

## Тематичний план

Тема дисципліни	Кількість годин	Зміст самостійної роботи	Форма поточного контролю
<b>Розділ 1. Основи товарознавства продовольчих товарів</b>	<b>6</b>		
<b>Тема 1.1 Стан і перспективи розвитку виробництва продовольчих товарів</b>	<b>2</b>	1. Перспективи розвитку виробництва та шляхи вдосконалення асортименту продовольчих товарів	Письмова, усна
<b>Тема 1.2 Основні речовини харчових продуктів та їхні властивості</b>	<b>2</b>	1. Асортимент та споживні властивості мінеральних елементів і вітамінів.	Письмова, усна
<b>Тема 1.3 Чинники, що впливають на зміну якості та споживних властивостей продовольчих товарів</b>	<b>2</b>	1. Закономірності формування якості та споживних властивостей у процесі виробництва. 2. Чинники, що впливають на зміну якості та споживних властивостей під час зберігання, транспортування і реалізації. 3. Нормативна документація на продовольчі товари.	Письмова, усна
<b>Розділ 2. Класифікація, асортимент і споживні властивості продовольчих товарів</b>	<b>31</b>		
<b>Тема 2.1 Зерноборошняні товари</b>	<b>2</b>	1. Вимоги до якості та дефекти зерноборошняних товарів. 2. Пакування, маркування, транспортування та зберігання зерноборошняних товарів	Письмова, усна
<b>Тема 2.2 Фруктово-овочеві товари</b>	<b>6</b>	1. Значення фруктів і овочів у харчуванні, норми їх споживання. 2. Виробництво фруктів та овочів в Україні. 3. Маркування та пакування свіжих фруктів та овочів. 4. Маркування, пакування та зберігання продуктів переробки фруктів і овочів. 5. Поняття „умовна банка”. 6. Вплив окремих методів консервування на харчову цінність та збереження продуктів переробки фруктів і овочів	Письмова

<p><b>Тема 2.3. Гриби свіжі і перероблені</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p>1.Гриби свіжі. Особливості їх хімічного складу та харчова цінність.  3. Види грибів, та їх характеристика.  4. Гриби отруйні та умовно-їстівні, їх порівняльні особливості.  4. Гриби перероблені. Види грибів, що підлягають переробці, товарні сорти і вимоги до якості.  5. Вимоги до якості, терміни зберігання свіжих грибів.</p>	<p>Письмова</p>
<p><b>Тема 2.4 Крохмаль, цукор і мед</b></p>		<p>1.Споживні властивості крохмалю. Види і використання. Вимоги до якості. Пакування, та зберігання. Продукти з крохмалю.  2. Споживні властивості цукру, види, асортимент, дефекти, вимоги до якості, пакування, зберігання.  3.Споживні властивості меду. Види. Дефекти, вимоги до якості, пакування, зберігання.</p>	<p>Письмова</p>
<p><b>Тема 2.5. Кондитерські товари</b></p>	<p><b>4</b></p>	<p>1. Класифікація кондитерських виробів та їх харчова цінність.  2. Показники якості: загальні та специфічні для окремих груп і підгруп кондитерських товарів, їх значення для споживних властивостей та зберігання.  3. Особливості зберігання кондитерських виробів залежно від їх різновидів. Гарантійні терміни зберігання.</p>	<p>Письмово</p>
<p><b>Тема 2.6 Смакові товари і харчові концентрати</b></p>	<p><b>4</b></p>	<p>1. Пакування, маркування, умови та терміни зберігання смакових товарів і харчових концентратів.  2. Фізіологічний вплив тютюну на організм людини.  3. Заходи щодо обмеження вживання тютюнових виробів</p>	<p>Письмово</p>
<p><b>Тема 2.7 Молоко і молочні товари</b></p>	<p><b>4</b></p>	<p>1. Класифікація молочних товарів за групами, підгрупами, типами, видами і різновидами.  2. Принципи, покладені в основу класифікації.  3. Маркування молока, молочних товарів і молочних консервів.</p>	<p>Письмова</p>

<b>Тема 2.8 Жирові продукти</b>	<b>2</b>	<p>1. Споживні властивості харчових жирів. Харчова цінність, використання, шляхи підвищення біологічної цінності.</p> <p>2. Показники якості жирів, дефекти і причини їх виникнення. Пакування, умови та терміни зберігання</p> <p>3. Класифікація харчових жирів за групами, підгрупами, різновидами і сортами.</p>	Письмова
<b>Тема 2.9. Яйця та яєчні товари</b>	<b>2</b>	<p>1. Споживні властивості яєць.</p> <p>2. Будова, класифікація, показники якості, дефекти, маркування, пакування, умови й терміни зберігання.</p> <p>3. Заморожені та сухі яєчні товари, види, дефекти, використання, пакування і зберігання.</p>	Письмова
<b>Тема 2.10 М'ясо і м'ясні товари</b>	<b>4</b>	<p>1. Споживні властивості м'яса забійних тварин, птиці і пернатої дичини та його харчова цінність.</p> <p>2. М'ясо дичини, та птиці. Види, класифікація.</p> <p>3. Вимоги до якості, пакування та зберігання м'яса забійних тварин і птиці.</p> <p>4. Принципи покладені в основу класифікації м'ясних товарів.</p> <p>5. Дефекти ковбасних виробів, причини їх виникнення і можливість усунення.</p> <p>6. Маркування м'ясних консервів.</p>	Письмова
<b>Тема 2.11 Риба і рибні товари</b>	<b>4</b>	<p>1. Харчова цінність, використання залежно від призначення, кулінарні властивості.</p> <p>2. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби</p> <p>3. Нерибні морепродукти. Рибна ікра.</p> <p>4. Чинники, що впливають на якість. Дефекти, причини їх виникнення та можливість усунення.</p>	Письмова
<b>Разом</b>	<b>37</b>		

## **Тема 1.1 Стан і перспективи розвитку виробництва продовольчих товарів**

### **Питання**

1. Перспективи розвитку виробництва та шляхи вдосконалення асортименту продовольчих 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 2005. – 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.

### **Питання для самоперевірки**

1. Назвіть основні шляхи вдосконалення асортименту продовольчих товарів.

2. Які перспективи розвитку асортименту продовольчих товарів?

3. Що впливає на розвиток асортименту продовольчих 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 1.2 Основні речовини харчових продуктів та їх властивості**

### **Питання**

1. Асортимент та споживні властивості мінеральних елементів і вітамінів.

### **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 2005. – 368с.

#### *Додаткова*

1. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. – Центр навчальної літератури, 2003. – 227с.
2. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.

### **Питання для самоперевірки**

1. Як поділяться мінеральні речовини?
2. Скільки відсотків становлять макроелементи?
3. Скільки відсотків становлять мікроелементи?
4. Як поділяються вітаміни залежно від розчинності?

*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 Чинники, що впливають на зміну якості та споживних властивостей продовольчих товарів**

### **Питання**

1. Закономірності формування якості та споживних властивостей у процесі виробництва.
2. Чинники, що впливають на зміну якості та споживних властивостей під час зберігання, транспортування і реалізації.
3. Нормативна документація на продовольчі товари.

## Література

### *Основна*

1. Норми природного убутку продовольчих товарів в торгівлі та інструкції з їх застосування. Частина перша. ДКП «Центр» 1996.
2. Нормативні документи: ДСТУ, ГСТУ, ТУУ на продовольчі товари
3. 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.
4. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник/- К.: Кондор, 2012. -286с.
5. 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.
2. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
3. Журнали «Продукты Питания»- 2005-2010р.р.

## **Питання для самоперевірки**

1. Від яких чинників залежить якість товарів?
2. Що таке сировина?
3. Що таке товар?
4. Що є важливими нормативно-правовими актами?
5. Які Ви знаєте нормативні документи?
6. Що відноситься до природних втрат?
7. Від чого залежить втрати вологи?
8. Коли є наявним розкришування?
9. На які товари не встановлюються природні втрати?
10. Коли розробляються галузеві стандарти?
11. Які вимоги містять технічні умови України?

*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 Зерноборошняні товари

### Питання

1. Вимоги до якості та дефекти зерноборошняних товарів.
2. Пакування, маркування, транспортування та зберігання зерноборошняних товарів.

### Література

#### *Основна*

1. Закон України (зі змінами та доповненнями) „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”.
2. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
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. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
2. Нормативні документи: ДСТУ, ГСТУ, ТУУ. На зернопродукти.
3. Журнали «Продукты Питания»- 2005-2010р.р.

### Питання для самоперевірки

1. За якими показниками визначається якість крупи?
2. За якими показниками визначається якість хліба?
3. Назвіть хвороби хліба.
4. Як запобігти хворобам хліба?
5. За якими показниками визначається якість макаронних виробів?
6. Назвіть дефекти макаронних виробів.
7. Як пакуються крупи і макаронні вироби?
8. Як пакується хліб та хлібобулочні вироби?
9. Як маркується тара з макаронними виробами?
10. Назвіть терміни зберігання хліба і хлібобулочних 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 2.2 Фруктово-овочеві товари

## Питання

1. Значення фруктів і овочів у харчуванні, норми їх споживання.
2. Виробництво фруктів та овочів в Україні.
3. Маркування та пакування свіжих фруктів та овочів.
4. Маркування, пакування та зберігання продуктів переробки фруктів і овочів.
5. Поняття „умовна банка”.
6. Вплив окремих методів консервування на харчову цінність та збереження продуктів переробки фруктів і овочів

## Література

### *Основна*

1. Закон України (зі змінами та доповненнями) „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”.
2. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
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. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
2. Нормативні документи: ДСТУ, ГСТУ, ТУУ. На фруктово-овочеві товари.
3. Журнали «Продукты Питания»- 2005-2010р.р.

## Питання для самоперевірки

1. Яке значення свіжих плодів і овочів в харчуванні людини?
2. Яка норма споживання свіжих овочів і плодів на рік?
3. Де вирощуються зерняткові фрукти?
4. Де вирощуються тропічні і субтропічні фрукти?
5. Як маркується тара з свіжими овочами та фруктами?
6. Які умови зберігання свіжих овочів та фруктів?
7. Які умови зберігання перероблених плодів та фруктів?
8. Які вимоги до якості перероблених плодів та овочів?
9. Що таке «Умовна банка»?
10. Що означають умовні позначення на кришках 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 2.3 Гриби свіжі і перероблені**

### **Питання**

1. Гриби свіжі. Особливості їх хімічного складу та харчова цінність.
3. Види грибів, та їх характеристика.
4. Гриби отруйні та умовно-їстівні, їх порівняльні особливості.
4. Гриби перероблені. Види грибів, що підлягають переробці, товарні сорти і вимоги до якості.
5. Вимоги до якості, терміни зберігання свіжих грибів.

### **Література**

#### *Основна*

1. Закон України (зі змінами та доповненнями) „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”.
2. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
3. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

#### *Додаткова*

1. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
2. Нормативні документи: ДСТУ, ГСТУ, ТУУ. На гриби свіжі та перероблені.

### **Питання для самоперевірки**

1. Назвіть основні харчові речовини свіжих грибів.
2. Що таке гриби?
3. Як класифікуються свіжі гриби за харчовою цінністю?
4. Як класифікуються свіжі гриби за будовою нижньої частини шапинки?
5. Як зберігаються свіжі гриби?
6. Назвіть отруйні гриби.
7. Як відрізнити отруйні гриби від їстівних?
8. Що відноситься до перероблених грибів?
9. Назвіть способи сушіння грибів.

*Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:*

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

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

## **Тема 2.4. Крохмаль, цукор, мед**

### **Питання**

1. Споживні властивості крохмалю. Види і використання. Вимоги до якості. Пакування, та зберігання. Продукти з крохмалю.
2. Споживні властивості цукру, види, асортимент, дефекти, вимоги до якості, пакування, зберігання.
3. Споживні властивості меду. Види. Дефекти, вимоги до якості, пакування, зберігання.

### **Література**

#### *Основна*

1. Закон України (зі змінами та доповненнями) „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини ”.
2. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
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. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
2. Нормативні документи: ДСТУ, ГСТУ, ТУУ. На цукор, мед, крохмаль.

### **Питання для самоперевірки**

1. Що являється сировиною для виробництва крохмалю?
2. Які Ви знаєте види крохмалю?
3. Як можна визначити природу крохмалю?
4. На які сорти поділяється кукурудзяний і картопляний крохмаль?
5. Які Ви знаєте крохмалепродукти?
6. З чого виготовляють цукор?
7. Чим відрізняється цукор - пісок від цукру-рафінаду?
8. Асортимент цукру - рафінаду.
9. Як класифікується мед натуральний?
10. Що являється сировиною для виготовлення меду штучного?
11. Вимоги до якості меду, крохмалю.

*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 Кондитерські товари**

### **Питання**

1. Класифікація кондитерських виробів та їх харчова цінність.
2. Показники якості: загальні та специфічні для окремих груп і підгруп кондитерських товарів, їх значення для споживних властивостей та зберігання.
3. Особливості зберігання кондитерських виробів залежно від їх різновидів. Гарантійні терміни зберігання.

### **Література**

#### *Основна*

1. Закон України (зі змінами та доповненнями) „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”.
2. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
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. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
2. Нормативні документи: ДСТУ, ГСТУ, ТУУ. на кондитерські товари.

### **Питання для самоперевірки**

1. Як класифікуються кондитерські вироби?
2. Чим зумовлена енергетична цінність кондитерських виробів?
3. За якими показниками визначається якість кондитерських виробів?
4. Назвіть дефекти шоколаду.
5. Як зберігаються цукерки і шоколад?
6. Як зберігаються борошняні 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 2.6 Смакові товари і харчові концентрати**

## Питання

1. Пакування, маркування, умови та терміни зберігання смакових товарів і харчових концентратів.
2. Фізіологічний вплив тютюну на організм людини.
3. Заходи щодо обмеження вживання тютюнових виробів

## Література

### Основна

1. Закон України (зі змінами та доповненнями) „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини ”.
2. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
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. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
2. Нормативні документи: ДСТУ, ГСТУ, ТУУ. на смакові товари та харчові концентрати.

## Питання для самоперевірки

1. Як пакуються і маркуються смакові товари?
2. Як пакуються і маркуються харчові концентрати?
3. Як зберігаються смакові товари?
4. Як зберігаються харчові концентрати?
5. На які групи поділяються тютюнові вироби?
6. Чим пояснюється широке розповсюдження вживання тютюну?
7. Як впливає тютюн на організм людини?
8. Назвіть заходи які проводяться щодо обмеження вживання тютюнових 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 2.7. Молоко і молочні товари

## Питання

1. Класифікація молочних товарів за групами, підгрупами, типами, видами і різновидами.
2. Принципи, покладені в основу класифікації.
3. Маркування молока, молочних товарів і молочних консервів.

## Література

### *Основна*

1. Закон України (зі змінами та доповненнями) „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини ”.
2. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
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. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
2. Нормативні документи: ДСТУ, ГСТУ, ТУУ. на молоко та молочні товари.

## Питання для самоперевірки

1. Як класифікуються молочні товари?
2. Які принципи покладені в основу класифікації молочних товарів?
3. Які чинники впливають на формування товарного сорту молочних продуктів?
4. З якими дефектами масло вершкове не допускається в реалізацію?
5. Як встановлюється знижка в балах за наявності кількох відхилень по одному й тому самому показникові?
6. Які особливості бальної оцінки якості твердих сичужних сирів?
7. За якими ознаками згущене молоко поділяється на товарні сорти?
8. Які позначення вказуються при маркуванні молока і вершків?
9. Які чинники впливають на якість молочних продуктів при їх зберіганні?

*Працювати над питаннями теми необхідно в такій послідовності:*

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

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

## **Тема 2.8. Жирові продукти**

### **Питання**

1. Споживні властивості харчових жирів. Харчова цінність, використання, шляхи підвищення біологічної цінності.
2. Показники якості жирів, дефекти і причини їх виникнення. Пакування, умови та терміни зберігання
3. Класифікація харчових жирів за групами, підгрупами, різновидами і сортами.

### **Література**

#### *Основна*

1. Закон України (зі змінами та доповненнями) „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини ”.
2. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
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. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
2. Нормативні документи: ДСТУ, ГСТУ, ТУУ. на харчові продукти.

### **Питання для самоперевірки**

1. Назвіть основні тенденції на ринку олії.
3. Які підприємства належать до асоціації "Укролія"?
4. Як класифікуються харчові продукти?
5. Як поділяється олія за способом вилучення?
6. Як поділяється олія за способом очищення?
7. Що являється сировиною для виробництва тваринних топлених жирів?
8. Від чого залежить сорт тваринних топлених жирів?
9. Що таке маргарин?
10. Назвіть сировину для виробництва маргаринової продукції?
11. Назвіть основну сировину яка використовується для виробництва майонезу.

12. За якими показниками визначається якість харчових продуктів?
12. Назвіть дефекти рослинних олій.
14. Які умови зберігання харчових продуктів?

*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. Яйця та яєчні товари**

### **Питання**

1. Споживні властивості яєць.
2. Будова, класифікація, показники якості, дефекти, маркування, пакування, умови й терміни зберігання.
3. Заморожені та сухі яєчні товари, види, дефекти, використання, пакування і зберігання.

### **Література**

#### *Основна*

1. Закон України (зі змінами та доповненнями) „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”.
2. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
3. Сирохман І.В. Задорожний У.М. Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів – К; Лібра 2003. – 368с.

#### *Додаткова*

1. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
2. Нормативні документи: ДСТУ, ГСТУ, ТУУ. на яйця та яєчні товари.

### **Питання для самоперевірки**

1. Чим зумовлена споживча властивість яєць?
2. Як класифікуються яйця?
3. Які вимоги до якості яєць?
4. Як пакуються і маркуються яйця?
5. Які умови зберігання яєць?
6. Які ви знаєте продукти переробки яєць?
7. Яким чином в яйці утворюється повітряна камера і яку функцію вона виконує?

8. З яких речовин складається шкаралупу і чи має вона харчове значення?
9. Що таке індекс білка і жовтка?
10. як класифікуються яєчні продукти?
11. Що є сировиною для виробництва рідких і сухих яєчних продуктів?

*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 2.10. М'ясо і м'ясні товари**

### **Питання**

1. Споживні властивості м'яса забійних тварин, птиці і пернатої дичини та його харчова цінність.
2. М'ясо дичини, та птиці. Види, класифікація.
3. Вимоги до якості, пакування та зберігання м'яса забійних тварин і птиці.
4. Принципи покладені в основу класифікації м'ясних товарів.
5. Дефекти ковбасних виробів, причини їх виникнення і можливість усунення.
6. Маркування м'ясних консервів

### **Література**

#### *Основна*

1. Закон України (зі змінами та доповненнями) „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини ”.
2. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
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.
5. Сирохман І.В. Раситюк Т.М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. підручник . – К; Центр навчальної літератури, 2004. – 384с.

#### *Додаткова*

1. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.
2. Нормативні документи: ДСТУ, ГСТУ, ТУУ. на м'ясо та м'ясні товари.



## Питання для самоперевірки

1. Що таке м'ясо?
2. Що являється сировиною для виробництва м'яса в Україні?
3. Назвіть харчову цінність м'яса.
4. Як поділяють дичину залежно від місця поширення?
5. Чим відрізняється дичина від домашньої птиці?
6. За якими показниками пернату дичину поділяють на товарні сорти?
7. Як поділяються м'ясні копченості за способом термічної обробки?
8. Які м'ясні вироби належать до м'ясних копченостей?
9. За якими ознаками класифікують ковбасні вироби?
10. З якими дефектами сосиски і сардельки не допускаються в реалізацію?
11. Які виробничі дефекти не допускаються стандартами в ковбасних виробках?
12. Які дефекти виникають при зберіганні ковбасних виробів?
13. Як фасують м'ясні консерви?
14. Які умовні позначення наносять на кришки 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 2.11. Риба і рибні товари

### Питання

1. Харчова цінність риби, використання залежно від призначення, кулінарні властивості.
2. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби
3. Нерибні морепродукти. Рибна ікра.
4. Чинники, що впливають на якість. Дефекти, причини їх виникнення та можливість усунення.

### Література

#### *Основна*

1. Закон України (зі змінами та доповненнями) „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”.
2. Бровко О.Г та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.- 730с.
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. Сирохман І.В. та ін.. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник.-К.: Центр учбової літератури, 2009.- 578с.

2. Нормативні документи: ДСТУ, ГСТУ, ТУУ. на рибу і рибні товари.

### **Питання для самоперевірки**

1. Охарактеризуйте харчову цінність риби.
2. Що визначає енергетичну цінність риби?
3. На які групи поділяються морепродукти?
4. Які морепродукти належать до голкошкірих?
5. Які особливості ракоподібних морепродуктів?
6. Назвіть дефекти рибних консервів.
7. Назвіть дефекти риби соленої.
8. Назвіть дефекти в'яленої та сушеної риби.
9. Назвіть чинники які впливають на якість рибних товарів.
10. З яких видів риб виготовляють чорну ікру?
11. Охарактеризуйте соживні властивості рибної ікри.
12. Що таке рибні напівфабрикати?
13. Як класифікуються рибні кулінарні 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.*