властивостей продовольчих товарів 3. Хімічний склад продовольчих товарів: значення для організму людини, вплив на якість і збереженість. Вплив способів переробки продуктів на споживні властивості. | Письмова |

| | | | |
|--|-----------|---|----------|
| Тема 1.5 Якість товарів, її дослідження й контроль якості | 8 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення підвищення якості товарів народного споживання на сучасному рівні розвитку економіки. 2. Вимоги до товарів і нормування показників їх якості. 3. Методи оцінки рівня якості товарів. 4. Організація контролю якості товарів інспекцією із захисту прав споживачів. | Письмова |
| Тема 1.6 Класифікація та формування асортименту товарів | 4 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Кодування об'єктів класифікації. 2. Управління асортиментом. 3. Основні поняття в галузі класифікації 4. Методи і ознаки класифікації 5. Асортимент товарів. 6. Штрихове кодування в Україні | Письмова |
| Тема 1.7 Основи збереження якості та маси товарів під час товаропросування і реалізації | 4 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Фізичні, хімічні, біохімічні та мікробіологічні процеси в товарах. 2. Значення збереження якості та маси товарів під час товаропросування 3. Чинники середовища, що впливають на зміни споживних властивостей товарів під час товаропросування 4. Основи зберігання товарів. | Письмова |
| Розділ 2. Товарознавство продовольчих товарів | 90 | | |
| Тема 2.1 Основи мікробіології та харчової гігієни | 10 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Мікробіологія харчових продуктів. 2. Харчові захворювання. 3. Мікробіологія як наука 4. Раціональне харчування. | Письмова |
| Тема 2.2 Зерноборошняні товари | 6 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Світове виробництво зерна. 2. Маркування, пакування, транспортування, приймання, зберігання та реалізація крупів, борошна, макаронних виробів. | Письмова |
| Тема 2.3 Фруктово-овочеві товари | 16 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Показники безпеки фруктів і овочів, джерела та види їх забруднення. 2. Поживна цінність фруктів і овочів. Фізіологічні норми споживання фруктово-овочевих товарів. 3. Місце вирощування фруктів і овочів. 4. Хвороби й ушкодження свіжих фруктів і овочів. 5. Умови та тривалість зберігання фруктів і овочів. 6. Тара й пакування фруктів та овочів. 7. методи переробки фруктів і овочів, їх суть. 8. Пакування та терміни зберігання перероблених фруктів і овочів. 9. Виробництво фруктів та овочів в Україні. | Письмова |
| Тема 2.4 Гриби свіжі та перероблені | 2 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Гриби перероблені. | Письмова |

| | | | |
|--|-----------|--|----------|
| Тема 2.5 Крохмаль, цукор і мед | 4 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Крохмалепродукти. Модифіковані види крохмалю (патока, глюкоза, глюкозо-фруктовий сироп). 2. Світове виробництво та споживання цукру. 3. Мед штучний. | Письмова |
| Тема 2.6 Кондитерські товари | 6 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Споживні властивості кондитерських виробів. 2. Пакування, маркування, транспортування й зберігання кондитерських виробів. 3. Гумка жувальна. Халва. Східні солодощі. 4. Норми природних втрат на кондитерські товари. | Письмова |
| Тема 2.7 Смакові товари | 10 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Пакування, маркування, транспортування та зберігання смакових товарів. 2. Характеристика асортименту чайних і кавових напоїв. 3. Норми споживання та норми втрат смакових товарів. 4. Стан і перспективи розвитку асортименту смакових товарів на сучасному ринку. 5. Тютюн і тютюнові вироби. Особливість і склад тютюнових виробів. 6. Характеристика асортименту тютюнових виробів. | Письмова |
| Тема 2.8 Молоко та молочні товари | 2 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Стан і перспективи розвитку ринку молочних товарів. 2. Лікувальне і дієтичне значення молока і молочних товарів. 3. Світове виробництво молока коров'ячого, масла вершкового і сирів. 4. Пакування, маркування, транспортування та зберігання молока і молочних товарів. | Письмова |
| Тема 2.9 Жирові продукти | 4 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. 2. Виробництво жирів в Україні. 3. Поживна та біологічна цінність жирових продуктів. 4. Пакування і зберігання жирових продуктів. | Письмова |
| Тема 2.11 М'ясо та м'ясні товари | 16 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Стан і перспективи розвитку ринку м'яса. 2. Характеристика товарних якостей м'яса забійних тварин. 3. Первинна переробка худоби. 4. Формування споживних властивостей м'ясних товарів, їх харчова цінність. 5. Класифікація субпродуктів, їх обробка і зберігання. | Письмова |

| | | | |
|---------------------------------------|------------|--|----------|
| Тема 2.12 Риба та рибні товари | 10 | 1. В'ялені та сушені рибні товари. Асортимент, показники якості, дефекти. 2. Нерибні морепродукти. 3. Пакування, маркування, зберігання та транспортування риби, рибних товарів, рибних консервів і пресервів. | Письмова |
| Тема 2.13 Харчові концентрати | 4 | 1. Стан і перспективи розвитку ринку харчових концентратів. 2. Споживні властивості харчових концентратів, сировина й особливості виробництва. 3. Класифікація і формування асортименту харчових концентратів. 4. Показники якості, пакування, маркування і зберігання харчових концентратів. | Письмова |
| Разом | 122 | | |

Тема 1.1. Історія виникнення та розвитку товарознавства

Питання

1. Історія товарознавства – важлива складова теорії природничо-технічної наукової дисципліни.
2. Писемні згадки про знання товару в праця давньоримських знавців сільськогосподарського виробництва.
3. Розвиток товарознавства в ХУІІ- ХУІІІ ст.
4. Розвиток товарознавства після жовтневого перевороту.
5. Особливості розвитку товарознавчо-технологічних знань у Російській імперії.

Література

Основна

1. Жук Ю.Т., Жук В.А., Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник для студентів кооперативних вищих навчальних закладів. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – 350с.
2. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.

Додаткова

1. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. – Центр навчальної літератури, 2003. – 227с.

Питання для самоперевірки

1. Як виникло і розвивалося товарознавство як наука?

2. Для чого потрібне вивчення історії товарознавства?
3. Назвіть давньоримських знавців сільськогосподарського виробництва.
4. Якому давньоримському вченому належить особливе місце і чому.
5. Як відбувався розвиток товарознавчо-технологічних знань у Російській імперії?
6. Як розвивалося товарознавство після Жовтневого перевороту?

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 1.2 Предмет, зміст і завдання товарознавства на сучасному етапі розвитку економіки

Питання

1. Предмет і зміст товарознавства, принципи наукової дисципліни, об'єкти товарознавства.
2. Категорії товарознавства.
3. Зміст і основні завдання товарознавства на сучасному рівні розвитку економіки.
4. Професійне товарознавче мислення фахівця який працює з товаром.

Література

Основна

1. Жук Ю.Т., Жук В.А., Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник для студентів кооперативних вищих навчальних закладів. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – 350с.
2. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.

Додаткова

1. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. – Центр навчальної літератури, 2003. – 227с.

Питання для самоперевірки

1. Які застосовуються принципи для формування наукової дисципліни?

2. Які Ви знаєте категорії товарознавства?
3. Що відображає вихідна категорія?
4. Що відображає центральна категорія?
5. Що відображає завершальна категорія?
6. Що таке споживна вартість ?
7. Що таке споживна цінність?
8. Що таке об'єкт наукового пізнання?
9. Професійне товарознавче мислення фахівця.

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 1.3 Теоретичні основи формування потреб людини та споживання товарів

Питання

1. Характер і суть потреб населення у продовольчих і непродовольчих товарах.
2. Раціональні потреби населення у продовольчих товарах і ступінь їх задоволення.
3. Раціональні норми та динаміка споживання продовольчих товарів.
4. Поняття про потреби та їх класифікація
5. Властивості потреб
6. Чинники формування потреб
7. Основи споживання товарів

Література

Основна

1. Жук Ю.Т., Жук В.А., Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник для студентів кооперативних вищих навчальних закладів. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – 350с.
2. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.

Додаткова

1. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. – Центр навчальної літератури, 2003. – 227с.

Питання для самоперевірки

1. Що таке потреба?

2. Що відображає собою потреба?
3. Через що виявляється потреба?
4. Як класифікуються потреби?
5. Як розрізняються потреби за походженням?
6. Як розрізняють потреби за формою життєдіяльності?
7. Що задовольняють функціональні потреби?
8. Як представлена ієрархічна структура потреб?
9. Назвіть властивості потреб?
10. Які Ви знаєте чинники формування потреб?
11. Що таке споживання?
12. Чим визначається тип споживання?

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 1.4 Споживні властивості товарів

Питання

1. Особливості споживних властивостей продовольчих товарів.
2. Хімічний склад у створенні споживних властивостей продовольчих товарів
3. Хімічний склад продовольчих товарів: значення для організму людини, вплив на якість і збереженість. Вплив способів переробки продуктів на споживні властивості.

Література

Основна

1. Жук Ю.Т., Жук В.А., Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник для студентів кооперативних вищих навчальних закладів. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – 350с.
2. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.
3. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова

1. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. – Центр навчальної літератури, 2003. – 227с.

Питання для самоперевірки

1. Дати визначення споживній цінності харчових продуктів.
2. Що таке раціональне харчування?
3. Що передбачає збалансоване харчування?
4. Чим визначається біологічна цінність продукту?
5. Дати характеристику неорганічним речовинам які входять до складу харчових продуктів.
6. Дати характеристику органічним речовинам які входять до складу харчових продуктів.
7. Як впливають способи переробки продуктів на споживні властивості?

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 1.5 Якість товарів, її дослідження й контроль якості

Питання

1. Значення підвищення якості товарів народного споживання на сучасному рівні розвитку економіки.
2. Вимоги до товарів і нормування показників їх якості.
3. Методи оцінки рівня якості товарів.
4. Організація контролю якості товарів інспекцією із захисту прав споживачів.

Література

Основна

1. Жук Ю.Т., Жук В.А., Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник для студентів кооперативних вищих навчальних закладів. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – 350с.
2. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.
3. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова

1. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. – Центр навчальної літератури, 2003. – 227с.

Питання для самоперевірки

1. Як поділяються вимоги до товарів?
2. Як можуть бути віднесені поточні, перспективні, загальні і специфічні вимоги залежно від того, який бік споживання вони характеризують?
3. Які вимоги відносяться до психологічних?
4. Що таке збереженість товарів?
5. Що таке рівень якості товару?
6. Які методи застосовують при оцінці рівня якості товарів?
7. Коли застосовується комплексний метод?
8. Що таке контроль якості товарів?

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 1.6 Класифікація та формування асортименту товарів

Питання

1. Кодування об'єктів класифікації.
2. Управління асортиментом.
3. Основні поняття в галузі класифікації
4. Методи і ознаки класифікації
5. Асортимент товарів.
6. Штрихове кодування в Україні

Література

Основна

1. Жук Ю.Т., Жук В.А., Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник для студентів кооперативних вищих навчальних закладів. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – 350с.
2. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.
3. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова

1. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. – Центр навчальної літератури, 2003. – 227с.

Питання для самоперевірки

1. Що таке кодування товару?
2. З чого складається і де розміщується штриховий код?
2. Що таке класифікація?
3. Назвіть основні поняття в галузі класифікації.
4. Що може бути об'єктом класифікації?
5. Мета класифікації.
6. Назвіть основний класифікатор, і на основі чого він побудований.
7. Як сформована навчальна класифікація товарів?
8. Що таке асортимент товарів?
9. Як поділяють асортимент товарів залежно від кількості ознак класифікації і об'єктів у групуваннях?
10. Що таке товарна номенклатура і якими показниками характеризується?
11. Що таке управління асортиментом?
12. Що дає для торгівлі штрихове кодування товарів?
13. З чого складається штриховий код товару?
14. З кількох цифр складається цифровий еквівалент і що вони означають?

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 1.7 Основи збереження якості та маси товарів під час товаропросування і реалізації

Питання

1. Фізичні, хімічні, біохімічні та мікробіологічні процеси в товарах.
2. Значення збереження якості та маси товарів під час товаропросування
3. Чинники середовища, що впливають на зміни споживних властивостей товарів під час товаропросування
4. Основи зберігання товарів.

Література

Основна

1. Жук Ю.Т., Жук В.А., Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник для студентів кооперативних вищих навчальних закладів. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – 350с.

2. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.

3. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова

15. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. – Центр навчальної літератури, 2003. – 227с.

Питання для самоперевірки

1. Дайте визначення якості товарів.
2. Назвіть основні фактори, що визначають якість товарів.
3. Назвіть зовнішні чинники які впливають на збереження якості продукції.
4. Назвіть внутрішні чинники які впливають на збереження якості продукції.
5. Від чого залежить інтенсивність втрат харчових продуктів?
6. Як поділяються кількісні втрати продовольчих товарів?
7. Що призводить до природних втрат маси товару?
8. Коли виникають нормовані передреалізаційні втрати товарів?
9. Що відноситься до актованих втрат?

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;

- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 2.1 Основи мікробіології та харчової гігієни

Питання

1. Мікробіологія харчових продуктів.
2. Харчові захворювання.
3. Мікробіологія як наука
4. Раціональне харчування.

Література

Основна

1. Малигіна В.Д. Мікробіологія та фізіологія харчування. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти-К.: Кондор, 2009.- 242с.

Додаткова

1. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. – Центр навчальної літератури, 2003. – 227с.

Питання для самоперевірки

1. Назвіть відомі вам харчові отруєння.
2. За яких умов харчові продукти можуть заражуватися паличкою ботулінуса, стафілококом, бактеріями групи сальмонел?
3. Як попередити ботулізм, стафілококове отруєння, сальмонельоз?
4. Які отруєння належать до отруєнь немікробного походження?
5. За яких умов можливе отруєння цинком, міддю?
6. Чи можна отруїтися картоплею?
7. Як попередити мінотоксикози.
8. В чому особливість гострих типових захворювань.
9. Охарактеризуйте захворювання: дизентерію, черевний тиф, холеру.
10. Чому гострі кишкові захворювання називають „хворобами брудних рук”?
11. Які профілактичні заходи боротьби з кишковими інфекціями ви знаєте?
12. Якими харчовими інфекціями людина може заразитися від тварин?
13. Що таке гельмінтози?

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 2.2 Зерноборошняні товари

Питання

1. Світове виробництво зерна.
2. Маркування, пакування, транспортування, приймання, зберігання та реалізація крупів, борошна, макаронних виробів.

Література

Основна

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
2. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Продовольчі товари і продовольча сировина. Світове виробництво, споживання, експорт, імпорт. - Львів: Львівська комерційна академія, 2002.- 530с.
3. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.

4. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова

1. Закон України „Про захист прав споживачів”, 1993р.
2. Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.
3. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
4. Журнали «Продукты Питания»- 2005-2010р.р.
5. Джерела Інтернет

Питання для самоперевірки

1. Який прогноз виробництва пшениці в світі?
2. Який прогноз виробництва кукурудзи в світі?
3. За якими показниками визначається якість макаронних виробів?
4. За якими показниками визначається якість круп?
5. За якими показниками визначається якість борошна?
6. За якими показниками визначається якість хліба?
7. Як упаковують крупи, макаронні вироби?
8. Як зберігають крупи?
9. Як зберігають борошно?
10. Як перевозять зернопродукти?

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 2.3 Фруктово-овочеві товари

Питання

1. Показники безпеки фруктів і овочів, джерела та види їх забруднення.
2. Поживна цінність фруктів і овочів. Фізіологічні норми споживання фруктово-овочевих товарів.
3. Місце вирощування фруктів і овочів.
4. Хвороби й ушкодження свіжих фруктів і овочів.
5. Умови та тривалість зберігання фруктів і овочів.
6. Тара й пакування фруктів та овочів.
7. методи переробки фруктів і овочів, їх суть.
8. Пакування та терміни зберігання перероблених фруктів і овочів.
9. Виробництво фруктів та овочів в Україні.

Література

Основна

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
2. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Продовольчі товари і продовольча сировина. Світове виробництво, споживання, експорт, імпорт. - Львів: Львівська комерційна академія, 2002.- 530с.
3. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.
4. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова

1. Закон України „Про захист прав споживачів”, 1993р.
2. Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.
3. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
4. Журнали «Продукты Питания»- 2005-2010р.р.
5. Джерела Інтернет

Питання для самоперевірки

1. Яке значення мають овочі на ринку продовольчих товарів?
2. Дайте визначення поняттю "безпека" свіжих овочів та фруктів.
3. Які максимально допустимі норми радіоактивного забруднення свіжих овочів та фруктів?
4. Які чинники впливають на харчову цінність свіжих овочів?
5. Завдяки чому свіжі овочі мають лікувально-профілактичну цінність?
6. Які біологічно-активні речовини містяться у свіжих овочах?
7. Які чинники впливають на швидкість мікробіальних процесів у свіжих плодах?
8. Чим обумовлена стійкість плодів до ураження хворобами.
9. Які відмітні ознаки мікробіологічних уражень плодів?
10. Які мікробіологічні збудники викликають хвороби картоплі: мокру гниль, фітофтору та ін.?
11. Що є джерелом інфекції білої гнилі коренеплодів?
12. Яким чином сіль впливає на продукти при їх переробці?
13. Які бувають способи сушіння харчових продуктів?
Наведіть приклади нових способів консервування свіжих плодів і овочів.

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 2.4 Гриби свіжі та перероблені

Питання

1. Гриби перероблені.

Література

Основна

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.

Додаткова

1. Журнали «Продукты Питания»- 2005-2010р.р.
2. Джерела Інтернет

Питання для самоперевірки

1. Які продукти відносяться до перероблених грибів?
2. Як готують сушені гриби?
3. як готують мариновані гриби?
4. Які гриби при сушці не чорніють?
5. Якими способами готують солені гриби?
6. Що відноситься до грибних консервів?

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 2.5 Крохмаль, цукор і мед

Питання

1. Крохмалепродукти. Модифіковані види крохмалю (патока, глюкоза, глюкозо-фруктовий сироп).
2. Світове виробництво та споживання цукру.
3. Мед штучний.

Література

Основна

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
2. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Продовольчі товари і продовольча сировина. Світове виробництво, споживання, експорт, імпорт. - Львів: Львівська комерційна академія, 2002.- 530с.
3. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.
4. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова

1. Закон України „Про захист прав споживачів”, 1993р.
2. Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.
3. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
4. Журнали «Продукты Питания»- 2005-2010р.р.
5. Джерела Інтернет

Питання для самоперевірки

1. Що відноситься до крохмалепродуктів?
2. Що таке патока?
3. Що таке глюкоза?
4. Що таке саго?
5. Хто є найбільшим експортером цукру?
6. Як готують штучний мед?

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 2.6 Кондитерські товари

Питання

1. Споживні властивості кондитерських виробів.
2. Пакування, маркування, транспортування й зберігання кондитерських виробів.
3. Гумка жувальна. Халва. Східні солодоці.

4. Норми природних втрат на кондитерські товари.

Література

Основна

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
2. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Продовольчі товари і продовольча сировина. Світове виробництво, споживання, експорт, імпорт. - Львів: Львівська комерційна академія, 2002.- 530с.
3. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.
4. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова

1. Закон України „Про захист прав споживачів”, 1993р.
2. Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.
3. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
4. Журнали «Продукты Питания»- 2005-2010р.р.
5. Джерела Інтернет

Питання для самоперевірки

1. Як поділяють халву залежно від виду білкової маси?
2. Які східні солодощі належать до типу карамелі?
3. Які є види східних солодощів типу цукерок?
4. На які кондитерські вироби встановлюються норми природних втрат?
5. Яким чином встановлюються норми природних втрат при зберіганні кондитерських товарів?
6. Які види втрат не належать до природних?
7. Охарактеризуйте споживні властивості кондитерських виробів.
8. Як пакуються, маркуються кондитерські вироби?

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 2.7 Смакові товари

Питання

1. Пакування, маркування, транспортування та зберігання смакових товарів.
2. Характеристика асортименту чайних і кавових напоїв.
3. Норми споживання та норми втрат смакових товарів.
4. Стан і перспективи розвитку асортименту смакових товарів на сучасному ринку.
5. Тютюн і тютюнові вироби. Особливість і склад тютюнових виробів.
6. Характеристика асортименту тютюнових виробів.

Література

Основна

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
2. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Продовольчі товари і продовольча сировина. Світове виробництво, споживання, експорт, імпорт. - Львів: Львівська комерційна академія, 2002.- 530с.
3. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.
4. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова

1. Закон України „Про захист прав споживачів”, 1993р.
2. Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.
3. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
4. Журнали «Продукты Питания»- 2005-2010р.р.
5. Джерела Інтернет

Питання для самоперевірки

1. Як пакуються смакові товари?
2. Назвіть оптимальні строки зберігання смакових товарів.
3. Які норми споживання смакових товарів?
4. Як поділяється тютюн залежно від способів вживання і сировини?
5. Від чого залежить запах тютюну і аромат?
6. Як поділяються тютюнові вироби?
7. Охарактеризуйте стан і перспективи розвитку смакових товарів.

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 2.8 Молоко та молочні товари

Питання

1. Стан і перспективи розвитку ринку молочних товарів.
2. Лікувальне і дієтичне значення молока і молочних товарів.
3. Світове виробництво молока коров'ячого, масла вершкового і сирів.
4. Пакування, маркування, транспортування та зберігання молока і молочних товарів.

Література

Основна

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
2. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Продовольчі товари і продовольча сировина. Світове виробництво, споживання, експорт, імпорт. - Львів: Львівська комерційна академія, 2002.- 530с.
3. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.
4. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова

1. Закон України „Про захист прав споживачів”, 1993р.
2. Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.
3. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
4. Журнали «Продукты Питания»- 2005-2010р.р.
5. Джерела Інтернет

Питання для самоперевірки

1. Які чинники впливають на біологічну цінність молока?
2. Які захворювання людини лікують молочними продуктами?
3. Чому засвоюваність хімічних речовин у кисломолочних напоях вища, ніж у молоці?
4. Які позначення вказуються при маркуванні молока і вершків?

5. Які чинники впливають на якість молочних продуктів при їх зберіганні?

6. Чим обумовлюються строки зберігання молочних продуктів?

7. Який загальний обсяг виробництва молока в світі?

8. Хто являється найбільшим споживачем імпортової продукції молочних виробів?

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;

- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 2.9 Жирові продукти

Питання

1. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання.
2. Виробництво жирів в Україні.
3. Поживна та біологічна цінність жирових продуктів.
4. Пакування і зберігання жирових продуктів.

Література

Основна

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.

2. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Продовольчі товари і продовольча сировина. Світове виробництво, споживання, експорт, імпорт. - Львів: Львівська комерційна академія, 2002.- 530с.

3. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.

4. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова

1. Закон України „Про захист прав споживачів”, 1993р.

2. Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.

3. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.

4. Журнали «Продукты Питания»- 2005-2010р.р.

5. Джерела Інтернет

Питання для самоперевірки

1. З чого складається жир?
2. Що таке ненасичені жирні кислоти?
3. Що таке насичені жирні кислоти?
4. Як упаковують маргарин?
5. Як упаковують майонез?
6. Як упаковують тваринні жири?
7. Як потрібно зберігати харчові жири?
8. Назвіть норми споживання харчових жирів.
9. З якою метою була створена Асоціація "Укроліяпром"?

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 2.11 М'ясо та м'ясні товари

Питання

1. Стан і перспективи розвитку ринку м'яса.
2. Характеристика товарних якостей м'яса забійних тварин.
3. Первинна переробка худоби.
4. Формування споживних властивостей м'ясних товарів, їх харчова цінність.
5. Класифікація субпродуктів, їх обробка і зберігання.

Література

Основна

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
2. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Продовольчі товари і продовольча сировина. Світове виробництво, споживання, експорт, імпорт. - Львів: Львівська комерційна академія, 2002.- 530с.
3. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.
4. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова

1. Закон України „Про захист прав споживачів”, 1993р.
2. Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.

3. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.

4. Сирохман І.В. Раситюк Т.М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. підручник . – К; Центр навчальної літератури, 2004. – 384с.

5. Журнали «Продукты Питания»- 2005-2010р.р.

6. Джерела Інтернет

Питання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте стан і перспективи розвитку м'яса в Україні.
2. Назвіть основні харчові речовини м'яса.
3. Що таке субпродукти?
4. На які категорії поділяються субпродукти?
5. Охарактеризуйте стан і перспективи розвитку ринку м'яса.
6. Як проводиться первинна обробка худоби?
7. Як поділяється м'ясо забійних тварин за якістю?

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;

- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 2.12 Риба та рибні товари

Питання

1. В'ялені та сушені рибні товари. Асортимент, показники якості, дефекти.

2. Нерибні морепродукти.

3. Пакування, маркування, зберігання та транспортування риби, рибних товарів, рибних консервів і пресервів.

Література

Основна

1. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.

2. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Продовольчі товари і продовольча сировина. Світове виробництво, споживання, експорт, імпорт. - Львів: Львівська комерційна академія, 2002.- 530с.

3. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.

4. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова

1. Закон України „Про захист прав споживачів”, 1993р.
2. Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.
3. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
4. Журнали «Продукты Питания»- 2005-2010р.р.
5. Джерела Інтернет.

Питання для самоперевірки

1. На які групи поділяються морепродукти?
2. Які морепродукти належать до голкошкірих?
2. Які особливості ракоподібних морепродуктів?
4. На які товари встановлюються гарантійні терміни зберігання?
5. Які процеси відбуваються в рибних товарах при зберіганні?
6. Які особливості пакування в'яленої риби?
7. З якою метою рибні консерви позначають шифром?
8. Які особливості пакування риби холодильної обробки?
9. Назвіть асортимент в'яленої та сушеної риби.

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.

Тема 2.13 Харчові концентрати

Питання

1. Стан і перспективи розвитку ринку харчових концентратів.
2. Споживні властивості харчових концентратів, сировина й особливості виробництва.
3. Класифікація і формування асортименту харчових концентратів.
4. Показники якості, пакування, маркування і зберігання харчових концентратів.

Література

Основна

1. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Продовольчі товари і продовольча сировина. Світове виробництво, споживання, експорт, імпорт. - Львів: Львівська комерційна академія, 2002.- 530с.

2. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

Додаткова

1. Закон України „Про захист прав споживачів”, 1993р.
2. Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1998р.
3. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
4. Журнали «Продукты Питания»- 2005-2010р.р.
5. Джерела Інтернет.

Питання для самоперевірки

1. Як зберігаються харчові концентрати?
2. Як поділяються харчові концентрати залежно від призначення?
3. Що таке харчові концентрати?
4. Що включає в себе технологічна схема виробництва харчових концентратів?
5. Як класифікуються харчові концентрати?
6. Як поділяються сухі продукти для дитячого харчування?
7. Які умови зберігання харчових концентратів?
8. Охарактеризуйте сухі молочні продукти для дитячого харчування.
9. Що відноситься до сухих сніданків?
10. Охарактеризуйте концентрати перших обідних страв.

Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:

- вивчити літературу до неї і написати конспект в зошиті для самостійного вивчення;
- відповісти на запитання для самоперевірки, що поставлені в кінці теми.