

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

ТОВАРОЗНАВСТВО ТА КОМЕРЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ

Методичні вказівки
для організації самостійної роботи здобувачів вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня денної та заочної форм здобуття освіти
за спеціальностями 071 «Облік і оподаткування»,
073 «Менеджмент», 075 «Маркетинг»,
076 «Підприємництво та торгівля»

Електронний ресурс

Рецензенти:

В. І. Чобіток – доктор економічних наук, професор кафедри маркетингу та торговельного підприємництва Навчально-наукового інституту «Українська інженерно-педагогічна академія» Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна;

Д. О. Торяник – кандидат фізико-математичних наук, доцент кафедри фізики та математики Державного біотехнологічного університету.

*Затверджено до розміщення в мережі Інтернет рішенням Науково-методичної ради
Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна
(протокол № 10 від 21 травня 2025 року)*

Товарознавство та комерційна діяльність : методичні вказівки для організації самостійної роботи здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня денної та заочної форм здобуття освіти за спеціальностями 071 «Облік і оподаткування», 073 «Менеджмент», 075 «Маркетинг», 076 «Підприємництво та торгівля» [Електронний ресурс] / уклад. А. В. Пак. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2025. – (PDF 37 с.)

Інформаційно-методичне забезпечення дисципліни «Товарознавство та комерційна діяльність» у цьому виданні представлено методичними рекомендаціями щодо опрацювання матеріалу під час виконання самостійної роботи для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня денної та заочної форм здобуття освіти галузі знань 07 «Управління та адміністрування» і охоплює основні аспекти теоретичних основ товарознавчої діяльності установ торгівлі, організацію та проведення контролю якості і безпечності харчових продуктів із застосуванням сучасних методів; напрями комерційної діяльності та налагодження її ефективності на ринку товарів і послуг.

УДК 664.7+339.5

© Харківський національний університет
імені В. Н. Каразіна, 2025
© Пак А. В., уклад., 2025

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП.....	4
Загальні методичні рекомендації	5
РОЗДІЛ 1. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ	6
Тема 1. Товарознавчі характеристики зерноборошнених товарів та кондитерських виробів	6
Тема 2. Товарознавча характеристика плодоовочевих та смакових товарів	11
Тема 3. Товарознавчі характеристики пташиних яєць та продуктів їх переробки	15
Тема 4. Товарознавчі характеристики м'яса та м'ясних товарів	17
РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ. КОМЕРЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ ТОРГОВОГО ПІДПРИЄМСТВА ТА ЇЇ ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ	20
Тема 1. Товарознавчі характеристики риби та рибних товарів	20
Тема 2. Товарознавчі характеристики харчових жирів	23
Тема 3. Товарознавчі характеристики молока та молочних продуктів	25
Тема 4. Методологічні основи комерційної діяльності	28
Тема 5. Комерційна діяльність торгового підприємства та її основні положення	29
Тестові завдання для самостійної перевірки знань	32
Перелік використаної літератури	35

Вступ

Якість продукції відіграє вирішальну роль на конкурентному ринку продовольчих товарів. Вивчення факторів, що впливають на конкурентоспроможність, якість продовольчих товарів і їх безпеку та нормативних документів, що регламентують і засвідчують якість, є неодмінною умовою успішного забезпечення торговельної діяльності.

Метою дисципліни «Товарознавство та комерційна діяльність» є формування у студентів спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вирішення основних завдань торговельної діяльності, що пов'язані з організацією роботи і комерційною діяльністю по закупівлі і реалізації товарів відповідного асортименту, рівня якості і купівельної спроможності; аналізувати й структурувати проблеми торговельної організації, формувати обґрунтовані рішення, а також налагоджувати ефективну комерційну діяльність на ринку товарів та послуг.

Враховуючи профіль підготовки спеціалістів, головну увагу слід приділити вивченню класифікації, асортименту та факторам, що формують якість продовольчих товарів, сировині, процесам виробництва, товаропросування та зберігання. Спеціалісти повинні вивчати, прогнозувати і формувати попит населення на продовольчі товари, проводити маркетингові дослідження в пошуках якісних, конкурентоспроможних товарів, здійснювати їх розподіл з урахуванням попиту, умов транспортування, зберігання і продажу через роздрібну торговельну мережу. Без знань властивостей продовольчих товарів неможливо забезпечити процес товаропросування і збуту, оцінити прибутковість цієї діяльності.

Комплексний підхід до викладання курсу «Товарознавство та комерційна діяльність» дозволить сформувати такі знання на навички. Студент повинен вміти:

- аналізувати структуру асортименту, визначати вид і сорт продовольчих товарів;
- володіти різноманітними методами і засобами об'єктивної оцінки якості;
- аналізувати споживчі властивості продовольчих товарів; виявляти найважливіші показники, щодо визначення сорту та рівня якості;
- користуватися нормативно-технічною документацією, щодо асортименту, якості товарів, їх упакування та зберігання;
- вирішувати практичні завдання, які пов'язані із забезпеченням раціональних умов зберігання, транспортування продовольчих товарів;
- застосовувати комплексну систему управління якістю товарів з метою оптимізації процесу товаропросування та забезпечення високого рівня якості продовольчих товарів;
- вивчення основ комерційної діяльності;

- виявлення особливостей організації та техніки проведення комерційних операцій підприємствами в оптовій та роздрібній торгівлі, в торгово-посередницькій ланці, на внутрішньому і зовнішньому ринках.

Вивчення навчальної дисципліни базується на теоретичному матеріалі (лекції), практичних (та/або лабораторних) заняттях та самостійному вивченню студентами навчального матеріалу.

Самостійна робота студентів є однією із форм навчально-виховного процесу, яка здійснюється у позааудиторний час. Самостійна робота самодисциплінує студентів, сприяє активізації їх творчої діяльності, спонукає до творчої, активної і напруженої праці, розвиває мислення, привчає до відповідальності і самоконтролю, активізує пошукову та дослідницьку діяльність. Для більш поглибленого вивчення дисципліни передбачається самостійна робота студентів: розв'язування ситуацій, розрахункові задачі, наукові реферати з окремих питань, контрольні завдання (роботи).

1. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Підвищення якості підготовки фахівців тісно пов'язане з постійним удосконаленням навчального процесу, пошуком нових шляхів підвищення ефективності навчання, які повинні активізувати пізнавальну діяльність студентів, прищеплювати їм практичні навички, спонукати до безпосереднього розвитку знань. Тому така велика увага приділяється організації самостійної роботи студентів.

Самостійне вивчення навчального матеріалу рекомендується здійснювати за допомогою традиційних та новітніх інформаційних технологій, що є вимогою сучасного технічного розвитку суспільства і зорієнтоване на формування інтелектуального потенціалу фахівця.

Самостійній роботі студентів передують лекції, на яких розглядаються базові та проблемні положення дисципліни «Товарознавство та комерційна діяльність». Після цього студенти мають ознайомитися з головними питаннями кожної теми відповідно до програми дисципліни і приступати до засвоєння матеріалу за допомогою рекомендованих літературних джерел, навчально-методичної літератури, законодавчих та інструктивних матеріалів, Інтернету тощо.

Методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни призначені допомогти студентам оволодіти навчальним матеріалом у випадку, якщо тема дисципліни задана викладачем для самостійного вивчення або з тих чи інших причин тема не вивчена на лекції.

Методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни містять перелік основних питань для вивчення під час самостійної роботи над тематикою курсу, ситуаційні завдання, а також список рекомендованої літератури для більш глибокого розуміння проблематики дисципліни «Товарознавство та комерційна діяльність», однак, студенти також повинні стежити за появою нових видань, публікаціями у спеціальних журналах, нормативно-технічною документацією. Як показує практика,

при розгляданні конкретних ситуацій та проблемних питань досягається більш високий рівень засвоювання пройденого матеріалу. В методичних вказівках наведено перелік контрольних завдань (питань, ситуаційних завдань) згідно основних тем дисципліни «Товарознавство та комерційна діяльність».

2 МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИВЧЕННЯ ТЕМ

РОЗДІЛ 1. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Тема 1 Товарознавчі характеристики зерноборошняних товарів та кондитерських виробів

Крупа. Борошно. Хліб і хлібобулочні вироби. Макаронні вироби. Сухарні та бубликові вироби.

Крохмаль і крохмалепродукти. Цукор і мед. Кондитерські цукристі вироби. Борошняні кондитерські вироби.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

Охарактеризувати крупи, їх хімічний склад і харчова цінність. Надати поняття про виробництво крупи, вплив окремих операцій на харчову цінність і кулінарні переваги круп. Охарактеризувати крупи підвищеної біологічної цінності. Зазначити умови та строки зберігання круп та втрати і шляхи їх зниження.

Класифікація борошна (види, типи, сорти). Вивчити вплив підготовчих операцій і види помелу на властивості і якість борошна.

Охарактеризувати хімічний склад і харчову цінність борошна; сорти та вихід пшеничного борошна. Охарактеризувати хлібопекарні властивості пшеничного і житнього борошна.

Зазначити умови та строки зберігання пшеничного і житнього борошна. Надати характеристику борошну соєвому, кукурудзяному та ін. Зазначити особливості їх складу, використання.

Охарактеризувати ринок зерноборошняних товарів. Засвоїти харчову цінність хліба; значення в харчуванні та шляхи підвищення біологічної цінності хліба. Вивчити сировину, яка використовується в хлібопекарні.

Надати характеристику схемі виробництва пшеничного і житнього хліба. Вивчити класифікацію хлібобулочних виробів; асортимент; національні і дієтичні сорти хліба; вимоги до якості хліба; дефекти і хвороби хліба; строки зберігання хліба та шляхи зниження втрат хлібобулочних виробів.

Засвоїти харчову цінність макаронних виробів, шляхи її підвищення. Вивчити асортимент товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва; показники якості, дефекти та зберігання макаронних виробів.

Вивчити класифікацію, асортимент, показники якості сухарних та бубликових виробів. Зазначити умови пакування та зберігання сухарних та бубликових виробів.

Нижче наведено перелік питань, які повинні бути осмислені та опановані:

- значення крохмалю в харчуванні, використання в кулінарії. Види крохмалю, його основні властивості;

- виробництво крохмалю із заданими властивостями. Продукти переробки крохмалю, їх товарознавча характеристика. Вимоги до якості та зберігання крохмалю та крохмалепродукти;

- перспективи розвитку виробництва цукру в Україні. Значення у харчуванні, норми використання. Вплив сировини і процесів виробництва на якість цукру-піску, асортимент. Виробництво і асортимент цукру-рафінаду

Вимоги до якості і умови зберігання цукру;

- склад і харчова цінність меду. Класифікація та товарознавчо-технологічна характеристика меду. Вимоги до якості і умови зберігання меду;

- класифікація, особливості складу кондитерських цукристих виробів. Чинники, які формують якість та стійкість під час зберігання кондитерських цукристих виробів. Сировина, процеси виробництва, види тари та пакування матеріалів. Характеристика основної групи кондитерських виробів: фруктово-ягідні (мармелад, пастила, цукор, варення, джем, повидло), карамель, драже, цукерки, шоколад; халва та інші солодощі;

- оцінка якості кондитерських цукристих виробів. Дефекти. Умови та терміни зберігання. Порівняльна характеристика кондитерських виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва;

- класифікація, особливості складу борошняних кондитерських виробів.

Чинники, які формують якість та стійкість під час зберігання борошняних кондитерських виробів. Сировина, процеси виробництва, види тари та пакування матеріалів. Характеристика основної групи кондитерських виробів: печиво, пряники, тістечка, торти, вафлі, кекси, ромові рулети та інші солодощі;

- оцінка якості борошняних кондитерських виробів. Дефекти, умови та терміни зберігання борошняних кондитерських виробів. Порівняльна характеристика кондитерських виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ:

1. Назвіть товарні сорти рисової шліфованої крупи.
2. Який показник борошна впливає на його водопоглинаючу здатність?
3. Якому гатунку відповідає пшеничне борошно що має зольність 11,25 %?
4. Які показники якості визначають технологічні властивості борошна?
5. Які показники якості визначають збереженість борошна?
6. Чим відрізняється макаронне борошно від хлібобулочного?
7. Назвіть причину сухої м'якушки хліба.
8. Як впливає заварювання тіста на якість хлібобулочних виробів?
9. Який показник хліба впливає на засвоюваність хлібобулочних виробів?
10. Які сполуки мають велике значення у формуванні аромату хліба?

11. Назвіть причини розпливчатості подового хліба.
12. Назвіть основні причини черствіння хліба.
13. Які існують хвороби хлібобулочних виробів?
14. Назвіть незамінні амінокислоти, що знаходяться в білках хліба в недостатній кількості.
15. Назвіть причину розтріскування скоринки хліба.
16. Як залежить пористість хлібобулочних виробів від процесу вистоювання тіста?
17. При якій температурі проводять попереднє відстоювання тіста?
18. Для чого використовують у виробництві хлібобулочних виробів вторинні продукти молочної, м'ясної, рибної промисловості?
19. Які причини підвищеної кислотності макаронних виробів?
20. Від яких властивостей залежить міцність макаронних виробів?
21. Як впливає процес замішування тіста, його формування в вакуум-апаратах на якість макаронних виробів?
22. Які ферменти сприяють потемнінню макаронних виробів?
23. До якої групи макаронних виробів відносять різжки?
24. Які ознаки положено в основу ділення вермішелі на павутинку, тонку, звичайну та любительську?
25. Назвіть причину високої сорбційної здатності крохмалю.
26. Яка властивість крохмальних зерен обумовлена їх тонкопористою структурою?
27. Яке забарвлення з йодом утворюють розчини амілози та амілопектину?
28. Які властивості мають модифіковані крохмалі?
29. Вкажіть речовини, що входять до складу крохмалю і обумовлюють прозорість та підвищують в'язкість клейстерів.
30. Які зерна по формі має картопляний крохмаль?
31. Назвіть сировину з якої виробляють штучне саго.
32. Який склад впливає на в'язкість крохмалевого клейстеру?
33. Яка фракція крохмалю впливає на більшу в'язкість клейстеру?
34. Які зерна по формі має рисовий крохмаль?
35. Причина підвищеної вологості крохмалю.
36. Причинна сірого кольору крохмалю.
37. Від яких речовин залежить в'язкість крохмальної патоки?
38. Назвіть речовини, які обумовлюють редуруючі здібності крохмальної патоки.
39. Яка амінокислота при виробництві крохмалю погіршує його колір?
40. Основний технологічний процес одержання крохмальної патоки.
41. За якими фізико-хімічними показниками здійснюють оцінку якості цукру-рафінаду?
42. Під дією яких речовин відбувається гідроліз сахарози?
43. Назвіть речовини хімічного складу цукру, які підвищують його гігроскопічність при зберіганні.
44. Назвіть види рафінованого цукру, які виробляє промисловість.
45. Які дефекти виникають при зберіганні цукру - піску і наявності в ньому

вільної вологи?

46. Назвіть вуглевод, підвищена кількість якого в складі бджолиного меду сприяє його кристалізації.

47. Які основні вуглеводи входять до складу бджолиного меду?

48. Який процес покладено в основу виробництва штучного меду?

49. Дайте порівняльну характеристику споживних властивостей варення, джему та повидла.

50. Дайте порівняльну характеристику споживних властивостей желейного та фруктово-ягідного мармеладу. Які показники враховуються при оцінці якості мармеладу?

51. Принципи формування асортименту мармеладу і пастили. Які показники враховуються під час оцінки якості пастили?

52. Назвіть чинники, які впливають на строки зберігання фруктово-ягідних виробів.

53. Ознаки класифікації цукерок. Які показники враховуються при оцінці якості цукерок? Які дефекти цукерок виникають у процесі зберігання?

54. Класифікація драже, особливості видів. Які вимоги пред'являються до якості драже?

55. Класифікація та асортимент ірису. Які вимоги пред'являються до якості ірису?

56. Класифікація борошняних кондитерських виробів.

57. Показники якості печива, галет, крекери. Умови зберігання борошняних кондитерських виробів.

58. Фактори, які впливають на зберігання борошняних кондитерських виробів.

59. Лужність борошняних виробів і методи визначення.

60. Які речовини впливають на якість при зберіганні кондитерських виробів?

61. Які речовини схильні до зміни при зберіганні печива з порушеним температурним режимом?

Завдання для самостійного виконання

1. Дайте характеристику основних технологічних процесів виробництва круп за формою:

Найменування технологічного процесу	Сутність процесу	Вплив на харчову цінність	Вплив на збереженість крупів

2. Використовуючи літературне джерело, вивчіть асортимент, споживні властивості та особливості використання крохмалепродуктів.

Запис зробіть за формою:

Назва крохмалепродуктів	Споживні властивості	Використання
Крохмаль окислений	Здатність утворювати желе, концентровані клейстери пониженої в'язкості і підвищеної прозорості, висока стабільність при перемішуванні, зберіганні, охолодженні	При виробництві морозива, кондитерських виробів, для хлібопекарської промисловості
(...продовжити таблицю)		

3. Використовуючи літературне джерело, вивчіть асортимент і споживні властивості підсолоджуючих речовин і цукрозамінників.

Запис зробіть за формою:

Походження цукрозамінників (підсолоджувачів)	Вид цукрозамінників (підсолоджувачів)	Споживні властивості
Натуральні	фруктоза і т. д.	Повільно всмоктується з кишок і мало впливає на рівень цукру в крові
(...продовжити таблицю)		

4. Використовуючи літературне джерело, вивчіть дефекти меду.

Запис зробіть за формою:

Назва дефекту	Ознаки	Причини виникнення
(...продовжити таблицю)		

5. Використовуючи літературне джерело, вивчіть дефекти мармеладу та пастили. Запис зробіть за формою:

Вид виробу	Вид дефекту	Причина появи дефекту
(...продовжити таблицю)		

6. Використовуючи літературне джерело, вивчіть умови і терміни зберігання цукеркових виробів. З'ясуйте, які чинники впливають на зберігання.

Запис зробіть за формою:

Вид цукеркових виробів	Вид корпусу цукерок і драже	Вид обробки поверхні	Структура і консистенція ірисної маси	Температура зберігання, °С	Термін зберігання, міс.
(...продовжити таблицю)					

7. Використовуючи літературне джерело, вивчіть умови і терміни зберігання борошняних кондитерських виробів. З'ясуйте, які чинники впливають на зберігання. Запис зробіть за формою:

Вид борошняних кондитерських виробів	Різновиди борошняних кондитерських виробів	Температура зберігання, °С	Термін зберігання, міс.
(...продовжити таблицю)			

Тема 2. Товарознавча характеристика плодоовочевих та смакових товарів

Харчова цінність та класифікація плодів та овочів. Свіжі плоди та овочі. Продукти переробки плодів і овочів. Гриби свіжі та перероблені.

Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація. Характеристика основних груп смакових товарів місцевої дії. Характеристика основних груп смакових товарів загальної дії. Безалкогольні напої.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

Нижче наведено перелік питань, які повинні бути осмислені та опановані:

- стан виробництва і споживання овочів і плодів. Хімічний склад та харчова цінність. Значення плодоовочевої продукції у харчуванні людини.

Класифікація свіжих овочів та плодів за групами, підгрупами, видами, сортами (господарсько-ботанічні, помологічні, ампелографічні). Ринок плодоовочевої продукції;

- характеристика найбільш важливих груп овочів (бульбоплодові, коренеплоди, капустяні, цибулеві, плодові, томатні, зернові, стеблові, квіткові та листяні), плодів (зерняткові, кісточкові, ягоди, субтропічні і тропічні, горіхи). Вимоги до якості, товарна обробка, зберігання, втрати під час зберігання і шляхи їх зниження. Хвороба свіжих овочів і плодів, причини їх виникнення, заходи щодо їх попередження;

- класифікація переробленої плодоовочевої продукції, характеристика квашених, солених, маринованих, сушених, швидкозаморожених плодів, овочів та грибів. Показники, які формують якість та стійкість під час зберігання переробленої

плодоовочевої продукції: сировина, процеси виробництва, види тари. Вплив сировини і технології виробництва на формування асортименту і якості плодоовочевих консервів. Умови та терміни зберігання, транспортування та реалізації. Дефекти переробленої плодоовочевої продукції. Заходи щодо зберігання якості, попередження та зниження втрат переробленої плодоовочевої продукції;

- гриби свіжі та перероблені. Харчова цінність, особливості хімічного складу грибів свіжих та перероблених. Класифікація, асортимент грибів свіжих та перероблених. Вимоги до якості, дефекти, умови та терміни зберігання грибів свіжих та перероблених.

виробництво смакових товарів на Україні та в світі. Значення смакових товарів у харчуванні та вплив на організм людини;

- особливості хімічного складу. Класифікація смакових товарів на групи, види, типи, сорти;

- загальна характеристика смакових товарів: чай і чайні напої, кава і кавові напої, прянощі і приправи, кухонна сіль і харчові кислоти. Особливості їх хімічного складу, харчова цінність, технологія виробництва, асортимент, вимоги до якості, дефекти, пакування, умови та терміни зберігання втрати та шляхи їх зниження. Конкурентоспроможність товарів вітчизняного та зарубіжного походження;

- загальна характеристика смакових товарів: алкогольні, слабоалкогольні напої. Особливості їх хімічного складу, харчова цінність, технологія виробництва, асортимент, вимоги до якості, дефекти, пакування, умови та терміни зберігання втрати та шляхи їх зниження. Конкурентоспроможність товарів вітчизняного та зарубіжного походження;

- класифікація і асортимент, виробництво безалкогольних напоїв. Якість, умови та терміни зберігання безалкогольних напоїв.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ:

1. Як класифікують яблука за строками дозрівання?
2. За якими ознаками зерняткові плоди поділяють на помологічні групи?
3. За якими показниками визначається товарний сорт яблук?
4. Охарактеризуйте хвороби і uszkodження зерняткових плодів.
5. Умови та терміни зберігання зерняткових плодів.
6. Класифікація сортів картоплі за призначенням і строком дозрівання.
7. Вимоги до якості картоплі згідно діючих стандартів. Аналіз товарних сортів.
8. Умови і терміни зберігання картоплі. Хвороби і uszkodження картоплі.
9. Сутність переробки плодів і овочів різними методами.
10. Вимоги до якості квашеної капусти. Вимоги до якості солоної продукції.
11. Дефекти та вади квашених і солоних овочів.
12. Класифікація плодоовочевих консервів. Фактори формування якості консервів із плодів та овочів.
13. Вимоги до якості плодоовочевих консервів. Дефекти консервів у герметичній тарі. Пакування, маркування та зберігання продуктів переробки плодів та овочів.

14. Гриби свіжі та перероблені. Класифікація. Фактори формування якості.
15. Вимоги до якості грибів свіжих та перероблених. Дефекти консервів у герметичній тарі. Пакування, маркування та зберігання грибів свіжих та перероблених.

16. В яких плодах та овочах містяться повноцінні білки?
17. Які фізико-хімічні процеси проходять під час квашення?
18. Який принцип покладено в основу класифікації плодів?
19. Що являється консервуючою речовиною в квашених плодах та овочах?
20. До якої групи плодів відносять манго, банани?
21. Що являють собою купажовані соки?
22. Які речовини обумовлюють біологічну цінність вина?
23. Назвіть процеси, що відбуваються при змішуванні етилового спирту з водою?

24. Назвіть види кухонної солі за характером обробки.
25. Який термін зберігання питних мінеральних вод (місяців)?
26. На які основні групи поділяють лікєро-горіччані вироби?
27. Які вітаміни входять до складу пива?
28. Перерахуйте групи виноградних вин за технологією.
29. Яка група речовин забезпечує стійкість піни в готовому пиві?
30. Який вміст етилового спирту в столових виноградних винах (% об)?
31. Назвіть основне призначення смакових товарів.
32. Якої міцності випускається спирт етиловий питний (% об) ?
33. Назвіть відсоток вмісту кофеїну в чаї.
34. Які фактори впливають на формування торгових сортів кави?
35. Який вміст етилового спирту в міцних виноградних винах (% об)?
36. Які смакових товарів відносяться то товарів загальної дії?
37. Назвіть середнє значення вмісту кофеїну у каві.
38. Яку роль відіграє двоокис вуглецю в газованих напоях?
39. Що загального між чорним і зеленим чаєм?
40. На скільки груп, за вмістом сухих речовин, поділяються світлі і темні сорти пива?

41. Що є основною ознакою доброякісності пива?
42. По якій бальній системі проводиться оцінка якості вина?
43. В чому проявляється дія чаю на організм людини?
44. Назвіть температуру зберігання готового пива.
45. Який вид помутніння пива виникає внаслідок порушення режимів затирання та кип'ятіння сусла з хмелем?

46. Що служить сировиною для виробництва кон'яку?
47. Який термін зберігання газованих безалкогольних напоїв з консервантами (діб)?
48. Назвіть гарантійний строк зберігання пастеризованого пива (в місяцях).
49. Скільки років витримується марочний кон'як марки КВВК?
50. В чому полягає особливість технології виробництва шипучих вин?

Завдання для самостійного виконання

1. Замалюйте схему поперечного та повздовжнього розрізів яблука. Вкажіть окремі складові частини та тканини і клітини, з яких вони побудовані.

2. Користуючись літературними джерелами, вивчіть будову бульби, визначивши основні її складові частини. Замалюйте схему розрізу бульби в лабораторний зошит, вказавши назви окремих елементів та їх клітину та тканинну будову.

3. Користуючись літературними джерелами, складіть схему технологічних процесів виробництва солоної овочевої продукції.

4. Користуючись літературними джерелами, охарактеризуйте дефекти плодоовочевих консервів. Запис зробіть у вигляді таблиці наступної форми:

Дефект	Причина виникнення	Ознаки	Використання консервів

5. Ознайомтесь з класифікацією чаю. Запис зробіть за формою:

Назва чаю	Сорт чаю	Особливості складу	Термін зберігання
(...продовжити таблицю)			

6. Ознайомтесь з класифікацією кави. Запис зробіть за формою:

Назва кави	Сорт кави	Особливості складу	Термін зберігання
(...продовжити таблицю)			

7. Ознайомтесь з класифікацією чайних та кавових напоїв. Запис зробіть за формою:

Назва чайних і кавових напоїв	Сорти кавових та чайних напоїв	Особливості рецептури	Термін зберігання
(...продовжити таблицю)			

Тема 3. Товарознавчі характеристики птишиних яєць та продуктів їх переробки

Стан па перспективи виробництва, споживання і харчова цінність яєць та яєчних товарів. Класифікація, зберігання та якість яєць. Продукт переробки яєць.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

Нижче наведено перелік питань, які повинні бути осмислені та опановані:

- стан та перспективи виробництва, яєць та продуктів їх переробки.

Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання. Ринок яєчних товарів.

Будова, фізичні властивості, хімічний склад та харчова цінність курячих яєць;

- способи зберігання, їх вплив на якість і властивості яєць. Старіння та псування яєць. Дефекти яєць, причини їх виникнення та шляхи попередження. Шляхи скорочення втрат яєць під час їх виробництва, транспортування, зберігання. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання;

- характеристика сухих мrożених яєчних продуктів. Схема їх виробництва, показники якості і умови зберігання. Дефекти мrożених та сухих продуктів, їх причини і способи попередження.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Від яких чинників залежить вага яєць?
2. З яких основних частин складається яйце?
3. Перелічить основні білки яйця.
4. Назвіть основні вуглеводи, які входять до складу яйця.
5. Основні білки жовтка курячого яйця.
6. Як яйця курячі харчові залежно від строків зберігання і якості поділяються?
7. Якою фарбою проводять маркування дістичних яєць?
8. Перелічить асортимент мrożених яєчних продуктів.
9. Вкажіть термін зберігання дістичних яєць (дн.).
10. Які чинники впливають на індекс жовтка?
11. Вкажіть, які яйця відносяться до харчових неповноцінних.
12. На які категорії ділять яйця залежно від їх маси?
13. Вкажіть, які яйця відносяться до технічних.
14. Які фізичні зміни відбуваються під час зберігання яєць?
15. Вкажіть температуру і відносну вологість зберігання яєчного порошку.

Завдання для самостійного виконання

1. Законспекуйте продуктивність основних кросів курей яєчних порід

Крос	Показник		Витрата кормів на 10 шт.
	несучість, шт	яєць, кг	
Леггорн	200-240	50-62	1,45-1,55
“Біларусь-9”	250-260	57-59	1,55-1,65
“Янтар-1”	240-250	59-60	1,60-1,70
“Зоря-17”	270-290	62-63	1,50-1,60
Ломан Браун	300-330	До 65	1,55-1,70
Борки 117	До 345	59-60	1,60-1,65
П-46	255-268	57-58	1,60-1,75

2. Використовуючи літературні джерела зафіксуйте хімічний склад продуктів переробки яєць курячих. Форма запису у вигляді таблиці.

Назва продукту	Вміст основних речовин на 100 г їстівної частини			
	Вода	Білки	Жири	вуглеводи
Меланж	74,0	12,7	11,5	0,7
Жовток морожений				
Білок морожений				
(...продовжити перелік...)				

3. Вивчіть процеси, що відбуваються при консервуванні.

Вид консервування	Процеси, що відбуваються	Зміна властивостей	Фактори, що впливають на процес	Засоби запобігання
Заморожування	Желатинізація жовтка	Жовток перетворюється в густу губчасту масу внаслідок втрати ліпідопротеїновим комплексом значної частини вологи і нездатності реабсорбувати воду при розморожуванні	Тривалість заморожування, тривалість зберігання	Введення стабилизаторів: сіль (до 1,5 %), цукор (5-50 %)
Висушування	Незворотні зміни в протеїнах	Знижується розчинність	Вміст вологи в порошок, температура зберігання	Зменшення вологи, концентрація білків
	Меланоїдиноутворення: темніє колір, з'являється коричневе забарвлення, полімеризація альдегідів	Знижується розчинність, темнішає колір		Зниження кількості вуглеводів

4. Вивчіть вимоги до зберігання яєчних продуктів в залежності від виду товару, умов зберігання, способів пакування.

Вид продукту	Пакування	t, °C	Термін
Морожені яєчні продукти	жерстяні банки	-12	8
		-18	15
Яєчні порошки	барабани, бочки, банки, пакети з полімерних матеріалів	20	6
		-2	2 роки

5. СИТУАЦІЙНЕ ЗАВДАННЯ. Повітряна камера столових свіжих яєць 6 мм, маса одного яйця 47,3 г. Через 30 діб зберігання при температурі $(18 \pm 2)^\circ \text{C}$ та відносній волозії $(70 \pm 5) \%$ повітряна камера збільшилася до 12 мм, а маса яйця зменшилася до 42,1 г. Встановіть категорію яєць до та після зберігання у відповідності до стандарту. Поясніть процеси, що викликали зміни якості, та порушення, допущені при зберіганні яєць.

Тема 4. Товарознавчі характеристики м'яса та м'ясних товарів

Значення м'ясних товарів у харчуванні. М'ясо забійних тварин. М'ясо птиці. Субпродукти. Охолоджене та заморожене м'ясо. М'ясні напівфабрикати та кулінарні вироби. Ковбасні та солено-копчені вироби. М'ясні консерви.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

Нижче наведено перелік питань, які повинні бути осмислені та опановані:

- стан та перспективи виробництва споживання м'ясних товарів. Значення м'ясних товарів у харчуванні. Норми їх споживання. Ринок м'ясних товарів;
- основні види і породи забійних тварин. Товарна продуктивність тварин: жива, забійна вага, забійний вихід м'яса;
- класифікація м'яса за видами, віком, вгодованістю, термічним станом. Забій і первинна переробка тварин. Дефекти м'яса та ті, що виникають під час порушення технології переробки туш тварин. Санітарно-ветеринарний контроль якості м'яса, клеймування м'ясних туш;
- морфологічний і хімічний склад м'яса. Співвідношення основних частин туші. Особливості і харчова цінність окремих видів тканин. Хімічний склад м'яса і його харчова цінність;
- післязабійні зміни м'яса, їх вплив на якість, харчову цінність. Дозрівання як процес формування властивостей (ніжності, смаку, соковитості). Процеси, що впливають на зниження якості м'яса і псування (глибокий автоліз, загар, пліснявіння та ін.). Вимоги до свіжості м'яса. Якість м'яса, дефекти;
- особливості хімічного і морфологічного складу м'яса птиці і пернатой дичини. Обробка птиці;

- класифікація тушок птиці за видом, віком, вгодованістю, термічним станом і способом обробки. Маркування тушок птиці. Вимоги до якості, дефекти. Зберігання м'яса птиці, фактори, які впливають на кулінарні властивості м'яса птиці;

- види субпродуктів, категорії, харчова цінність, показники якості субпродуктів, зберігання, використання субпродуктів;

- способи охолодження і заморожування м'яса. Процеси, які проходять в охолодженному і замороженому м'ясі у процесі зберігання. Способи і режими зберігання охолодженого і мороженого м'яса. Умови зберігання м'яса;

- класифікація і асортимент м'ясних напівфабрикатів та кулінарних виробів, що виробляються в м'ясній промисловості. Харчова цінність, показники якості, упаковка і зберігання м'ясних напівфабрикатів;

- класифікація ковбасних виробів. Харчова цінність. Вплив сировини і окремих технологічних операцій на формування асортименту, якість і зберігання виробів;

- груповий асортимент ковбасних і солено-копчених виробів. Вимоги до якості;

- зберігання ковбасних і солено-копчених виробів. Дефекти ковбасних і солено-копчених виробів. Конкуренентоспроможність м'яса і м'ясопродуктів від різних постачальників;

- ринок м'ясних консервів. Склад і харчова цінність. Схема виробництва. Класифікація, асортимент, упаковка і маркування м'ясних консервів. Вимоги до якості, дефекти, зберігання. Процеси, що відбуваються в м'ясних, консервах під час зберігання.

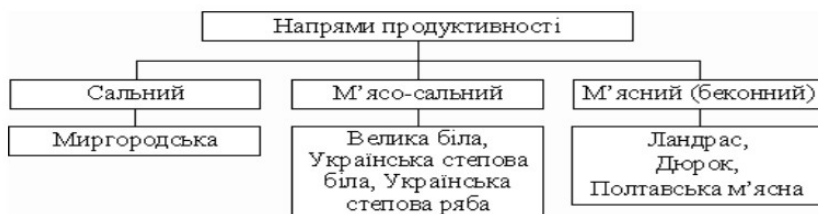
КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ:

1. Від яких чинників залежить продуктивність тварин?
2. За якими ознаками класифікують м'ясо?
3. Назвіть основні тканини, з яких складається м'язове волокно м'яса.
4. З яких волокон складається сполучна тканина м'яса?
5. Назвіть основні білки, які входять до складу міофібрил.
6. Назвіть показники, які характеризують біологічну цінність білків м'яса.
7. Які біохімічні процеси відбуваються при задубінні м'яса?
8. Які властивості має дозріле м'ясо?
9. Скільки категорій вгодованість має яловичина і свинина?
10. За якими органолептичними показниками проводять оцінку якості свіжого м'яса яловичини ?
11. Що належить до параметрів процесів охолодження?
12. Який позитивний вплив заморожування на характеристику м'яса?
13. Які фактори впливають на якість м'яса при охолодженні та зберіганні?
14. За якими фізико-хімічними показниками здійснюють оцінку якості м'яса?
15. Як поділяються субпродукти в залежності від харчової цінності?
16. Які особливості має м'язова тканина м'яса птиці?
17. Які чинники впливають на харчову цінність варених ковбас?

18. Назвіть напівкопчені ковбаси, які відносяться до вищого сорту.
19. З якими видами бомбажу м'ясні консерви допускаються до реалізації?
20. З якими дефектами не допускаються до реалізації варені ковбасні вироби?
21. Назвіть вироби ковбасних виробів, де використовується коптіння.
22. Назвіть види термічної обробки, що застосовуються при виробництві ковбасних виробів.
23. З якою метою здійснюють попереднє подрібнення м'ясної сировини при виробництві варених ковбас?
24. Що являється додатковим джерелом при виробництві ковбас?
25. Як класифікуються м'ясні крупношматкові (солені) вироби за термічною обробкою?
26. Назвіть асортимент порційних напівфабрикатів із яловичини.
27. Вкажіть асортимент січених охолоджених напівфабрикатів.
28. Які чинники впливають на харчову цінність солоних виробів (копченостей)?
29. Назвіть вироби ковбасних виробів, де не використовується коптіння.
30. Назвіть сирокопчені ковбаси, які відносяться до вищого сорту.
31. Назвіть варено-копчені ковбаси, які відносяться до вищого сорту.

Завдання для самостійного виконання

1. Запишіть та вивчіть основні породи м'ясної продуктивності свиней.



2. Запишіть та вивчіть основні породи м'ясної продуктивності овець.



3. Запишіть та вивчіть основні терміни зберігання м'ясних кулінарних виробів залежно від виду, термічної обробки, температури зберігання.

Назва виробу	Температура зберігання, °C	Термін зберігання
Кулінарні вироби варені	0-8 20	24 год. 3 год.
смажено-запечені	0-8	48 год
копчено-запечені	0-8	72 год
Швидкозаморожені страви		
З натурального м'яса	- 30	
З січеного м'яса	- 30	2,5 міс
Млинці	- 30	4 міс

РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ. КОМЕРЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ ТОРГОВОГО ПІДПРИЄМСТВА ТА ЇЇ ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ.

Тема 1. Товарознавчі характеристики риби та рибних товарів

Споживчі властивості м'яса риби та характеристика основних промислових риб. Класифікація та характеристика рибних товарів. Солені, сушені, в'ялені та копчені рибні товари. Рибні консерви та пресерви; ікра риб, рибні напівфабрикати та кулінарні вироби. Нерибні водні продукти.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

Нижче наведено перелік питань, які повинні бути осмислені та опановані:

- розвиток рибної промисловості в Україні. Анатомічна і морфологічна будова риби. Хімічний склад та харчова цінність риби;
- характеристика головних промислових риб (тріскових, мерлузових, оселедців, анчоусових, ставридових, скумбрієвих, спарових, камбалових, коропових, окуневих, осетрових, лососєвих);
- класифікація рибних товарів. Характеристика основних груп: жива товарна риба. Біотехнічні основи штучного вирощування риби, заготівля, транспортування, вимоги до якості та зберігання живої товарної риби;
- охолоджена та заморожена риба. Способи охолодження та заморожування риби. Процеси, які відбуваються у тканинах риби під час її охолодження, заморожування, товарного переміщення, зберігання;
- способи соління риби. Дозрівання соленої риби – процес формування якості. Фактори, що впливають на дозрівання, способи контролю;
- товарознавчо-технологічна характеристика соленої риби, риби пряного посолу та маринованої. Особливості виробництва;

- способи сушіння, в'яління та копчення риби. Хімічний склад коптільного диму. Процеси, які відбуваються в тканинах риби під час переробки, переміщення та зберігання;

- класифікація рибних консервів. Особливості виробництва рибних консервів та пресервів. Пакування, маркірування рибних консервів. Процеси, які відбуваються під час виробництва рибних консервів;

- асортимент основних груп рибних консервів. Вимоги до якості. Дефекти та пороки. Причини їх виникнення та засоби усунення. Умови та терміни зберігання;

- побудова асортименту рибних напівфабрикатів, кулінарних виробів, товарної ікри. Хімічний склад та харчова цінність ікри. Основи виробництва. Структурні продукти харчування з рибної сировини. Штучна ікра. Вимоги до якості. Умови та терміни зберігання. Порівняльна характеристика вітчизняної та імпоротної рибної продукції;

- нерибні об'єкти морського промислу: морські ссавці, промислові безхребетні (ракоподібні, молюски, голкошкірі, морські водорості). Біологічна характеристика, особливості хімічного складу.

КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ:

1. Від яких чинників залежить співвідношення між їстівними та неїстівними частинами риби?

2. Від яких чинників залежить хімічний склад м'яса риби?

3. Перелічить жиророзчинні вітаміни які переважають у рибі.

4. Яка ділянка тіла риби є тулубом?

5. Перелічить основні білки, які входять до складу міофібрил м'яса риби.

6. Назвіть основні ознаки живої риби.

7. Перелічить способи заморожування риби.

8. Від яких чинників залежить якість мороженої риби?

9. Способи соління риби.

10. Дозрівання соленої риби.

11. Основні промислові способи охолодження риби.

12. Способи сушіння риби.

13. Перелічить терміни зберігання солоних рибних товарів.

14. Перелічить асортимент сушених рибних товарів.

15. Назвіть способи охолодження риби.

16. Які зміни відбуваються під час гарячого сушіння в рибі?

17. Способи в'яління та копчення риби..

18. Охарактеризувати умови зберігання охолодженої і мороженої риби.

19. Зміни при зберіганні і умови зберігання копчених рибних товарів.

20. Принципи та способи консервування риби, інших морепродуктів.

21. Як поділяють риб за вмістом жиру?

22. Назвіть дефекти соленої риби, які можна виправити.

23. Підморожування, як спосіб консервування, способи заморожування риби та їх порівняльна характеристика.

24. Вкажіть, які зміни відбуваються в м'ясі риби під час в'ялення?

25. Назвіть основні ознаки задубіння м'яса риби.
26. Які дефекти утворюються під час неправильного зберігання риби?
27. Хімічний склад та харчова цінність ікри.
28. Зберігання в□ялених і сушених рибних товарів: зміни і умови зберігання.
29. Особливості будови, споживчих властивостей і використання ракоподібних.
30. Особливості хімічного складу і споживчих властивостей морських водоростей.
31. Характеристика споживчих властивостей і використання м'яса морських ссавців.
32. Характеристика побудови асортименту рибних напівфабрикатів, кулінарних виробів.
33. Біотехнічні основи штучного вирощування риби.
34. Заготівля, транспортування, вимоги до якості та зберігання живої товарної риби.
35. Фактори, що впливають на дозрівання солоної рибної продукції, способи контролю.

Завдання для самостійного виконання

1. Законспекуйте тривалість зберігання ікри.

Вид ікри	Температура, °C	Термін зберігання, міс.
Осетрова зерниста банкова	мінус 3 – мінус 4	4 - 6
Осетрова пастеризована		
Осетрова ястична	мінус 3 – мінус 4	12
Осетрова паюсна	мінус 4 – мінус 6	4 -6
	мінус 18–мінус 20	12
Лососева зерниста в банках	мінус 4 – мінус 6	12
Лососева зерниста в діжках	мінус 4 – мінус 6	8
Пробійна слабкосолена в банках і діжках	мінус 2 – мінус 5	5

2. Вивчіть хімічний склад нерибних водних продуктів

Назва	Істинна частина, %	Масова доля, %					Енергетична цінність, Ккал
		вода	білки	жири	мін. речовини	вуглеводи	
Краб камчатський	30	81	16	0,5	2,0	0,4	70
Креветки	38	77	19	0,8	1,7	2,2	92
Річкові раки	30	77	16	0,5	5,8	-	68
Лангусти	32	79	18	0,4	1,9	-	77
М'ясо мідії	20	85	8	1,5	3,0	2,3	55
М'ясо устриці	14	72	8	1,8	2,0	4,5	66
М'ясо гребінця	20	82	14	1,0	2,5	2,2	74
Філе кальмара	48	80	18	0,3	1,4	1,0	79
М'ясо трепанга	43	89	8	0,4	2,9	0,6	38

Тема 2. Товарознавчі характеристики харчових жирів

Роль жирів у харчуванні та їх класифікація. Характеристика рослинних олій, тваринних жирів та жирових продуктів. Характеристика кулінарних жирів та маргарину. Характеристика майонезу.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ:

Нижче наведено перелік питань, які повинні бути осмислені та опановані:

- стан і перспективи розвитку жирової промисловості і виробництво харчових жирів в Україні. Значення жирів у харчуванні, норми їх споживання;
- склад і властивості жирів, вплив жирних кислот на властивості жирів, харчову цінність і стійкість жирів під час зберігання. Класифікація харчових жирів;
- рослинні олії. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва. Характеристика асортименту;
- нові види рослинних олій залежно від способу обробки, хімічного складу;
- оцінка якості рослинних олій. Торгові сорти, принципи поділу на сорти рослинних олій. Дефекти рослинних олій. Розфасовка, упаковка, маркування. Зміни якості під час зберігання рослинних олій;
- жири тваринні топлі. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість. Розфасовка, упаковка, маркування;

- оцінка якості жирів тваринних топлених. Торгові сорти. Зміни якості тваринних топлених жирів у процесі зберігання. Умови і терміни транспортування, зберігання і реалізації;

- маргарин. Загальні уявлення про маргарин. 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 я

кості маргаринів. Принципи поділу на сорти. Дефекти маргаринів. Зміни якості у процесі зберігання. Умови і терміни зберігання маргаринів, транспортування і реалізації. Перспективні напрямки розвитку виробництва і підвищення якості маргарину;

- характеристика основних видів кулінарних жирів. Оцінка якості. Умови транспортування, зберігання і реалізації. Дефекти основних видів кулінарних жирів;

- заходи щодо збереження якості, подовження термінів зберігання і скорочення втрат кулінарних жирів під час зберігання і реалізації;

- майонез. Класифікація. Характеристика традиційних (сметаноподібних) і нових пастоподібних (гострих і солодких) видів майонезу;

- показники якості майонезу. Дефекти майонезу. Заходи щодо збереження якості під час транспортування, зберігання і реалізації майонезу.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ:

1. Що таке прості ліпіди?
2. Що таке складні ліпіди?
3. Який процес називається омиленням?
4. Що таке дезодорація?
5. Назвіть найбільш характерні показники для визначення виду та сорту масла.
6. За якої температури радять зберігати олію в торгівлі?
7. Які органолептичні показники мають вирішальне значення при встановленні якості жирів?
8. Назвіть основні ферментативні процеси насіння.
9. Назвіть найбільш прогресивну схему отримання рослинних масел.
10. Скільки груп операцій включає до себе технологічна схема виробництва топлених жирів?
11. Який процес називають нейтралізацією жирів?
12. За яким показником висновують про ступінь свіжості жиру?
13. Що таке гідрогенізація?
14. Які жири одержують у результаті процесу гідрогенізації?
15. Що відноситься до основної сировини маргаринів?
16. Чому у маргарини додають молоко, заквашене спеціально виведеними культурами бактерій?
17. За якою температурою повинні зберігатися маргарини?

18. Чим зумовлена енергетична цінність майонезу?
19. Чим викликається розшарування майонезу?
20. Як поділяють майонез в залежності від консистенції?
21. Які основні дефекти якості майонезу?
22. Яка оптимальна температура зберігання майонезу?
23. Зміни якості під час зберігання рослинних олій.
24. Зміни якості під час зберігання топлених жирів.
25. Зміни якості під час зберігання кулінарних жирів.
26. Зміни якості під час зберігання майонезу.

Завдання для самостійного виконання

1. Ознайомтесь з класифікацією та товарними сортами олій. Запис зробіть за формою:

Торговельний асортимент олій

Найменування та види олій	Товарні сорти
Соняшникова нерафінована	Вищий, перший
Соняшникова гідратована	(...заповнити таблицю...)
Соняшникова рафінована недезодорована	
Соняшникова рафінована дезодорована	
(...продовжити таблицю...)	

2. Ознайомтесь з класифікацією маргаринів. Запис зробіть за формою:
Класифікація та асортимент маргаринів

Група	Найменування
Бутербродні брускові	Екстра, Слов'янський (...продовжити таблицю...)
Бутербродні м'які (наливні) поліпшеної якості	Столичний, Сонечко, Здоров'я (...продовжити таблицю...)
Столові	Вершковий, Молочний (...продовжити таблицю...)
Для промислової переробки	Рідкий для хлібопекарської промисловості (...продовжити таблицю...)

Тема 3. Товарознавчі характеристики молока та молочних продуктів

Споживчі властивості та класифікація молока і молочних продуктів. Склад і властивості молока. Характеристика основних груп молочних товарів

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

Нижче наведено перелік питань, які повинні бути осмислені та опановані:

- значення молока і молочних продуктів у харчуванні людини. Страви на основі молока і молочних продуктів. Харчова цінність молока і молочних продуктів;

- характеристика основних речовин, які входять до складу молока, їх властивості, зміни під час зберігання та переробки молока. Зміни, які відбуваються в молоці під впливом різних факторів;

- ринок молочних товарів. Особливості виробництва, молочних товарів: молока, сметани, кисломолочних продуктів, масла вершкового, сирів, молочних консервів, морозива. Чинники, що формують якість молочних товарів;

- асортимент молокопродуктів усіх груп (молока та вершків, кисломолочних продуктів, молочних консервів, масла коров'ячого, сирів), їх показники якості, дефекти, умови і терміни зберігання, втрати молочних продуктів у процесі товаропросування та шляхи зниження. Порівняльна характеристика молочних продуктів вітчизняного та зарубіжного виробництва;

- зберігання молока та вершків: дефекти молока та вершків; зміни, що проходять у кисломолочних продуктах, молочних консервах при зберіганні. Умови та строки зберігання. Зберігання масла коров'ячого. Процеси, що проходять у маслі при зберіганні. Дефекти масла, умови та строки зберігання різноманітних видів масла;

- зберігання сирів. Дозрівання в процесі зберігання: біохімічні процеси при дозріванні, утворення малюнка сира. Дефекти сирів. Умови та строки зберігання сирів.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ:

1. Що є основним джерелом молочного цукру?
2. За яким показником оцінюють харчову цінність молока?
3. До якого класу білків належить казеїн?
4. У якому стані знаходиться жир у молоці?
5. Який із вітамінів надає молоку жовтого кольору?
6. Який показник не впливає на якість молока?
7. Яке молоко називають нормалізованим?
8. З якою жирністю вершки використовуються для виробництва масла?
9. У чому полягає сутність виробництва молочних консервів?
10. За яких умов необхідно зберігати згущене молоко?
11. Які молочнокислі бактерії, що використовуються у виробництві кисломолочних продуктів, мають високу енергію кислотоутворення?
12. За якої жирності вершки використовують для виробництва вершкового масла поточним способом?
13. Назвіть вміст жиру в топленому маслі.
14. У чому полягає процес отримання сиру?
15. Коли сир набуває специфічних властивостей?
16. Від яких причин залежать терміни дозрівання сиру?
17. Які сири використовують для виготовлення поліпшених видів плавлених сирів?
18. Із яких сирів за ступенем зрілості краще виготовляти плавлені сири?

19. Яку загальну оцінку повинен мати сир вищого гатунку?
20. Скільки балів за смаком і запахом повинен мати сир вищого гатунку?
21. У чому полягає суттєвість чедеризації?

Завдання для самостійного виконання

1. Законспектуйте фактори формування ресурсів молока.

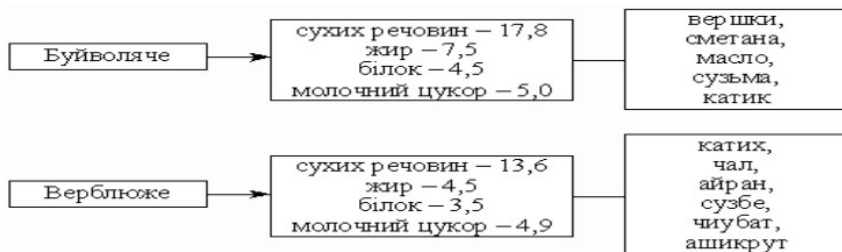


Весняно-літній період (з березня по серпень) – характеризується підвищенням надоїв молока, що пояснюється переходом на зелені корма і випас худоби. У цей час жирність молока знижується. Спостерігається також зменшення масової частки білків в молоці. Характер сезонних змін кількості вуглеводів в молоці протилежний зміні жирів та білків. Тобто кількість вуглеводів (в основному лактози) збільшується. Значно зростає також кількість вітаміну С.

Осінньо-зимовий період (вересень-лютий) – (.....надати характеристику.....).

2. Законспектуйте характеристика молока другорядних тварин і продуктів його переробки.





Тема 4. Методологічні основи комерційної діяльності

Суть і зміст комерційної діяльності. Фактори впливу на розвиток комерційної діяльності. Концепція комерційної діяльності.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ:

Нижче наведено перелік питань, які повинні бути осмислені та опановані:

- суть і зміст комерційної діяльності, поняття «комерційний процес», «комерційна діяльність», об'єкти та суб'єкти комерційної діяльності, головні принципи комерційної діяльності
- взаємозв'язок завдань комерційної діяльності при завоюванні чи утриманні на ринку,
- цілі та етапи комерційної діяльності
- умови та фактори впливу на розвиток комерційної діяльності,
- концепція комерційної діяльності, структура комерційної діяльності підприємства при взаємодії з навколишнім середовищем,

Завдання для самостійного виконання

Підготувати реферати та презентація, обравши тему з поданих:

1. Реклама в системі маркетингових комунікацій
3. Комерційна пропаганда.
4. Стимулювання збуту
5. Особистий продаж
6. Фірмовий стиль та його складові елементи.
7. Поняття, суть і завдання реклами
8. Соціально-психологічні основи реклами
9. Види рекламних засобів та їх застосування
10. Вітрини як засіб реклами. Значення вітрин
11. Організація роботи рекламно-інформаційних агентств
12. Основи розробки рекламних оголошень і текстів . Ефективність рекламної діяльності.
13. Основні поняття і визначення
14. Організація експортно-імпортних операцій.
15. Види мита, установлені в митних тарифах.
16. Види стягнень за порушення митних правил.

17. Суть лізингу, його форми, типи і види
18. Порядок укладення і виконання договору лізингу.
19. Факторинг.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ:

1. Що Ви розумієте під комерційною діяльністю?
2. Дайте визначення терміну «комерція».
3. Що таке комерційних процес?
4. Основні складові комерційного процесу.
5. Що таке комерційна операція?
6. Складові комерційної операції
7. Основний зміст комерційної діяльності.
8. Об'єкти комерційної діяльності.
9. Суб'єкти комерційної діяльності.
10. Назвіть основні принципи комерційної діяльності.
11. Назвіть основні етапи реалізації комерційної діяльності.
12. Фактори внутрішнього впливу на комерційну діяльність
13. Фактори зовнішнього впливу на комерційну діяльність: прями та непрямі.
14. Розкрийте суть концепції комерційної діяльності.
15. Поняття, сутність і задачі реклами.
16. Соціально-психологічні основи реклами.
17. Види рекламних засобів та їх використання.
18. Організація роботи рекламно-інформаційних агентів.
19. Ефективність рекламної діяльності.
20. Основні поняття та положення при здійсненні експортно-імпортних операцій.
21. Організація експортно-імпортних операцій.
22. Поняття митниці та її функції.
23. Організація митної справи в Україні.
24. Поняття митного оформлення та контролю вантажів.
25. Сутність лізингу, його форми, типи та види.
26. Порядок висновку та виконання договору лізингу. Економічні основи лізингу.

Тема 5. Комерційна діяльність торгового підприємства та її основні положення

Матеріально-технічна база для комерційної діяльності торгового підприємства. Інформаційне забезпечення комерційної діяльності. Завдання і суть управління комерційною діяльністю. Організація управління комерційною діяльністю підприємства. Функції і структура управління оптових і роздрібних торгових підприємств.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ:

- матеріально-технічна база для комерційної діяльності торгового підприємства, структура основних виробничих фондів роздрібного торгового підприємства, вартісні показники оцінювання ефективності використання основних виробничих фондів, інвестиційна діяльність торгового підприємства, інвестування розвитку матеріально-технічної бази,

- інформаційне забезпечення комерційної діяльності, інформація про попит населення, інформація про потенційні можливості торгового підприємства, види джерел інформації,

- завдання і суть управління комерційною діяльністю, об'єкти та суб'єкти управління,

- організація управління комерційною діяльністю підприємства, основні принципи побудови управління комерційною діяльністю торгового підприємства, методи управління комерційними процесами і діяльністю,

- функції і структура управління оптових і роздрібних торгових підприємств, структура управління комерційною службою за товарною ознакою та функціональною ознакою, організаційна структура торгового підприємства з продажу продовольчих товарів,

- організація комерційної діяльності в оптовій торгівлі, ефективність оптових продажів, маркетингові дослідження ринку, управління асортиментом і якістю товарів, управління збутом і координація маркетингових каналів розподілу,

- організація комерційної діяльності в роздрібній торгівлі, комерційний ризик,

- організація комерційної діяльності в торговельно-посередницьких структурах, організація збуту виготовленої продукції.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ:

1. Дайте визначення матеріально-технічної бази.
2. На які частини поділяють основні виробничі фонди?
3. Як оцінюють основні виробничі фонди, що являють собою матеріально-технічну базу торгового підприємства?
4. Дайте визначення відновлювальної вартості основних фондів.
5. Дайте визначення фондоозброєності, фондооснащеності, фондівіддачі.
6. На що направлена інвестиційна політика?
7. Що таке інвестиційна діяльність торгового підприємства?
8. Які існують види джерел інформації?
9. Дайте визначення методів управління.
10. Що таке планування це?
11. З чого починається комерційна діяльність з оптових продажів продукції на підприємстві?
12. Дайте визначення поняттю «комерційна діяльність».
13. Дайте визначення поняттю «підприємництво».
14. Що є основною метою комерційної діяльності.
15. Розкрийте основні способи виявлення нових ринків.
16. Дайте визначення комерційно-посередницької діяльності.

Завдання для самостійного виконання

1. Засвоєння сутності складу і структури об'єктів та суб'єктів торгового ринку. Розтлумачте терміни та визначення:

Терміни.

1. Ринок.
2. Товарний ринок.
3. Структурні елементи ринку.
4. Класифікація підприємств.
5. Класифікація ринків.
6. Ринкове господарство.
7. Роздрібний (споживчий) ринок.
8. Суб'єкти торгової діяльності.

Визначення

6. Суб'єкт комерційної діяльності.
7. Фізичні особи.
8. Юридичні особи.
9. Тип магазину.
10. Спеціалізація магазину.
11. Магазины загального профілю.
12. Оптовий ринок.

2. Оформіть таблицю порівняльного аналізу видів господарських товариств відповідно до Закону України "Про господарські товариства" і зробіть посилання на статті даного Закону.

ВІДМІННОСТІ	Акціонерне товариство	Товариство з обмеженою відповідальністю	Товариство з додатковою відповідальністю	Повне товариство	Командитне товариство
Щодо утворення статутного фонду					
За кількістю голосів					
За відповідальністю					
Органи товариства					

3. Ситуаційне завдання.

Керівник новоствореного ТОВ "Прометей" доручив Вам з'ясувати і вирішити низку питань щодо легалізації та діяльності ТОВ. Проконсультуйте керівництво ТОВ "Прометей" щодо такого:

1. Куди їм необхідно звернутися для державної реєстрації?
2. Які документи необхідно подати?
3. Скільки їм необхідно заплатити за державну реєстрацію?

4. Яким має бути розмір статутного фонду ТОВ і скільки повинні сплатити його учасники до моменту державної реєстрації ТОВ?

Зробіть висновки.

Тестові завдання для самостійної перевірки знань

1. Який загальний товарний сорт має пшеничне і житнє борошно?
 - A) Крупчатка
 - B) Сіана
 - C) Перший
 - D) Оббивне
2. Який кисломолочний напій найбільш розповсюджений в нашій країні?
 - A) кефір
 - B) кисле молоко
 - C) ряжанка
 - D) кумис
3. Які алкалоїди входять до складу какао-бобів?
 - A) Кофеїн, нікотин
 - B) Кофеїн, теобромін
 - C) Теобромін, нікотин
 - D) Пиперін, теofilін
4. Які овочі відносяться до коренеплодів?
 - A) Топінамбур
 - B) Цибуля
 - C) Морква
 - D) Кріп
5. Які сичугові сири характеризуються великими розмірами, крупним малюнком, пряним солодкуватим присмаком?
 - A) типу Швейцарського
 - B) типу Російського
 - C) типу Камамбер
 - D) типу Рокфор
6. Яку крупу виготовляють з пшениці?
 - A) Манну
 - B) Ячну
 - C) Пшоно шліфоване
 - D) Перлову
7. Чим викликається розшарування майонезу?
 - A) Порушенням рецептури
 - B) Відсутністю емульгатора
 - C) Руйнуванням емульсії
 - D) Порушенням технологічного процесу
8. Чим відрізняються здобні хлібобулочні вироби ?
 - A) Формою
 - B) Рецептурою
 - C) Технологією приготування
 - D) Харчовою цінністю
9. Чим зумовлена енергетична цінність майонезу?
 - A) Наявністю рослинного масла
 - B) Наявністю яєць

- C) Наявністю цукру
- D) Наявністю сухого молока
- 10. Чим зумовлено харчову цінність сиру?
 - A) наявністю вуглеводів
 - B) наявністю мінеральних речовин
 - C) наявністю вітамінів
 - D) наявністю великої кількості білків і жирів
- 11. Що є сировиною для виробництва какао-порошку?
 - A) Какао-боби
 - B) Какао-терте
 - C) Какао-масло
 - D) Какао-жмих
- 12. Що є сировиною для виробництва коньяку?
 - A) Пшениця
 - B) Цукровий очерет
 - C) Виноград
 - D) Картопля
- 13. Що таке витоплювання?
 - A) Вилучення жиру механічним шляхом
 - B) Вилучення жиру під дією тепла
 - C) Вилучення жиру під вакуумом
 - D) Вилучення жиру водою
- 14. Що таке гідрогенізація?
 - A) Процес обробки твердих жирів воднем
 - B) Процес обробки рідких жирів воднем
 - C) Процес обробки фосфатидів
 - D) Процес обробки вільних жирних кислот
- 15. Яйця, строк зберігання яких від моменту знесення не перевищує 7 діб, це:
 - A) дієтичні
 - B) столов
 - C) відбірні
 - D) першої категорії
- 16. Як поділяється печиво залежно від рецептури і способу виробництва?
 - A) Цукрове, затяжне, здобне, крекер
 - B) Цукрове, затяжне, здобне
 - C) Цукрове, затяжне, галети
 - D) Цукрове, затяжне, здобне, крекер, галети
- 17. Як поділяють риб за вмістом жиру?
 - A) тощі, жирні, вгодовані
 - B) особливо жирні, жируючі
 - C) середньожирні, тощі
 - D) тощі, харчуючі
- 18. Як поділяються субпродукти в залежності від харчової цінності?
 - A) Шерстні

- В) На категорії
 - С) Слизові
 - Д) М'ясо-кісткові
19. Яка доза етанолу може привести до смерті людини?
- А) 7,0г на кг ваги людини
 - В) 7,8г на кг ваги людини
 - С) 9,0г на кг ваги людини
 - Д) 9,6г на кг ваги людини
20. Який з продуктів чинить консервуючу дію в майонезах?
- А) Сода
 - В) Сіль
 - С) Оцет
 - Д) Гірчичний порошок
21. Назвіть найважливіших представників масляних культур в Україні
- А) Соя, арахіс
 - В) Соняшник
 - С) Рапс, кунжут
 - Д) Гірчиця, оливи
22. Назвіть найзначніше джерело повноцінного молочного білка:
- А) молоко
 - В) вершки
 - С) сметана
 - Д) знежирений сир
23. Назвіть плід, який є гібридом апельсину і помпельмусу.
- А) Гранати
 - В) Грейпфрути
 - С) Інжир
 - Д) Хурма
24. Назвіть риба з родини осетрових:
- А) бестер, стерлядь
 - В) севрюга, нельма, усач
 - С) сьомга, осетр
 - Д) форель, нельма
25. Перелічить види риби із родини корошових:
- А) рибець, лящ
 - В) навага, судак
 - С) форель, маринка
 - Д) йорш, сиг

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Основна література

1. Цихановська І. В. Товарознавство харчової продукції: конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спец. 015.21 Проф. освіта (Харчові технології). Ч. 2: Споживні властивості харчових продуктів і сировини. Особливості їх формування та оцінки/ І. В. Цихановська, О. В. Александров, Т. Б. Гонтар; Укр. інж.-пед. акад., Каф. харчових технологій, легкої промисловості і дизайну. - Харків: УІПА, 2021. - 456 с.: рис., табл.. - Бібліогр.: с. 454-455.
2. Салухіна Н. Г. Товарознавство зерноборошняних товарів : підручник / Н. Г. Салухіна, А. А. Самойленко, В. В. Ващенко. – Київ : Київський національний торговельно–економічний університет, 2015. – 357 с.
3. Сирохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – Київ : Центр учбової літератури, 2018. – 616 с.
4. Орлова Н. Я. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н. Я. Орлова, П. Х. Пономарьов. – Київ : Київський національний торговельно–економічний університет, 2015. – 470 с.
5. Сирохман, І. В. Товарознавство смакових товарів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк. – Львів : Львівська комерційна академія, 2015. – 428 с.
6. Рудавська Г. Б. Молочні та яєчні товари : підручник / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко. – Київ : Книга, 2017. – 392 с.
7. Сирохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник. / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк – Київ : Центр навчальної літератури. 2015. – 384 с.
8. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних продуктів / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М. О. Янчева. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 336 с.
9. Тищенко Є. В. Харчові жири : підручник. / Є. В. Тищенко, П. Х. Пономарьов – [2-е вид., доп. і переробл.] – Київ : Київський національний торговельно–економічний університет, 2015. – 227 с.
10. Тищенко Є. В. Товарознавство продовольчих товарів : лабораторний практикум / Є. В. Тищенко, Г. Б. Рудавська, М. П. Орлов. – Київ : Київський національний торговельно–економічний університет, 2015. – 411 с.
11. Дикань В.Л. Товарознавство та комерційна діяльність: підручник / В. Л. Дикань, А. О. Каграманян, Н. Є. Каличева та ін.; за ред. В. Л. Диканя. – Харків: УкрДУЗТ, 2018. – 362 с.
12. Про захист прав споживачів [Електронний ресурс] : Закон України від 12.05.1991 № 1023-ХІІ / Верховна Рада України : офіційний веб-портал. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>. (дата звернення: 20.09.2024).

Допоміжна література

1. Товарознавство та контроль якості продовольчих товарів : метод. вказ. до проведення практичних занять для здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спец. 015.21 Проф. освіта (Харчові технології)/ Укр. інж.-пед. акад., Каф. харчових та хімічних технологій; упоряд.:

- О. В. Александров, І. В. Цихановська, Т. Б. Гонтар. - Харків: УПА, 2020. - 74 с.: рис., табл.. - Бібліогр.: с. 73
2. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : підручник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – Київ : Центр навчальної літератури, 2017. – 544 с.
 3. Світ продуктів : інформ.-анал. журн. / засновник РВА «Марко Пак». – Київ : РВА «Марко Пак». – Щомісяця.
 4. Харчова і переробна промисловість : наук.-вироб. журн. / засновник «Харчова промисловість». – Київ : «Харчова промисловість». – Щомісяця.

Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

1. Сайт дистанційної освіти УПА: <https://moodle.karazin.ua>
2. Бібліотечно-інформаційний ресурс (книжковий фонд, періодика, фонди на електронних носіях тощо) бібліотеки УПА. URL: <http://library.uipa.edu.ua/>
2. ГО Науково-дослідний Центр Незалежних Споживчих Експертиз ТЕСТ – ГО Споживча Довіра. Режим доступу: <http://www.test.org.ua>. (дата звернення: 20.09.2024).
3. 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>. . (дата звернення: 20.09.2024).
4. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів : офіційний веб-портал. – Режим доступу: <https://dpss.gov.ua/>. (дата звернення: 20.09.2024).
5. www.dssu.gov.ua (сайт Держспоживстандарту України).

Інтернет джерела

25. <http://codex.co.ua> (сайт Національної Комісії Кодексу Alimentarius).
26. www.dssu.gov.ua (сайт Держспоживстандарту України).
27. www.moz.gov.ua (Міністерство охорони здоров'я України).
28. www.ukrcsm.kiev.ua (сайт ДП «Укрметрестандарт»).

Для нотатку

Електронне навчальне видання комбінованого використання
Можна використовувати в локальному та мережному режимі

Пак Аліна Володимирівна

ТОВАРОЗНАВСТВО ТА КОМЕРЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ

Методичні вказівки
для організації самостійної роботи здобувачів вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня денної та заочної форм здобуття освіти
за спеціальностями 071 «Облік і оподаткування»,
073 «Менеджмент», 075 «Маркетинг»,
076 «Підприємництво та торгівля»

В авторській редакції

Підписано до розміщення 21.05.2025. Гарнітура Times New Roman.
Ум. друк. арк. 1,33. Обсяг 1,054 Мб. Зам. № 409/25.

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна,
61022, м. Харків, майдан Свободи, 4.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 3367 від 13.01.2009
Видавництво ХНУ імені В. Н. Каразіна