

Міністерство освіти і науки України  
Київський національний торговельно-економічний університет  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Факультет економіки та управління  
Кафедра маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва

## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Товарознавство. Харчові продукти

(повна назва навчальної дисципліни)

для підготовки  
студентів освітнього  
ступеня

бакалавр

(бакалавр чи магістр)

року набору

2019

галузі знань

07 Управління та адміністрування

(шифр і назва галузі знань)

спеціальність

076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

(шифр і найменування спеціальності, напряму підготовки)

спеціалізації

Митна справа

(найменування спеціалізації)

Харків, 2019 рік

Розробник:

Шубіна Лідія Юріївна, доцент кафедри маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва, кандидат технічних наук, доцент

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий ступінь, вчене звання повністю

02.09.2019 р.

  
підписЛ. Ю. Шубіна

ініціали та прізвище

Керівник (гарант) освітньої програми

Шубіна Лідія Юріївна, доцент кафедри маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва, кандидат технічних наук, доцент

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий ступінь, вчене звання повністю

02.09.2019 р.

  
підписЛ. Ю. Шубіна

ініціали та прізвище

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва

назва кафедри

протокол від 02.09.2019 р. № 1.

Зав. кафедри

  
підписН. В. Попова

ініціали та прізвище

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту, протокол від 02.09.2019 р. № 1.

Голова методичної комісії

  
підписЛ. І. Літвін

ініціали та прізвище

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство. Харчові продукти» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів за спеціальністю 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність галузі знань 07 Управління та адміністрування спеціалізації Митна справа.

**Метою** викладання навчальної дисципліни є надання здобувачам вищої освіти теоретичних та практичних знань у галузі товарознавчої діяльності у різних сферах народного господарства: торгівлі, системі агропромислового комплексу, митниці, на підприємствах громадського харчування, у товариствах споживачів, на торгових біржах та ін.

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є споживні властивості та асортимент товарів.

**Міждисциплінарні зв'язки** вивчення навчальної дисципліни ґрунтується на знаннях навчальних дисциплін «Торговельне підприємництво», «Товарна номенклатура ЗЕД підприємства», «Зовнішньоекономічна діяльність підприємства», «Біржова торгівля», «Митна справа» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Маркетинг», «Логістика», «Організація торгівлі», «Технічні засоби митного контролю», «Моделювання фінансово-господарчої діяльності підприємства».

## 2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

### **загальних компетентностей:**

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

### **фахових компетентностей:**

ФК 2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень при здійсненні державної митної справи.

ФК 5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній діяльності та митній справі.

ФК 6. Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної, біржової і митної діяльності;

### **програмних результатів навчання:**

ПРН 2 Застосовувати набуті знання для постановки та вирішення завдань в практичній підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності та митній справі.

ПРН 11. Демонструвати базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі, біржової діяльності та митної справи для подальшого використання на практиці.

ПРН 15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності та при здійсненні митного контролю та митного оформлення товарів за допомогою сучасних методів.

ПРН 16. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності та при здійсненні митного контролю та митного оформлення товарів за допомогою сучасних методів.

### 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

#### **Тема 1. Товарознавча характеристика плодоовочевих товарів**

Загальні характеристики плодоовочевих товарів. Основні резерви збільшення виробництва плодоовочевих товарів, вирощування нових сортів, підвищення їх якості, зниження витрат. Споживання і торгівля плодоовочевими товарами. Значення плодоовочевої продукції для організму людини. Енергетична цінність. Раціональні норми споживання. Анатомо-морфологічна будова плодів та овочів. Загальна характеристика рослинного клітини, її будова. Роль мембран у регулюванні надходження та руху речовин у клітину. Хімічний склад плодів та овочів: стан та вміст, значення для людини. Розподіл споживних речовин у клітинах плодів та овочів.

Структурно-механічні, теплофізичні і електрофізичні властивості плодів та овочів. Класифікація плодів та овочів. Характеристика природних сортів: помологічних, ампелографічних, господарсько-ботанічних, відрізняючи показники сортів. Значення якості плодів та овочів у забезпеченні споживачів в умовах ринкових відносинах. Поняття про товарну якість. Поняття про градацію якості: стандартну, нестандартну, відходи. Характеристика товарних гатунків та принципи їх розподілу. Дефекти та хвороби плодів та овочів. Призначення та види товарної обробки. Призначення та вплив біологічних особливостей на товарну обробку. Тара і пакувальні матеріали для упаковки плодів і овочів. Способи укладання плодів і овочів у тару. Вплив тари, пакування, способи укладання на якість та збереження плодів і овочів.

Зберігання плодів і овочів. Призначення і процеси які відбуваються при зберіганні. Характеристика процесів, які відбуваються під час зберігання: фізичні, біологічні, мікробіологічні, фізіологічні і біохімічні. Методи зберігання плодів і овочів. Умови й режими зберігання їх обґрунтування. Класифікація традиційних та прогресивних методів зберігання. Зберігання плодів і овочів в газовому середовищі. Якість плодів і овочів під час зберігання. Режим зберігання окремих видів плодів і овочів, засоби контролю за їх режимами та якість під час зберігання.

Класифікація плодів. Принципи класифікації плодів на групи, підгрупи, види, різновиди та ботанічні сорти - помологічні і ампелографічні. Товарознавчі і споживчі властивості плодів. Показники якості, дефекти і хвороби плодів. Особливості зберігання основних видів плодів, умови та термін їх зберігання.

Класифікація овочів. Класифікація вегетативних овочів. Класифікація господарсько-ботанічних сортів, щодо терміну вирощування та використання. Показники якості, умови та термін зберігання. Основні показники якості, ознайомлення з дефектами, хворобами. Поняття про стандартну, нестандартну продукцію та відходи. Особливості зберігання овочів, умови і термін їх зберігання.

Класифікація плодівих овочів. Класифікація господарсько-ботанічних сортів та їх використання. Показники якості, дефекти та хвороби. Умови і термін їх зберігання.

Стан розвитку і шляхи збільшення виробництва плодоовочевої переробної продукції. Класифікація продуктів переробки за методами і способами консервування та їх характеристика. Плодоовочеві консерви. Суть процесів виробництва. Характеристика консервів - плодово-ягідних, овочевих, для дитячого і дієтичного харчування. Методи консервування та особливості використання антисептичних речовин. Дефекти та види бомбажа - хімічний, мікробіологічні, фізичні. Ферментовані плоди і овочі. Теоретичні основи ферментації, технологія виробництва, класифікація, асортимент. Характеристика прогресивних методів ферментації. Відмінні особливості соління, квашення, мочення. Види пакування, зберігання, дефекти. Сушені плоди і овочі. Асортимент сушених плодів і овочів. Фактори формування якості, оцінка якості, торгівель гатунки, дефекти. Замороженні плоди і овочі. Суттєвість заморожування та вплив на їх властивості сировини. Характеристика асортименту: показники якості, пакування, умови і терміни зберігання, транспортування та використання замороженої продукції. Картоплеродукти. Методи технології виробництва та характеристика асортименту. Гриби свіжі та перероблені. Харчова цінність. Особливості хімічного складу. Класифікація, асортимент. Вимоги до якості, дефекти, пакування. Умови та терміни зберігання.

## **Тема 2. Смакові товари.**

Значення смакових товарів у харчуванні людини. Споживання і торгівля смаковими товарами. Хімічний склад смакових товарів. Класифікація смакових товарів. Класифікація чаю. Особливості технологій виробництва байхових чаїв - чорного, зеленого, жовтого і червоного. Чайні напої. Характеристика асортименту чайних напоїв. Якість, умови та терміни зберігання, пакування і маркування чаїв та чайних напоїв. Кава та кавові напої. Види кави. Кава в зернах - сира і смажена. Асортимент, характеристика особливостей складу і органолептичних властивостей. Товарні гатунки. Дефекти кави. Умови зберігання. Кава розчинна. Особливості виробництва, хімічний склад, оцінка якості, пакування. Кавові напої. Характеристика кавових напоїв. Сировина, особливості виробництва, асортимент. Оцінка якості, умови зберігання. Прянощі. Загальна характеристика прянощів, значення у харчуванні особливості хімічного складу окремих видів. Класифікація і асортимент. Оцінка якості, дефекти. Замінники прянощів та їх характеристика. Умови і терміни зберігання. Приправи. Характеристика приправ, значення у харчуванні. Сировина, способи одержання - кухонна сіль, глутамат натрію, харчові кислоти; готові приправи - столова гірчиця, хрін, соуси. Оцінка якості. Дефекти. Умови і терміни зберігання.

Безалкогольні напої: класифікація, загальна характеристика, напрямки формування асортимент, особливості хімічного складу і призначення, оцінки якості, дефекти, умови і терміни зберігання: мінеральні води, негазовані та газовані безалкогольні напої, квас і напої з хлібної сировини, слабоалкогольні напої, медові напої.

Алкогільні напої: класифікація, загальна характеристика, асортимент, особливості виробництва та хімічного складу і призначення, оцінки якості, дефекти, умови і терміни зберігання: спирт та горілка, лікєро-горілкані вироби, алкогільні напої різних країн.

Виробництво вина в Україні і харчова цінність. Стан виноградарства і виноробства в теперішній час. Хімічний склад та дія вина на організм людини. Класифікація і асортимент виноградних вин. Технологія виробництва виноградних вин. Процеси що відбуваються при утворенні, формуванні, дозріванні, старінні та видміранні вин. Характеристика плодово-ягідних вин. Якість та зберігання виноградних і плодово-ягідних вин. Чинники, що впливають на якість вин. Оцінка якості, система балової оцінки. Характеристика ординарних марочних і колекційних вин, умови та терміни зберігання.

Коньяки. Класифікація та характеристика асортименту. Технології виробництва, характеристика сировини. Хвороби, види і недоліки коньяків. Маркування коньяків. Оцінка якості. Умови та термін зберігання.

Вплив тютюну на здоров'я людини. Характеристика тютюнової сировини. Хімічний склад тютюнового диму та його небезпечність. Виробництво тютюнових виробів. Асортимент та характеристика основних груп тютюнових виробів. Оцінка якості. Зберігання тютюнових виробів.

### **Тема 3. Зерноборошняні товари.**

Стан та перспективи розвитку зерноборошняних товарів в Україні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання. Принципи класифікації зернових культур (ботанічна, товарна та ін.). Особливості будови зерна справжніх і просоподібних злаків, гречки і бобових культур. Хімічний склад і фізичні властивості зерна різних культур, розподіл поживних речовин між окремими анатомічними частинами зернини. Чинники, що впливають на хімічний склад зерна. Вимоги до якості зернових мас, базисні й обмежувальні кондиції. Вимоги до якості круп'яної сировини, її вплив на обсяги виробництва і вартість круп. Вплив зберігання на споживні властивості зерна. Контроль якості зернової маси. Дефекти зерна.

Загальна характеристика крупи. Класифікація круп. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості круп основних видів. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості крупи. Круп'яні концентрати. Класифікація, асортимент, споживні властивості. Оцінка якості. Дефекти. Збереження споживних властивостей круп та круп'яних концентратів на різних етапах товароруку. Вимоги до якості. Умови, способи та терміни зберігання. Дефекти. Споживні властивості борошна. Принципи класифікації. Фактори, що формують якість: сировина і процеси виробництва. Борошно для вироблення макаронних виробів. Вимоги до якості. Способи і оптимальні умови зберігання борошна, крупи і круп'яних концентратів. Зміни якості борошна, круп і круп'яних концентратів під час зберігання. Дефекти. Умови перевезення та їх вплив на якість. Втрати борошна, круп і круп'яних концентратів і шляхи їх зменшення.

Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання. Хімічний склад і харчова цінність хліба і хлібобулочних виробів. Фактори, що формують якість хліба: сировина і процеси виробництва. Якість хліба та хлібобулочних виробів. Дефекти і хвороби хліба, причини їх виникнення та можливості усунення. Умови транспортування і зберігання хліба і хлібобулочних виробів. Процеси, що відбуваються в хлібобулочних виробках під час зберігання. Прогресивні способи зберігання. Черствіння хліба, сутність цього процесу, причини і способи уповільнення.

Загальна характеристика сухарних виробів. Класифікація. Споживні властивості. Фактори, що формують асортимент і якість. Хімічний склад і харчова цінність сухарних виробів. Вимоги до якості. Пакування сухарних виробів. Умови і термін зберігання сухарних виробів. Дефекти.

Загальна характеристика бубличних виробів. Класифікація, характеристика асортименту. Фактори, що формують якість. Хімічний склад і харчова цінність виробів залежно від рецептури. Вимоги до якості. Пакування, транспортування бубличних виробів. Способи і оптимальні умови зберігання бубличних виробів. Споживні властивості макаронних виробів. Вплив сировини і процесів виробництва на формування асортименту та якість макаронних виробів. Хімічний склад і основні напрямки підвищення біологічної цінності макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості. Пакування, транспортування і зберігання макаронних виробів. Принципи створення і класифікація борошняних товарів спеціального призначення. Споживні властивості. Особливості вимог до безпечності та якості. Пакування, маркування та зберігання.

#### **Тема 4. Крохмаль і крохмалепродукти Цукор. Замінювачі цукру. Мед.**

Стан та перспективи розвитку виробництва, споживання. Харчове значення крохмалю. Крохмаль. Характеристика крохмалю, будова, властивості. Чинники, що формують якість: сировина, технологія виробництва. Види і товарні сорти. Вимоги до безпечності та якості.

Крохмалепродукти. Види, товарні сорти, особливості виробництва. Характеристика та властивості крохмалепродуктів. Використання крохмалю та крохмалепродуктів. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування та умови зберігання крохмалю та крохмалепродуктів. Дефекти.

Стан та перспективи розвитку виробництва, споживання цукру. Цукор білий: чинники, які формують якість: сировина, технологія виробництва, характеристика асортименту, вимоги до безпечності та якості. Відмінні особливості цукру білого від коричневого. Пакування, маркування, умови транспортування та зберігання цукру. Види втрат. Процеси, що зумовлюють втрати та шляхи їх скорочення. Дефекти цукру.

Значення замінювачів цукру у харчуванні людини. Класифікація та асортимент замінювачів цукру. Характеристика окремих видів та їх властивості. Особливості хімічного складу, харчова цінність та безпечність солодких речовин природного та синтетичного походження. Сировина та технологія



виробництва, що впливають на якість замінювачів цукру та підсолоджувальних речовин. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування та умови зберігання замінювачів цукру та підсолоджувальних речовин. Зміна якості під час товароруху. Характеристика нових видів замінювачів цукру.

Стан та перспективи розвитку виробництва та споживання меду. Значення меду у харчуванні людини. Особливості одержання меду. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика основних видів. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови транспортування і зберігання меду. Зміна якості меду під час товароруху. Дефекти меду. Фальсифікація меду та методи її виявлення.

Штучний мед. Особливості одержання. Характеристика асортименту. Вимоги до якості. Пакування, маркування, умови зберігання штучного меду. Дефекти.

### **Тема 5. Кондитерські вироби.**

Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Класифікація, особливості хімічного складу та харчова цінність.

Варення, джем, желе, конфітур, повидло, цукати. Загальна характеристика. Чинники, що формують якість: сировина, особливості виробництва. Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Мармелад. Загальна характеристика. Формування споживних властивостей різних видів мармеладу: фруктово-ягідного, желейного та желейно-фруктового. Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Пастильні вироби. Загальна характеристика. Вплив сировини і технологічного процесу на якість пастильних виробів. Сутність процесу ціноутворення. Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Шляхи формування асортименту фруктово-ягідних кондитерських виробів. Порівняльна характеристика асортименту і якості фруктово-ягідних кондитерських виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Карамельні вироби: характеристика, хімічний склад та харчова цінність, сировина, технологія виробництва. Склад і властивості карамельної маси. Класифікація і асортимент карамелі. Характеристика начинок. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Характеристика бобів какао: будова, склад та властивості складових частин. Основні сорти. Хімічний склад та харчова цінність бобів какао. Переробка бобів какао. Масло какао і його властивості. Замінники та еквіваленти масла какао.

Шоколад. Загальна характеристика. Хімічний склад та харчова цінність. Чинники, що формують якість: сировина, технологія виробництва. Класифікація і характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду.

Цукерки: характеристика, хімічний склад та харчова цінність, сировина, виробництво, класифікація і асортимент. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Відмінність борошняних кондитерських виробів від цукристих та характеристика їх властивостей. Хімічний склад та харчова цінність. Характеристика сировини та її вплив на якість борошняних кондитерських виробів.

Класифікація, загальна характеристика, асортимент, особливості виробництва та хімічного складу і призначення, оцінки якості, дефекти, умови і терміни зберігання, дефекти: печива, галет, пряничних виробів, вафлі, тортів та тісточок, кексів, рулетів, ромової баби. Відмінні особливості окремих груп кондитерських виробів різних країн. Характеристика асортименту.

Східні ласощі. Загальна характеристика. Класифікація та характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Тенденції створення кондитерських виробів спеціального призначення. Класифікація. Особливості хімічного складу та харчова цінність дієтичних, лікувальних, вітамінізованих, дитячих виробів та виробів для спортсменів і туристів. Чинники, що формують якість: сировина, технологія виробництва.

Характеристика асортименту різних груп кондитерських виробів спеціального призначення, які виробляються в Україні та за кордоном. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

## **Тема 6. Товарознавчі характеристики пташиних яєць та продуктів їх переробки**

Стан та перспективи виробництва і споживання яєчними товарами. Значення яєчних товарів у харчуванні, нора споживання. Ринок яєчних товарів.

Будова курячих яєць. Хімічний склад та харчова цінність курячих яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості.

Процеси, що мають місце під час зберігання яєць. Старіння та псування яєць. Дефекти яєць, причини їх виникнення та шляхи попередження. Способи зберігання яєць. Шляхи скорочення втрат яєць під час їх виробництва, транспортування, зберігання.

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, їх причини і способи попередження. Пакування, маркування, транспортування. Умови і терміни зберігання та реалізації.

## **Тема 7. Товарознавчі характеристики м'яса та м'ясних товарів**

Стан і перспективи розвитку тваринництва і м'ясної промисловості України, а також виробництва, споживання і торгівлі м'ясом в ринкових умовах. Шляхи збільшення обсягу виробництва, підвищення якості,

покращання асортименту і скорочення втрат м'яса. Значення м'яса у житті людини і норми споживання.

Характеристика забійних тварин. Основні види тварин (велика рогата худоба, свині, вівці) і другорядні (буйволи, кролики та інші) і їх загальна характеристика. М'ясна продуктивність тварин.

Первинна переробка великої рогатої худоби, свиней, овець, вплив технологічних операцій на якість м'яса. Другорядні продукти забою: їстівні і неїстівні, їх раціональне використання. Вихід продуктів забою тварин.

Морфологічний склад м'яса. Будова м'язової, з'єднувальної, жирової та кісткової тканин м'яса. Хімічний склад основних тканин м'яса.

Післязабійні (автоліз) зміни в м'ясі. Фактори, що впливають на біохімічні процеси в м'ясі. Характеристика процесів, що відбуваються в м'ясі під час заляккання, дозрівання та їх вплив на якість продуктів.

Способи штучного розм'якшення (тендеризації) м'яса: фізичні, хімічні, біохімічні.

Погіршення якості і псування м'яса, причини, що їх обумовлюють. Вплив різних факторів на розвиток мікробіологічних, хімічних і фізичних процесів, що обумовлюють погіршення якості і псування м'яса.

Мета і завдання холодильної обробки і зберігання м'яса. Класифікація способів холодильної обробки.

Охолодження м'яса. Способи, умови і швидкість охолодження. Прискорене, швидке і надшвидке охолодження. Зміни (фізичні, біохімічні, мікробіологічні), що проходять у м'ясі в процесі охолодження, вплив їх на якість і усушку продукту.

Переохолодження і підморожування м'яса. Зміни, що збуваються в переохоложеному і підмороженому м'ясі. Використання підмороженого м'яса.

Зберігання охолодженого м'яса. Особливості його зберігання в оптовій і роздрібній торгівлі та на митних складах.

Умови і строки зберігання, їх вплив на якість і втрати м'яса. Зміни, що відбуваються в м'ясі під час зберігання. Способи продовження строків зберігання охолодженого м'яса. Зберігання переохолодженого і підмороженого м'яса. Термін зберігання і втрати м'яса.

Заморожування м'яса. Способи, умови і швидкість заморожування. Одно- і дворазове заморожування м'яса. Повторне заморожування. Зміни (фізичні, хімічні, біохімічні, мікробіологічні, гістологічні), що відбуваються в м'ясі у процесі заморожування, їх вплив на якість і втрати маси м'яса.

Зберігання мороженого м'яса. Умови і термін зберігання. Розміщення м'яса, режим зберігання, допустимий термін зберігання.

Зміни (фізичні, хімічні, біохімічні, мікробіологічні, гістологічні), що відбуваються під час зберігання. Норми усушки. Способи зберігання якості, продовження термінів зберігання і скорочення втрат під час зберігання.

Розморожування м'яса. Способи і умови розморожування. Фізико-хімічні, мікробіологічні і гістологічні зміни, що відбуваються під час розморожування і їх вплив на якість і збереження м'яса. Використання розмороженого м'яса. Зберігання розмороженого м'яса. Дефекти розмороженого м'яса.

Транспортування м'яса. Умови і терміни перевезення охолодженого, мороженого м'яса залізничним і автомобільним холодотранспортом. Зміни в м'ясі під час транспортування. Дефекти. Норми усушки.

Класифікація м'яса. Маркування (клеймування) м'яса. Маркування (клеймування) м'яса, що підлягає експорту.

М'ясо хворих тварин. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні і гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості і несвіжого м'яса.

Наукові основи роздрібного розбирання туш. Розбирання яловичини, свинини, баранини. Вихід відрубів м'яса по сортах. Харчова цінність відрубів. Кулінарне призначення відрубів.

Загальна характеристика м'ясних субпродуктів. Морфологічний і хімічний склад, харчова цінність. Класифікація м'ясних субпродуктів залежно від харчової цінності, способу обробки і термічного стану. Асортимент і характеристика окремих видів субпродуктів, їх використання.

Холодильна обробка субпродуктів. Оцінка якості. Розфасовка, упаковка і маркування. Умови і терміни транспортування і зберігання субпродуктів. Зміни, що відбуваються в них у процесі зберігання. Дефекти і втрати, що з'являються під час зберігання субпродуктів.

Особливості морфологічного, хімічного складу м'яса птиці, харчова цінність. Переробка птиці. Класифікація м'яса птиці за видом, віком, вгодованістю, способом і якістю обробки, термічним станом. Холодильна обробка м'яса птиці (охолодження, заморожування). Переваги і недоліки різних способів холодильної обробки м'яса птиці.

Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці. Упаковка і маркування. Умови і строки транспортування і зберігання м'яса птиці. Зміни, які відбуваються в м'ясі птиці (охолодженої і мороженої) у процесі зберігання.

М'ясо пернатої дичини. Борова, степова, гірська і водоплаваюча дичина. Відмінні ознаки. Особливості хімічного складу і харчової цінності м'яса дичини. Класифікація дичини за способом обробки, термічним станом і якістю. Вимоги до якості, дефекти. Упаковка, маркування. Зберігання і реалізація м'яса пернатої дичини.

Загальна характеристика ковбасних виробів. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів залежно від способу теплової обробки, виду і якості сировини, рецептури.

Ковбасні вироби для дитячого і дієтичного харчування. Асортимент ковбасних виробів. Фактори, що формують якість ковбасних виробів.

Вплив основної і допоміжної сировини, харчових добавок рослинного і тваринного походження на якість готової продукції. Вплив технологічних процесів на формування якості готової продукції. Виробництво ковбас заданого хімічного складу.

Оцінка якості ковбас. Допустимі і недопустимі дефекти. Розфасовка, упаковка і маркування ковбасних виробів.

Умови і строки транспортування ковбасних виробів. Фізико-хімічні і мікробіологічні зміни, що відбуваються у ковбасних виробках під час зберігання.

Втрати під час зберігання. Підготовка ковбасних виробів до продажу і умови їх реалізації в торгівлі. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості ковбасних виробів.

Загальна характеристика м'ясних копченостей (солоних виробів). Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей за способом теплової обробки, видом сировини, анатомічною частиною туші.

Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення. Характеристика основних видів м'ясних копченостей.

Фактори, що формують якість м'ясних копченостей. Вимоги до якості сировини. Оцінка якості м'ясних копченостей.

Упаковка м'ясних копченостей і маркування тари. Транспортування. Умови і термін зберігання і реалізації. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості м'ясних копченостей.

Характеристика фасованого м'яса. Хімічний склад та харчова цінність фасованого м'яса. Оцінка якості фасованого м'яса.

Розфасовка, упакування, маркування фасованого м'яса, транспортування. Умови і строки зберігання і реалізація. Дефекти під час зберігання.

Загальна характеристика м'ясних напівфабрикатів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних напівфабрикатів. Класифікація їх за видом м'яса, термічним станом, способом обробки і упаковки, асортимент і кулінарне призначення основних видів м'ясних напівфабрикатів.

Фактори, що формують якість сировини, технологічні процеси виробництва. Оцінка якості м'ясних напівфабрикатів. Транспортування. Умови і строки зберігання і реалізації охолоджених, заморожених і швидкозаморожених м'ясних напівфабрикатів. Зміни, що відбуваються в них під час зберігання. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості м'ясних напівфабрикатів.

Кулінарні м'ясні вироби і швидкозаморожені готові страви. Загальна характеристика. Хімічний склад і харчова цінність, класифікація кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених готових страв за видом м'яса, способом теплової і холодильної обробки та іншими ознаками.

Характеристика асортименту. М'ясні кулінарні вироби для дитячого і дієтичного харчування. Фактори, що жують якість виробів сировина, технологічні процеси виробництва. Оцінка якості. Умови і строки зберігання і реалізації пошкоджених і швидкозаморожених кулінарних виробів і готових страв.

Загальна характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів. Класифікація м'ясних консервів залежно від складу сировини, способу його попередньої обробки, режиму теплової обробки, виду тари, призначення Асортимент м'ясних консервів.

Фактори, що формують якість м'ясних консервів. Вплив технологічних процесів на якість готової продукції. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування консервів. Транспортування і зберігання. Фізико-хімічні і мікробіологічні зміни під час зберігання. Дефекти. Гарантійні терміни зберігання.

## **Тема 8. Товарознавчі характеристики риби та рибних товарів**

Сучасний стан світового рибальства. Важливі райони промислу, штучне розведення гідробіонтів. Сучасний стан та перспективи розвитку рибної промисловості України.

Класифікація промислових риб. Особливості анатомічної будови риб, характеристика основних тканин та внутрішніх органів. Масовий склад риби.

Біологічна та товарна характеристика головних промислових родин риб: тріскових, оселедцевих, ставридових, скумбрієвих, коропових, окуневих, камбалових, скорпенових, кефалевих, лососєвих, осетрових, анчоусових.

Хімічний склад м'язової і з'єднувальної тканин м'яса риби. Фактори, що впливають на зміну хімічного складу м'яса риби. Харчова цінність м'яса риби.

Транспортування і зберігання живої товарної риби.

Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти: побудова асортименту, вимоги до якості. Імпортні товари. Транспортування і зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби. Дефекти гідробіонтів. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості охолоджених і заморожених гідробіонтів.

Технологічні особливості виробництва солоних, маринованих, сушених, в'ялених та копчених гідробіонтів. Процеси, що відбуваються в тканинах під час виробництва. Побудова асортименту. Дефекти продукції. Транспортування. Процеси, що відбуваються під час транспортування, зберігання. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості солоних, маринованих, сушених, в'ялених та копчених гідробіонтів.

Консерви і пресерви з гідробіонтів. Технологічні особливості виробництва. Процеси, що відбуваються в тканинах під час виробництва. Побудова асортименту. Дефекти продукції. Процеси, що відбуваються під час транспортування, зберігання. Умови та строки зберігання.

Напівфабрикати і кулінарні вироби з гідробіонтів. Побудова асортименту. Дефекти продукції. Процеси, що відбуваються під час зберігання. Умови та строки зберігання.

Ікорні товари. Технологічні особливості виробництва. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Дефекти продукції. Процеси, що відбуваються під час зберігання. Умови та строки зберігання. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості ікорних товарів.

Водні нерибні об'єкти харчового використання. Класифікація. Загальна біологічна характеристика, хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців. Водорості, їх використання в харчовій промисловості. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених з нерибної водної сировини.

## **Тема 9. Товарознавчі характеристики харчових жирів**

Стан і перспективи виробництва, споживання і торгівля жировими товарами. Значення жирів у харчуванні. Науково обґрунтовані норми їх споживання.

Ліпіди: класифікація і загальні властивості. Жирні кислоти: насичені і ненасичені. Властивості і вплив їх на температуру плавлення і застигання, консистенцію, засвоюваність, харчову цінність і стійкість при зберіганні жирів. Гліцериди. Хімічна природа і структура, будова. Фізико-хімічні властивості.

Вільні жирні кислоти, фосфоліпіди, стерини, вітаміни, провітаміни. Барвникові речовини, воски. Їх хімічна природа, вміст у жирах, вплив на харчову цінність і зберігання жирів.

Сучасні уявлення про механізм окислення жирів. Фактори, що прискорюють окислення жирів. Заходи щодо попередження жирів від окислення: народногосподарське, науково-практичне і гуманітарне значення проблеми. Природні і синтетичні антиокислювачі і синергісти, механізм їх дії.

Органолептичні, фізичні і хімічні показники якості жирів, їх значення при оцінці складу і свіжості жирів.

Рослинні олії. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очистки на харчову цінність, стійкість олій при зберіганні. Побічні продукти виробництва рослинних олій і рафінації, їх характеристика і використання. Характеристика асортименту. Нові види рослинних олій залежно від способу обробки, хімічного складу.

Оцінка якості. Торгові сорти. Принципи поділу на сорти. Дефекти. Розфасовка, упаковка, маркування. Зміни якості олій під час зберігання. Втрати олій. Заходи щодо збереження якості і скорочення втрат рослинних олій під час транспортування, зберігання і реалізації. Порівняльна характеристика асортименту і якості рослинних олій вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Жири тваринні топлени. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва, їх характеристика. Розфасовка, упаковка, маркування.

Оцінка якості. Торгові сорти. Зміни якості тваринних топлених жирів у процесі зберігання. Умови і терміни транспортування, зберігання і реалізації. Заходи щодо збереження якості, продовження термінів зберігання і скорочення тваринних топлених жирів при зберіганні.

Гідрогенізовані і переетерифіковані жири. Сутність процесів гідрогенізації і переетерифікації. Характеристика харчової цінності та фізико-хімічних властивостей гідрогенізованих і переетерифікованих жирів; їх призначення і використання. Перспективні напрямки в переробці жирів.

Маргарин. Загальні уявлення. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова сировина), процес виробництва. Розфасовка, упаковка, маркування.

Характеристика традиційних і нових (наливних дієтичних, низькокалорійних) видів маргаринів.

Оцінка якості. Торгові сорти. Принципи поділу на сорти. Дефекти.

Зміни якості у процесі зберігання. Умови і терміни зберігання, транспортування і реалізації. Види втрат і причини їх виникнення. Заходи щодо збереження якості, продовження термінів зберігання і скорочення втрат маргарину під час зберігання і реалізації. Перспективні напрямки розвитку

виробництва і підвищення якості маргарину. Порівняльна характеристика маргарину вітчизняного і зарубіжного виробництва.

Кулінарні, кондитерські, хлібопекарні жири. Загальні уявлення. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Значення у харчуванні.

Фактори, що формують якість: сировина, процес виробництва. Розфасовка, упаковка, маркування.

Характеристика основних видів кулінарних жирів. Оцінка якості. Умови транспортування, зберігання і реалізації. Дефекти.

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

Характеристика традиційних (сметаноподібних) і нових пастоподібних (гострих і солодких) видів майонезу. Показники якості. Дефекти. Заходи щодо збереження якості під час транспортування, зберігання і реалізації майонезу. Порівняльна характеристика асортименту майонезів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

## **Тема 10. Товарознавчі характеристики молока та молочних продуктів**

Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання. Перспективні напрямки розвитку виробництва, споживання і торгівля молоком та молочними продуктами. Ринок молока і молочних продуктів України.

Хімічний склад та харчова цінність молока різних сільськогосподарських тварин. Характеристика основних речовин, що входять до складу молока. Їх властивості, значення у харчуванні, зміни під час зберігання та переробки молока. Властивості молока (фізичні, хімічні) і процеси (фізичні, хімічні, біохімічні), що відбуваються у молоці під впливом різних факторів.

Молоко та вершки. Загальні відомості. Спільні та відмінні властивості молока та вершків. Фактори, що формують якість молока та вершків. Сировина, процеси виробництва, види пакувальних матеріалів. Упаковка, тара та маркування.

Характеристика основних видів пастеризованого та стерилізованого молока і вершків. Види споживчих упаковок для молока та вершків. Оцінка якості. Зміна якості молока та вершків у процесі зберігання та реалізації. Умови та терміни зберігання, транспортування та реалізації. Дефекти. Втрати: види та причини їх виникнення. Заходи щодо збереження якості, продовження термінів зберігання та скорочення втрат молока та вершків під час зберігання та реалізації.

Кисломолочні продукти. Загальна характеристика. Класифікація. Хімічний склад, харчове та дієтичне значення. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва. Характеристика традиційних видів кисломолочних продуктів. Оцінка якості. Розфасовка, совка, маркування та транспортування. Зміни якості під час зберігання та реалізації. Умови та терміни зберігання і реалізації, іти: види та причини їх виникнення. Заходи щодо збереження якості. Дефекти та їх попередження.



Молочні консерви. Загальна характеристика. Класифікація молочних консервів у залежності від використаної сировини та способів консервування. Хімічний склад та харчова цінність. Використання молочних консервів. Фактори, що формують якість та стійкість у зберіганні: сировина, процеси виробництва, види тари.

Характеристика стерилізованих та згущених молочних консервів, сухих молочних продуктів та сухих молочних продуктів дитячого харчування.

Оцінка якості. Упаковка, маркування, транспортування та умови зберігання. Дефекти та їх характеристика. Заходи щодо збереження якості та скорочення втрат під час зберігання, транспортування і реалізації молочних консервів. Зміна якості молочних консервів у процесі транспортування, зберігання і реалізації.

Морозиво. Загальна характеристика. Хімічний склад та харчова цінність. Класифікація та асортимент морозива. Ринок морозива.

Фактори, що формують якість морозива. Сировина, процеси виробництва. Розфасовка, пакування та маркування морозива.

Оцінка якості. Умови транспортування, зберігання та реалізації. Дефекти. Причини їх виникнення та шляхи попередження. Терміни зберігання та реалізації, що забезпечують збереження якості морозива.

Масло вершкове. Загальна характеристика. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Використання вершкового масла. Фактори формування споживчих властивостей масла: вид вершків (солодкі, кислі), якість вершків та наповнювачів, технологія виготовлення. Способи виготовлення масла. Фактори формування асортименту вершкового масла. Класифікація і характеристика асортименту масла.

Вимоги до якості вершкового масла. Бальна система визначення якості масла. Пакування, маркування, умови і строки зберігання масла. Зміна якості масла у процесі транспортування, зберігання та реалізації. Дефекти. Заходи щодо збереження якості і зниження втрат масла під час транспортування і зберігання.

Сири. Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів.

Споживні властивості сирів: харчова, біологічна і енергетична цінність. Фактори формування споживчих властивостей сирів: сировина, технологія виробництва, пакування. Фактори формування асортименту твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних кисломолочних і переробних сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів.

Вимоги до якості сирів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання сирів. Зміни якості сирів у процесі зберігання та реалізації. Фактори, що впливають на збереження споживчих властивостей сирів. Дефекти. Причини їх виникнення і попередження. Втрати, їх види і причини. Заходи щодо збереження якості та скорочення втрат сирів під час зберігання та реалізації. Терміни зберігання сирів.





## 5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

### 5.1. Теми лекційних занять

| Теми дисципліни  | Тема лекції  | Обсяг у годинах |           |              |           |
|--|--|-----------------|-----------|--------------|-----------|
|  |  | денна форма     |           | заочна форма |           |
|  |  | повна           | скорочена | повна        | скорочена |
| Тема 1. Товарознавча характеристика плодовоовочевих товарів      | Лекція 1. Товарознавча характеристика плодовоовочевих товарів  | 2               |           |              |           |
|  | Лекція 2 Свіжі плоди, ягоди, овочі та гриби  | 2               |           |              |           |
|  | Лекція 3 Перероблені плоди, ягоди, овочі та гриби  | 2               |           |              |           |
| Тема 2. Смакові товари.  | Лекція 4. Смакові товари. Чай і чайні напої. Кава та кавові напої. Прянощі і приправи..                                | 2               |           |              |           |
|  | Лекція 5. Напої. Безалкогольні, слабоалкогольні та алкогольні. Вина і коньяки.   | 2               |           |              |           |
| Тема 3. Зерноборошняні товари                                    | Лекція 6. Зернові культури. Крупи. Борошно   | 2               |           |              |           |
|  | Лекція 7 Хліб і хлібобулочні вироби. Сухарні та бубличні вироби.   | 2               |           |              |           |
|  | Лекція 8 Макаронні вироби. Зерноборошняні товари спеціального призначення.   | 2               |           |              |           |
| Тема 4. Крохмаль і крохмалепродукти. Цукор. Замінники цукру. Мед | Лекція 9. Крохмаль і крохмалепродукти.   | 2               |           |              |           |
|  | Лекція 10 Цукор. Замінники цукру. Мед  | 2               |           |              |           |
| Тема 5. Кондитерські вироби                                      | Лекція 11 Фруктово-ягідні кондитерські вироби  | 2               |           |              |           |
|  | Лекція 12 Карамельні вироби. Шоколад. Цукерки  | 2               |           |              |           |
|  | Лекція 13 Борошняні кондитерські вироби. Національні кондитерські вироби, кондитерські вироби спеціального призначення | 4               |           |              |           |

| Теми дисципліни   | Тема лекції   | Обсяг у годинах |           |              |           |
|---|---|-----------------|-----------|--------------|-----------|
|   |   | денна форма     |           | заочна форма |           |
|   |   | повна           | скорочена | повна        | скорочена |
| Тема 6. Товарознавчі характеристики пташиних яєць та продуктів їх переробки | Лекція 14. Товарознавча характеристика пташиних яєць та продуктів переробки яєць  | 2               |           |              |           |
| Тема 7. Товарознавчі характеристики м'яса та м'ясних товарів                | Лекція 15. Характеристика забійних тварин, м'яса та післязабійних змін в м'ясі. Холодильна обробка і зберігання м'яса   | 2               |           |              |           |
|   | Лекція 16. Класифікація, маркування та оцінка якості м'яса та розбирання м'ясних туш для роздрібної торгівлі. Товарознавча характеристика м'яса птиці                           | 2               |           |              |           |
|   | Лекція 17. Товарознавча характеристика ковбасних виробів  | 2               |           |              |           |
|   | Лекція 18. Товарознавча характеристика м'ясних копченостей (солоних виробів), фасованого м'яса та м'ясних напівфабрикатів. Товарознавча характеристика м'ясних консервів        | 2               |           |              |           |
| Тема 8. Товарознавчі характеристики риби та рибних товарів                  | Лекція 19. Сучасний стан розвитку рибної промисловості та загальні відомості про рибу. Товарознавча характеристика живої товарної риби. Холодильна обробка риби та гідробіонтів | 2               |           |              |           |
|   | Лекція 20. Товарознавча характеристика солоних, маринованих, сушених, в'ялених та копчених гідробіонтів.  | 2               |           |              |           |
|   | Лекція 21. Товарознавча характеристика консервів і пресервів, напівфабрикатів і кулінарних виробів з гідробіонтів.  | 2               |           |              |           |

| Теми дисципліни   | Тема лекції  | Обсяг у годинах |           |              |           |
|---|--|-----------------|-----------|--------------|-----------|
|   |  | денна форма     |           | заочна форма |           |
|   |  | повна           | скорочена | повна        | скорочена |
|   | Лекція 22. Товарознавча характеристика ікорних товарів. Водні нерибні об'єкти харчового використання.  | 2               |           |              |           |
| Тема 9. Товарознавчі характеристики харчових жирів                | Лекція 23. Харчові жири: класифікація. Склад і властивості. Речовини, супутні гліцеридам. Процеси, що відбуваються у жирах під час зберігання. Товарознавча характеристика рослинних олій та жирів тваринних топлених Гідрогенізовані і переестерифіковані жири. Товарознавча характеристика маргарину, кулінарних кондитерських, хлібопекарних жирів<br>Товарознавча характеристика майонезів | 2               |           |              |           |
| Тема 10. Товарознавчі характеристики молока та молочних продуктів | Лекція 24. Актуальні проблеми товарознавства молочних продуктів. Хімічний склад та властивості молока. Товарознавча характеристика молока та вершків<br>Товарознавча характеристика кисломолочних продуктів  | 2               |           |              |           |
|   | Лекція 25. Товарознавча характеристика молочних консервів та морозива. Товарознавча характеристика масла вершкового  | 2               |           |              |           |
|   | Лекція 26. Товарознавча характеристика сирів   | 2               |           |              |           |
| <b>Усього</b>   |  | <b>54</b>       |           |              |           |

Лекційний матеріал доступний на порталі навчальних ресурсів  
<https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=1140>

**5.2. Теми семінарських занять**

Не передбачено навчальним планом.

**5.3. Теми практичних занять**

Не передбачено навчальним планом.

**5.4. Теми лабораторних занять**

| Теми дисципліни  | Тема лабораторного заняття  | Обсяг у годинах |           |              |           |
|--|---|-----------------|-----------|--------------|-----------|
|  |   | денна форма     |           | заочна форма |           |
|  |   | повна           | скорочена | повна        | скорочена |
| Тема 1. Товарознавча характеристика плодовоовочевих товарів      | Лабораторне заняття 1. Аналіз асортименту та оцінка якості свіжих овочів                  | 4               |           |              |           |
|  | Лабораторне заняття 2. Аналіз асортименту та оцінка якості свіжих плодів                  | 4               |           |              |           |
|  | Лабораторне заняття 3. Аналіз асортименту та оцінка якості перероблених плодів            | 4               |           |              |           |
|  | Лабораторне заняття 4. Аналіз асортименту та оцінка якості перероблених овочів            | 4               |           |              |           |
| Тема 2. Смакові товари.  | Лабораторне заняття 5. Аналіз асортименту та оцінка якості чаю та кави                    | 4               |           |              |           |
| Тема 3. Зерноборошняні товари                                    | Лабораторне заняття 6. Аналіз асортименту та оцінка якості крупи та борошна               | 4               |           |              |           |
|  | Лабораторне заняття 7. Аналіз асортименту та оцінка якості хліба та хлібобулочних виробів | 4               |           |              |           |
|  | Лабораторне заняття 8. Аналіз асортименту та оцінка якості хлібобулочних виробів          | 4               |           |              |           |
|  | Лабораторне заняття 9. Аналіз асортименту та оцінка якості макаронних виробів             | 4               |           |              |           |
| Тема 4. Крохмаль і крохмалепродукти. Цукор. Замінники цукру. Мед | Лабораторне заняття 10. Аналіз асортименту та оцінка якості крохмалю, цукру, меду         | 4               |           |              |           |

|   |   |   |  |  |  |
|---|---|---|--|--|--|
| Тема 5. Кондитерські вироби   | Лабораторне заняття 11<br>Аналіз асортименту та оцінка якості фруктовоягідних кондитерських виробів   | 4 |  |  |  |
|   | Лабораторне заняття 12<br>Шоколад. Цукерки.<br>Аналіз асортименту та оцінка якості.   | 4 |  |  |  |
|   | Лабораторне заняття 13<br>Карамельні вироби.<br>Аналіз асортименту та оцінка якості   | 4 |  |  |  |
|   | Лабораторне заняття 14<br>Борошняні кондитерські вироби. Аналіз асортименту та оцінка якості.   | 4 |  |  |  |
| Тема 6. Товарознавчі характеристики пташиних яєць та продуктів їх переробки | Лабораторне заняття 15.<br>Товарознавча характеристика пташиних яєць: класифікація, оцінка якості, пакування, маркування, транспортування, умови і терміни зберігання та реалізації курячих яєць та продуктів їх переробки.             | 4 |  |  |  |
| Тема 7. Товарознавчі характеристики м'яса та м'ясних товарів                | Лабораторне заняття 16<br>Оцінка якості м'яса, наукові основи розбирання туш, харчова цінність та кулінарне призначення відрубів.   | 4 |  |  |  |
|   | Лабораторне заняття 17<br>Оцінка якості м'яса птиці: категорії свіжості, умови і строки зберігання м'яса птиці.   | 2 |  |  |  |
|   | Лабораторне заняття 18<br>Оцінка якості виробів ковбасних, дефекти допустимі і недопустимі, розфасовка, упаковка і маркування виробів. Фізико-хімічні і мікробіологічні зміни, що відбуваються у ковбасних виробках під час зберігання. | 4 |  |  |  |



|  |   |   |  |  |  |
|--|---|---|--|--|--|
|  | Лабораторне заняття 19<br>Товарознавча оцінка якості фасованого м'яса та м'ясних напівфабрикатів: допустимі і недопустимі дефекти; розфасовка, упаковка і маркування, кулінарне призначення основних видів м'ясних напівфабрикатів. | 4 |  |  |  |
|  | Лабораторне заняття 20<br>Товарознавча оцінка якості м'ясних консервів: маркування консервів.   | 4 |  |  |  |
| Тема 8. Товарознавчі характеристики риби та рибних товарі        | Лабораторне заняття 21<br>Товарознавча оцінка якості, масового складу живої, охолодженої та замороженої риби. Дефекти живої, охолодженої, підмороженої і замороженої риби, умови і строки зберігання.                               | 4 |  |  |  |
|  | Лабораторне заняття 22<br>Оцінка якості, масового складу солоних, сушених, маринованих, в'ялених та копчених гідробіонтів. Дефекти дослідних зразків гідробіонтів. Умови і строки зберігання.                                       | 4 |  |  |  |
| Тема 9 Товарознавчі характеристики харчових жирів                | Лабораторне заняття 23<br>Товарознавча характеристика рослинних олій, маргарину, мацонезу: оцінка якості, дефекти, розфасовка, упаковка, маркування.  | 4 |  |  |  |
| Тема 10 Товарознавчі характеристики молока та молочних продуктів | Лабораторне заняття 23<br>Оцінка якості молока та вершків. стерилізованого молока і вершків.  | 2 |  |  |  |

|               |  |            |  |  |  |
|---------------|--|------------|--|--|--|
|               | Лабораторне заняття 23<br>Оцінка якості кисломолочних продуктів:<br>оцінка якості рідких дієтичних кисломолочних продуктів: простокваші, йогурту, кефіру, ряжанці.<br>Оцінка якості сметани, сиркових виробів, кисломолочного сиру.<br>Дослідження впливу умов та термінів зберігання на споживні властивості кисломолочних продуктів. | 4          |  |  |  |
|               | Лабораторне заняття 24<br>Оцінка якості молочних консервів: аналіз факторів, що формують якість молочних консервів, оцінка якості молочних консервів: згущених з цукром, сухих та дослідження впливу умов та термінів зберігання на споживні властивості молочних консервів.   | 4          |  |  |  |
|               | Лабораторне заняття 25<br>Оцінка якості масла вершкового, твердих, сирів:<br>аналіз факторів, що формують якість та дослідження впливу умов та термінів зберігання на їх споживні властивості масла вершкового.  | 4          |  |  |  |
| <b>Усього</b> |  | <b>108</b> |  |  |  |

Завдання до лабораторних занять та методичні рекомендації до їх виконання наведено на порталі навчальних ресурсів

<https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=1140#section-6>

## 6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Завдання до самостійної роботи наведено на порталі навчальних ресурсів <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=1140#section-1>

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

## 7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Не передбачено навчальним планом.

## 8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

### 8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

| Навчальні роки | Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36) |                        |        |        |        |         | Підсумковий контроль | Сума |
|----------------|---|------------------------|--------|--------|--------|---------|----------------------|------|
|                | усього  | у тому числі за темами |        |        |        |         |                      |      |
|                |   | Тема 1                 | Тема 2 | Тема 3 | Тема 4 | Тема 5  |                      |      |
| 2019-2020      | 60  | 6                      | 6      | 6      | 6      | 6       | 40                   | 100  |
|                |   | Тема 6                 | Тема 7 | Тема 8 | Тема 9 | Тема 10 |                      |      |
|                |   | 6                      | 6      | 6      | 6      | 6       |                      |      |

## 9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

### **Поточний контроль:**

– для студентів денної форми навчання: тестування за кожною темою, оцінювання роботи на лабораторних заняттях.

Умовою допуску до підсумкового контролю є: виконання лабораторних завдань за кожною темою мінімум на 36 бали.

### **Підсумковий контроль:**

– для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

## 10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА (ОСНОВНА, ДОПОМІЖНА)

### 10.1. Основна література

1. Орлова Н. Я. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н. Я. Орлова, П. Х. Пономарьов. – Київ : КНТЕУ, 2007. – 416 с.
2. Салухіна Н. Г. Товарознавство зерноборошняних товарів : підручник / Н. Г. Салухіна, А. А. Самойленко, В. В. Ващенко. – Київ : КНТЕУ, 2002. – 357 с.
3. Сирохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – Київ : Центр учбової літератури, 2008. – 616 с.
4. Сирохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник. / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк – Київ : Центр навчальної літератури. 2014. – 384 с.
5. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних продуктів / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М. О. Янчева. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 336 с.
6. Рудавська Г. Б. Молочні та яєчні товари : підручник / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко. – Київ : Книга, 2014. – 392 с.
7. Тищенко Є. В. Харчові жири : підручник. / Є. В. Тищенко, П. Х. Пономарьов – [2-е вид., доп. і переробл.] – Київ : КНТЕУ, 2015. – 227 с. (Сер. «Товарознавство»).
8. Тищенко Є. В. Товарознавство продовольчих товарів : лабораторний практикум / Є. В. Тищенко, Г. Б. Рудавська, М. П. Орлов. – Київ : КНТЕУ, 2015. – 411 с.

### 10.2. Додаткові джерела інформації

9. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : підручник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – Київ : Центр навчальної літератури, 2017. – 544 с.
10. М'ясний бізнес : міжнар. наук.-вироб. журн. / засновник ТОВ «Біопром». – Київ : ТОВ «Біопром». – Щоміс.
11. Мясное дело: произв.-практ. журн. / засновник ПП «Корсар». – 2001. – Київ : ПП «Корсар». – Щоміс.
12. Мир продуктов : інформ.-анал. журн. / засновник РВА «Марко Пак». – Київ : РВА «Марко Пак». – Щоміс.
13. Харчова і переробна промисловість : наук.-вироб. журн. / засновник «Харчова промисловість». – Київ : «Харчова промисловість». – Щоміс.

## 11. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

15. Харчові жири [Електронний ресурс] // Основи експертизи продовольчих товарів : офіційний веб-портал. – Режим доступу: [https://pidruchniki.com/12590605/ekonomika/harchovi\\_zhiri](https://pidruchniki.com/12590605/ekonomika/harchovi_zhiri). – Назва з екрана.

16. Молоко та молочні продукти [Електронний ресурс] // Основи експертизи продовольчих товарів : офіційний веб-портал. – Режим доступу: [https://pidruchniki.com/15100827/ekonomika/moloko\\_molochni\\_produkti](https://pidruchniki.com/15100827/ekonomika/moloko_molochni_produkti). – Назва з екрана.

17. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97 // Верховна Рада України : офіційний веб-портал. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80/ed19971223>. – Назва з екрана.