

Міністерство освіти і науки України

**Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника
Факультет туризму**

**Товарознавство у готельно-ресторанному
господарстві**

навчально-методичний посібник



Івано-Франківськ – 2021

Міністерство освіти і науки України

**Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника
Факультет туризму**

**Товарознавство у готельно-ресторанному
господарстві**

навчально-методичний посібник

Івано-Франківськ – 2021

УДК 338:640.4(076.5)

ББК 65.050.9

Р 86

Рекомендовано до друку вченою радою факультету туризму Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (протокол № 4 від 25 листопада 2021 року)

Рецензенти:

Клапчук Володимир Михайлович – доктор історичних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи факультету туризму;

Ломяк Лілія Миколаївна – кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи факультету туризму.

Смець Ольга Іванівна – кандидат економічних наук, доцент кафедри теоретичної і прикладної економіки економічного факультету.

Р 86 Румянцева І.Б. Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ: «Прінт-СВ», 2021. 52 с.

УДК 338:640.4(076.5)

ББК 65.050.9

Р 86

© Румянцева І.Б., 2021

© «Прінт-СВ», 2021

ЗМІСТ

Вступ	4
Тема 1. Основи загального товарознавства	8
Тема 2. Формування асортименту товарів та асортиментна політика	9
Тема 3. Класифікація товарів та їх кодування	10
Тема 4. Якість товарів і методи її оцінки	11
Тема 5. Види і засоби інформації про товар	12
Тема 6. Товарознавча характеристика харчових концентратів	12
Тема 7. Хімічний склад харчових продуктів	13
Тема 8. Основи товарознавства непродовольчих товарів	15
Тема 9. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів	17
Тема 10. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції	19
Тема 11. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів та смакових товарів	21
Тема 12. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	25
Тема 13. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів та харчових жирів	26
Тема 14. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	28
Тема 15. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	30
Тематика індивідуальних завдань	32
Тести	37
Перелік використаних і рекомендованих джерел	48

ВСТУП

Навчально-методичний посібник з дисципліни «Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві» розроблений для студентів факультету туризму спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Він містить основні розділи курсу.

Навчально-методичний посібник побудовано відповідно вимогам програми навчальної дисципліни.

Метою курсу є: отримання студентами знань з теоретичних питань та основ практичних навичок з основоположних характеристик товару при вирішенні найважливіших завдань діяльності сфери готельно-ресторанного бізнесу, вивчення студентами теоретичних основ товарознавства та ознайомлення з основними аспектами товарознавства непродовольчих товарів, харчових продуктів та послуг, зокрема у сфері готельно-ресторанної справи.

Завдання курсу:

- засвоєння науково-понятійного апарату товарознавства;
- вивчення основних споживчих характеристик товарів;
- оцінювання якості й кількості товарів та їх забезпечення при просуванні на ринку;
- встановлення принципів і методів, які використовуються в сучасному товарознавстві;
- систематизація та класифікація товарів;
- формування системного маркетингового мислення при вивченні товарів на всіх стадіях та етапах їх просування від виробника до споживача.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- основні принципи та методи наукового пізнання товарів;
- загальні системи класифікації товарів і послуг;
- товарознавчі методи класифікації асортиментних груп товарів і послуг;
- основні вимоги до зберігання, якості та кількості товарів на етапах їх просування;
- нормативні міжнародні та державні документи з контролю якості товарів;
- методи ідентифікації та засоби товарної інформації;
- основні функції товарознавчої та екологічної експертизи товарів;
- основні права виробників і споживачів товарів та послуг;
- методологію товарної інформації;

вміти:

- використовувати наукові методи пізнання товарів при створенні класифікаційних систем та асортиментних груп товарів;
- застосовувати методи пізнання товарів, їх загальних споживчих властивостей;
- визначати основні показники якості товарів і послуг;
- використовувати засоби та критерії ідентифікації товарів і розрізняти сфальсифіковані товари.

Будь-яка наука чи навчальна дисципліна розпочинається з визначення основних понять, що застосовуються в ній. У даному випадку такими поняттями є продукція, товар і товарознавство.

Навчально-методичний посібник містить теоретичні відомості товаровознавства продовольчих та непродовольчих товарів, містяться відомості про групи продовольчих товарів, класифікацію товарів та їх кодування.

Висвітлюються формування асортименту, показники якості товарів їх класифікація, маркування, споживчі властивості товарів, основні вимоги до зберігання, якості та кількості товарів.

Опис навчальної дисципліни складено на основі робочої програми навчальної дисципліни та подано на рис. 1.

Навчально-методичний посібник розроблений відповідно до робочої програми навчальної дисципліни і призначений для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Може бути використаний студентами денної та заочної форми навчання.

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів –6,0	Спеціальність <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Нормативна	
Модулів - 2	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів - 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – Товарознавча характеристика харчових продуктів			
Загальна кількість годин - 180		Семестр	
	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	2-й	2-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: 4		30 год.	10 год.
аудиторних - 60		Практичні, семінарські	
самостійної роботи студента - 120		0 год.	0 год.
		Лабораторні	
		30 год.	10 год.
		Самостійна робота	
	120 год.	160 год.	
	Індивідуальні завдання:		
	Вид контролю: екзамен		

Рис. 1. Опис навчальної дисципліни

Тема 1. Основи загального товарознавства

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

Поняття про харчову цінність товарів. Хімічний склад харчових продуктів.

Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари.

Система регламентування та контролю безпеки харчових продуктів та непродовольчих товарів. Стандартизація і сертифікація продукції.

Поняття про класифікацію та асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.

Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства. Асортимент товарів.

Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості.

Фактори, що впливають на якість товарів.

Контроль якості. Сорт товарів та система встановлення сорту.

Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпорتنих товарів.

Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди).

Зберігання товарів.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства.
2. Що таке споживча вартість товару?
3. Охарактеризуйте споживчі властивості товару.
4. Принципи формування категоріального апарату товарознавства.
5. Проблеми товарознавства.
6. Харчова цінність товарів.
7. Стандартизація і сертифікація продукції.
8. Які існують вимоги до товарів?
9. Класифікація та асортимент товарів.
10. Контроль якості товарів.

Тема 2. Формування асортименту товарів та асортиментна політика

Асортимент. Товарна номенклатура і товарний асортимент. Параметри, що характеризують асортимент. Асортиментна концепція і асортиментна політика. Формування асортименту.

Формування асортиментної політики на підприємстві. Проблеми управління асортиментом товарів. Асортиментна політика підприємства. Основні цілі асортиментної політики. Способи для розширення товарного асортименту. Складові системи формування асортименту. Аналіз існуючих підходів до управління асортиментом. Основні напрямки формування асортименту. Скорочення асортименту. Розширення асортименту. Стабілізація асортименту. Оновлення асортименту. Удосконалення асортименту. Гармонізація асортименту. Оцінка якості показників товарів. Методи формування асортименту продукції підприємства.

Формалізація асортиментної політики. Підбір, планування та регулювання асортименту товарів. Взаємозв'язок асортиментної політики з іншими політиками.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Що таке поняття «асортимент»?
2. Принципи на яких базується асортименту товарів.
3. Дайте визначення стійкість асортименту.
4. Як формується асортимент товарів?
5. Як формується асортиментна політика на підприємстві?
6. Охарактеризуйте цілі асортиментної політики.
7. Які існують способи для розширення товарного асортименту?
8. Дайте визначення гармонізація асортименту.

Тема 3. Класифікація товарів та їх кодування

Класифікація товарів. Групи товарів. Рівні товару. Класифікація товарів промислового призначення. Сировина й матеріали використовують у процесі виробництва як предмети праці. Ділові послуги.

Методи класифікації товарів. Мета і значення кодування товарів. Кодування товарів. Застосування кодування об'єктів разом з ЕОМ. Правила кодування. Структура коду. Переваги і недоліки різних методів кодування. Кодифікація продукції. Штрихове кодування, структура штрихових кодів.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Дайте визначення алфавіт коду.

2. Дайте визначення штриховий алфавіт коду.
3. Охарактеризуйте різновиди методів кодування.
4. Дайте визначення класифікатор.
5. Що таке штрихове кодування?
6. Що входить в структуру коду?
7. Які існують етапи процесу маркування?

Тема 4. Якість товарів і методи її оцінки

Якість продукції і розвиток економіки, фактори, що визначають якість товарів. Вимоги до якості товарів. Фактори, що впливають на формування якості товарів. Показники якості товарів та їх класифікація. Чинники якості продовольчих товарів. Оцінка якості продукції. Система загальних показників. Методи оцінки якості товарів. Підходи до управління якістю. Цілі стандартизації. Сертифікація продукції. Управління якістю на підприємствах. Вимоги до надійності товарів. Кваліметрія.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Основні правила при дослідженні якості товарів.
2. Дайте визначення диференціальний метод.
3. Суть експертного методу оцінки якості.
4. Переваги та недоліки органолептичного методу.
5. Охарактеризуйте показники якості продукції.
6. Статистичні методи оцінки якості продукції.
7. Дайте визначення якість.
8. Дайте визначення рівень якості.

Тема 5. Види і засоби інформації про товар

Форми і засоби товарної інформації. Засоби товарної інформації. Класифікаційні групи засобів товарної інформації. Інформаційні ресурси. Вимоги до товарної інформації. Експлуатаційні документи про товар. Види інформації про товар. Маркування. Інформаційна функція в товарі. Види товарних знаків. Групи товарних знаків. Знак відповідності товару. Міжнародні символи. Реклама.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Охарактеризуйте види інформації про товар.
2. Що таке споживча товарна інформація?
3. Дайте визначення комерційна інформація.
4. Охарактеризуйте інформаційні ресурси.
5. Дайте визначення нормативний документ.
6. Дайте визначення маркування.
7. Охарактеризуйте види маркування.
8. Охарактеризуйте види товарних знаків.
9. Дайте визначення національний знак відповідності.
10. Екознак товару.

Тема 6. Товарознавча характеристика харчових концентратів

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

концентратів. Сировина харчових концентратів. Технологічні схеми виробництва харчових концентратів обідніх страв, дитячих поживних сумішей, сухих сніданків істотно різняться як у технології. Хімічний склад та харчова цінність. Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів. Споживання харчових концентратів.

Вимоги до якості. Фасування харчових концентратів. Безпечність харчових продуктів. Зберігання.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Що таке харчові концентрати?
2. Асортимент харчових концентратів.
3. Яка харчова цінність харчових концентратів?
4. Охарактеризуйте групи харчових концентратів.
5. З чого виготовляються харчові концентрати?
6. Охарактеризуйте картоплепродукти.
7. Показники якості харчових концентратів.
8. Охарактеризуйте хімічний склад харчових концентратів.
9. Якість харчових концентратів.
10. Охарактеризуйте зберігання харчових концентратів.

Тема 7. Хімічний склад харчових продуктів

Склад харчових продуктів. Неорганічні речовини харчових продуктів. Вода та вимоги до її якості. Класифікація продуктів за вмістом вологи. Активність води та її характеристика. Класифікація мінеральних речовин. Мінеральні елементи. Біологічна роль мікроелементів та мікроелементів. Білки і амінокислоти. Класифікація білків. Вміст білків у продуктах. Жири та їх

класифікація. Вміст жирів у продуктах. Органічні речовини харчових продуктів. Вуглеводи та їх види. Властивості ліпідів та азотистих речовин. Речовини, що формують біологічну цінність харчових продуктів. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів. Вітаміни. Класифікація вітамінів. Водорозчинні вітаміни. Жиророзчинні вітаміни. Ферменти та їх властивості. Роль ферментів при виробництві харчових продуктів. Інші речовини, що входять до складу продуктів харчування

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Від чого залежить хімічний склад і харчова цінність продуктів харчування?
2. Дайте визначення води.
3. Роль води у процесі обміну речовин і її вплив на харчову цінність.
4. Як впливає вміст води у продукті на його якість?
5. Назвіть основні види мінеральних речовин. Яке їх значення для організму людини?
6. Дайте характеристику білкам і амінокислотам.
7. Чому білки називають повноцінними і неповноцінними?
8. Від чого залежить засвоюваність і харчова цінність жирів?
9. Які функції вуглеводів?
10. Дайте характеристику вітамінам.
11. Вітамін С.
12. Вітаміни групи В.
13. Дайте визначення ультрамікроелементи.
14. Що таке протеїн?

Тема 8. Основи товарознавства непродовольчих товарів

Асортимент товарів, їхні види і різновиди, конструктивні особливості.

Сировина для виробництва непродовольчих товарів.

Споживчі властивості окремих непродовольчих товарів, вимоги до якості, виявлення дефектів.

Маркування непродовольчих товарів. Загальні відомості про полімерні матеріали. Пластмаси з модифікованих природних полімерів.

Чинники формування споживних властивостей виробів із пластичних мас.

Пресовані вироби. Класифікація асортименту виробів із пластичних мас.

Асортимент господарських товарів із пластмас. Асортимент посуду з пластмас.

Вимоги до якості виготовлення товарів із пластмас. Вимоги до маркування.

Вимоги до пакування

Контроль якості виробів із пластмас. Хімічні побутові товари. Лакофарбові товари.

Якість лакофарбових матеріалів. Засоби для прання і миття.

Синтетичні миючі засоби. Допоміжні засоби для прання і миття. Загальні відомості про скло. Характеристика барвників, які використовують для виготовлення посуду зі скла. Методи виготовлення виробів зі скла. Декоративна обробка (оздоблення).

Поняття «кераміка». Загальні визначення. Класифікація керамічних виробів.

Чинники, що формують споживні властивості й асортимент металогосподарських товарів.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Охарактеризуйте асортимент непродовольчих товарів.
2. Дайте визначення синтетичні полімери.
3. Охарактеризуйте сировину для виробництва непродовольчих товарів.
4. Дайте визначення господарських товарів із пластмас.
5. Маркування непродовольчих товарів.
6. Характеристика асортименту посуду.

Тема 9. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів

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

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

Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації. Фактори формування якості: вплив сировини і технології на якість різних видів борошна (пшеничного, житнього, рисового, кукурудзяного, гречаного, вівсяного). Характеристика хімічного складу основних видів борошна. Принципи поділу борошна на гатунки. Характеристика властивостей борошна різного призначення. Вимоги до якості борошна.

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

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

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

Умови зберігання хлібобулочних виробів.

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

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

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

Тема 10. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції

Характеристика хімічного складу плодів і овочів. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів. Сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів.

Харчова цінність плодоовочевих товарів. Поняття про товарну якість.

Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів. Барвні речовини овочів і плодів. Забруднення овочів і плодів пестицидами. Градація якості плодів и овочів.

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

Товарна обробка плодів та овочів. Клас плодів. Класифікація овочів за комплексом ознак. Зберігання плодів і овочів.

Товарознавча характеристика плодів насіннячкових. Товарознавча характеристика кісточкових плодів. Товарознавча характеристика ягід.

Товарознавча характеристика горіхоплідних плодів.

Товарознавча характеристика грибів. Обробка і зберігання грибів.

Класифікація продуктів переробки плодів та овочів. Харчова цінність консервованих плодів і овочів.

Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів.

Дефекти. Консерви для дитячого і дієтичного харчування.

Швидке заморожування плодів і овочів. Мариновані і консервовані гриби.

Сушені плоди й овочі. Характеристика, сутність сушіння. Процеси, що відбуваються під час сушіння. Класифікація. Фактори формування якості. Оцінка якості.

Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Охарактеризуйте харчової цінності плодів.
2. За допомогою, яких показників визначають хімічний склад плодів та овочів?
3. Від чого залежить, харчова цінність та хімічний склад плодів та овочів?
4. На які групи поділяються плоди?
5. Який існує асортимент плодів?
6. Класифікуйте свіжі овочі.
7. Які існують в торгівельній практиці види овочів?
8. На які групи за способом вирощування класифікують овочі?
9. Від яких факторів залежить тривалість зберігання овочів?
10. Які овочі мають найвищу енергетичну цінність?
11. Класифікуйте асортимент переробки плодів та овочів?
12. Які Ви знаєте методи переробки плодоовочевої продукції?
13. Класифікуйте плодоовочеві консерви?
14. За якими критеріями оцінюють якість консерв і плоовочевої продукції?
15. Які плоди мають найвищу енергетичну цінність?

Тема 11. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів та смакових товарів

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

Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру. Асортимент цукру, товарознавча характеристика нових видів цукру, в тому числі підвищеної харчової цінності.

Цукрозамінники: значення замінників цукру у харчуванні людини. Класифікація та асортимент замінників цукру.

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

Класифікація кондитерських виробів.

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

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

Характеристика смакових товарів. Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність.

Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту.

Оцінка якості чаю. Дефекти.

Товарознавча характеристика чайних напоїв.

Умови та терміни зберігання чаю і чайних напоїв.

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

Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація. Характеристика асортименту.

Приправи: кухонна сіль, глутамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Значення приправ у харчуванні.

Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту.

Мінеральні води. Загальна характеристика. Принципи класифікації та асортимент. Особливості хімічного складу та призначення мінеральних вод різних груп і видів.

Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово-ягідні морси, екстракти, безалкогольні вина, коктейлі та аперитиви. Загальна характеристика. Особливості їх виготовлення і використання. Класифікація і асортимент.

Газовані безалкогольні напої: газувана вода, газовані напої у пляшках, газовані коктейлі, безалкогольне

шампанське, безалкогольне пиво, сухі газовані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність. Фактори, які впливають на якість.

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

Класифікація та асортимент алкогольних напоїв.

Товарознавча характеристика горілок. Загальна характеристика. Асортимент. Оцінка якості.

Товарознавча характеристика лікєро-горілочаних виробів. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Балова оцінка. Дефекти.

Товарознавча характеристика виноградних вин. Основні напрями формування асортименту). Чинники формування якості.

Класифікація та асортимент. Технологія виноградних вин.

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

Особливості технології та порівняльна характеристика вітчизняної та зарубіжної класифікації алкогольних напоїв із подвійною перегонкою, виноградних та плодово-ягідних вин, лікерів, настоек, бальзамів.

Порівняльна характеристика принципів побудови класифікацій алкогольних напоїв в Україні та за кордоном.

Особливості маркування алкогольних напоїв зарубіжного походження.

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

Умови та терміни зберігання.

Загальна характеристика тютюнових виробів.
Виробництво. Класифікація та асортимент.

Оцінка якості. Дефекти. Порівняльна характеристика
споживних властивостей та сортиментної структури
тютюнових виробів вітчизняного та зарубіжного
виробництва.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Які властивості крохмалю?
2. Охарактеризуйте види крохмалю.
3. Охарактеризуйте види цукру.
4. Асортимент цукру-рафінаду.
5. Пакування, перевезення та зберігання цукру.
6. Що відносять до підсолоджуючих речовин рослинного походження?
7. Дайте визначення мед натуральний.
8. Дайте визначення кондитерські вироби.
9. Охарактеризуйте фруктово-ягідні вироби.
10. Чи корисний мармелад?
11. Класифікація карамелі.
12. Охарактеризуйте вимоги до якості какао порошку.
13. Дайте визначення борошняні кондитерські вироби.
14. Яка використовується сировина для виробництва борошняних кондитерських виробів?
15. Які умови зберігання борошняних кондитерських виробів?
16. В чому полягає цінність чаю?
17. Охарактеризуйте сорти чорного і зеленого байхових чаїв (фасованих).
18. Дайте визначення кава.
19. Як класифікують прянощі?
20. Що таке приправи?

Тема 12. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів

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

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

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

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

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

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

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

Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна й енергетична цінність. Фактори

формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Фактори формування асортименту твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних кисломолочних і переробних сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів.

Порівняльна характеристика класифікації та асортиментної структури споживних властивостей твердих та м'яких сирів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Вимоги до якості сирів. Дефекти. Терміни зберігання сирів.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Охарактеризуйте хімічний склад молока.
2. Класифікація кисломолочних продуктів.
3. Охарактеризуйте асортимент сирних виробів.
4. Охарактеризуйте основні види морозива.
5. Дайте визначення вершкове масло.
6. Дайте визначення сичужні сири.
7. Зберігання молочної продукції.
8. Які Вимоги до якості сирів?
9. Охарактеризуйте терміни зберігання сирів.
10. Дефекти, які можуть бути при виготовленні сирів.

Тема 13. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів та харчових жирів

Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання. Процеси, що мають місце під час зберігання

яєць. Дефекти яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості.

Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.

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

Значення жирів у харчуванні.

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

Класифікація та асортимент топлених жирів.

Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.

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

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

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Дайте визначення яйце.
2. Яка будова курячих яєць?
3. Класифікація курячих яєць.
4. За якими показниками визначають категорії яєць?
5. Перерахуйте способи зберігання яєць.

6. Які ви знаєте види яєць?
7. Дайте визначення яєчна шкаралупа.
8. Сухі яєчні продукти.
9. Охарактеризуйте виробництво сухих яєчних продуктів.
10. Які висуваються вимоги до якості яєчних продуктів?

Тема 14. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів

Класифікація м'яса забійних тварин. Маркування м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса.

Класифікація способів холодильної обробки м'яса. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні та гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості та несвіжого м'яса.

Класифікація, асортимент, споживна цінність м'ясних субпродуктів. Умови та терміни транспортування і зберігання м'яса субпродуктів.

Особливості хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Класифікація м'яса птиці. Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці.

Товарознавча характеристика м'яса дичини. Характеристика харчової цінності.

Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення. Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Оцінка якості м'ясних копченостей. Товарознавча характеристика основних видів м'ясних копченостей закордонного виробництва.

Загальна характеристика ковбасних виробів. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів.

Оцінка якості ковбас. Допустимі та недопустимі дефекти. Умови та терміни зберігання.

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

Зберігання.

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

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Дайте визначення м'ясо.
2. Які цінні харчові сполуки є в м'ясі?
3. Що таке м'ясна продуктивність?
4. Прокласифікуйте м'ясо великої рогатої худоби.
5. Дайте визначення клеймо або штамп.
6. Чи можна споживати м'ясо хворих тварин?
7. Охарактеризуйте Хімічний склад м'яса.
8. Які є основні хімічні речовини м'яса та їх характеристика, вплив факторів на їх вміст?
9. Від чого залежить хімічний склад м'яса?
10. Що таке холодильна обробка м'яса?
11. Як заморозують м'ясо?
12. Які Параметри зберігання м'яса та упакованих м'ясних блоків?
13. Дайте визначення субпродукти.

14. Охарактеризуйте окремі види субпродуктів.
15. Які висуваються вимоги до субпродуктів?
16. Прокласифікуйте м'ясо птиці.
17. Охарактеризуйте копченості або продукти зі свинини, яловичини, баранини.
18. Дайте визначення ковбасні вироби.
19. Яка харчова цінність ковбасних виробів?
20. Охарактеризуйте асортимент ковбасних виробів.

Тема 15. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів

Класифікація промислових риб.

Хімічний склад м'яса риби. Харчова цінність. Екологія рибних продуктів, шляхи забезпечення їх харчової нешкідливості.

Класифікація нерибних гідробіонтів. Загальна біологічна характеристика. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.

Водорості, їх використання у харчовій промисловості. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених із нерибної водної сировини.

Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну якості живої риби.

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

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

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

Технологічні особливості виробництва консервів з гідробіонтів. Побудова асортименту. Умови та терміни зберігання.

Товарознавча характеристика кулінарних виробів з гідробіонтів (риби, молюсків, водоростей). Побудова асортименту. Вимоги до якості.

Технологічні особливості виробництва ікр'яних товарів. Фактори, що впливають на якість. Побудова асортименту. Вимоги до якості.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Дайте визначення терміну риба.
2. Охарактеризуйте промислові родини риб.
3. Яка харчова цінність м'яса риби?
4. Що відбувається при охолодженні риби?
5. Охарактеризуйте асортимент охолодженої риби.
6. Охарактеризуйте асортимент мороженої риби.
7. Які є якісні показники мороженої риби?
8. Охарактеризуйте способи посолу риби.
9. Як зберігають солоні рибні товари?
10. В чому полягає процес сушіння (зневоднення) риби?
11. Що означає в'ялення риби?
12. Охарактеризуйте способи в'ялення риби.
13. Охарактеризуйте способи коптіння риби.
14. Як виробляються рибні консерви?
15. Який хімічний склад деяких видів рибних консервів та пресервів?
16. Дайте визначення рибні пресерви.

Тематика індивідуальних завдань

1. Формування сучасного асортименту та вимог до якості товарів.
2. Система контролю безпечності харчових продуктів в сучасних умовах.
3. Сучасні стандарти потреб населення у продовольчих товарах.
4. Сучасні концепції здорового харчування людини.
5. Потреби людини в непродовольчих товарах в сучасних умовах.
6. Формування сучасної асортиментної політики підприємства.
7. Формування сучасного асортименту товарів.
8. Маркетинговий підхід до проблеми регулювання роздрібного товарообороту.
9. Стратегічне регулювання асортиментної структури товарообороту на основі використання концепції маркетингу.
10. Ефективні управлінські рішення у сфері асортиментної політики підприємства.
11. Проблеми при формуванні асортиментної політики підприємств.
12. Сучасне штрихове кодування товарів.
13. Сучасне кодування непродовольчих товарів.
14. Національні правила ідентифікації товарів змінної кількості.
15. Особливості маркування товарів.
16. Стандартизація і сертифікація внутрішніх систем якості.
17. Сучасні підходи до управління якістю.
18. Міжнародні стандарти ISO серії 9000.
19. Об'єктивні методи оцінки якості товарів.

20. Види експертизи товарів.
21. Популяризація харчових концентратів.
22. Сучасні страви з харчових концентратів.
23. Створення на основі харчових концентратів комплексних раціонів харчування людини.
24. Сучасний стан ринку харчових концентратів в Україні.
25. Виробництво харчових концентратів у розвинутих країнах світу.
26. Аналіз вимог щодо якості та безпечності харчових концентратів в Україні та світі.
27. Сучасне торгове маркування.
28. Товарно-знакова символіка товару.
29. Сучасне оформлення товарних знаків.
30. Екологічних знаки товарів
31. Реклама як засіб інформації про товар.
32. Важливість мінеральних речовин в організмі людини.
33. Роль вітамінів в організмі людини.
34. Роль жирів у харчуванні людини.
35. Значення білків для організму людини.
36. Роль хімічних речовин у збереженості продуктів
37. Фізіологічні норми харчування.
38. Хімічний склад і калорійність основних продуктів харчування.
39. Вплив ферментів на якість продуктів.
40. Пектинові речовини та їхнє значення.
41. Сучасне виробництво пластмас та їх шкідливість.
42. Споживні властивості виробів із пластмас.
43. Сучасний асортимент посуду з пластмас.
44. Якість товарів із пластмас.
45. Скляна промисловість України.
46. Сучасне виробництво круп.
47. Хліб та хлібобулочні вироби.

48. Макаронні вироби, умови їх зберігання та їх класифікація.
49. Борошно, сорти борошна та умови його зберігання.
50. Сухарі та бубликові вироби.
51. Безглютеновий хліб.
52. Нові тренди у споживанні та виробництві хлібобулочних виробів.
53. Гречаний хліб.
54. Сучасний стан виробництва та розвитку плодоовочевої продукції в Україні.
55. Харчова цінність плодів і овочів.
56. Ефірні масла в рослинах.
57. Лікувально-профілактична цінність плодів і овочів.
58. Товарна якість плодів і овочів.
59. Хвороби плодів и овочів.
60. Сучасна тара і пакувальні матеріали для плодів и овочів.
61. Зберігання плодів в РГС (РГС – регульоване газове середовище).
62. Сорти плодів і овочів за призначенням.
63. Виробництво яблук в Україні
64. Сучасне виробництво картопляного і кукурудзяного крохмалю.
65. Сучасне виробництво цукру.
66. Сучасні вимоги до якості цукру.
67. Цукрозамінники в організмі людини.
68. Сучасні вимоги до якості меду.
69. Стан виробництва кондитерських виробів в Україні.
70. Особливості виробництва мармеладу фруктовоягідного.

71. Особливості виробництва та асортимент карамелі.
72. Особливості виробництва та асортимент шоколаду.
73. Особливості виробництва та асортимент цукерок.
74. Особливості виробництва та асортимент борошняних кондитерських виробів.
75. Сучасне виробництво чаю.
76. Особливості виробництва та асортимент кави.
77. Класифікація та асортимент лікєро-горілочаних виробів.
78. Особливості виробництва хлібного квасу.
79. Особливості виробництва та асортимент молока.
80. Особливості виробництва та асортимент кисломолочних продуктів.
81. Молочні консерви і сухі молочні продукти.
82. Виготовлення морозива.
83. Асортимент вершкового масла.
84. Особливості виробництва та асортимент молочних консервів.
85. Значення яєчних товарів у харчуванні.
86. Сучасні способи та умови зберігання курячих яєць.
87. Умови та строки зберігання яєць.
88. Морожені яєчні продукти.
89. Сухі яєчні продукти.
90. Яєчні продукти консервовані цукром.
91. Сучасне виробництво морожених яєчних продуктів.
92. Сучасні вимоги до якості морожених яєчних продуктів.
93. Маркування м'яса.
94. Форми клейма, штампів та позначок, та порядок їх використання.

95. Хвороби тварин.
96. Значення хімічних сполук м'яса у харчуванні людини.
97. Основні процеси при псуванні м'яса та характеристика видів псування.
98. Оцінка якості м'яса.
99. Загальна характеристика м'ясних субпродуктів.
100. Товарознавча характеристика м'яса птиці.
101. Особливості зберігання мороженого м'яса птиці.
102. Особливості виробництва солоних м'ясних виробів.
103. Ставкове розведення риби.
104. Способи охолодження риби.
105. Особливості зберігання та транспортування риби.
106. Особливості зберігання мороженої риби.
107. Особливості виготовлення солоних та маринованих рибних товарів.
108. Особливості приготування сушеної продукції з риби.
109. Зберігання в'ялених рибних товарів.
110. Сучасні вимоги до якості товарів гарячого коптіння.

Тести

1. Зерно хлібних злаків багате на:

вуглеводи і жири

крохмаль і білки

жири і крохмаль

цукри, жири і білки

2. У крупах міститься така кількість хімічних речовин, %:

вода 8–10, жири 10–12, вуглеводи 45–50

ода 13–15, жири 1–2, вуглеводи 65–70

вода 20–25, жири 5–10, вуглеводи 65–80

вода 2–3, жири 8–10, вуглеводи 80–85

3. Крупи поділяють на такі види:

пшеничні, вівсяні, польські, топінамбурові, соєві, гречані, рисові, кукурудзяні

пшеничні, вівсяні, гречані, соєві, шліфовані

пшеничні, вівсяні, гречані, рисові, кукурудзяні, ячмінні

кукурудзяні, звичайні, вівсяні, рисові, ячмінні, пшеничні, соєві

4. Залежно від технології виготовлення крупи поділяють на:

групи, підгрупи, сорти

категорії, різновиди, сорти

різновиди, номери, сорти

групи, номери, сорти

5. На товарний сорт крупів ядриці, пшона і рису впливають такі чинники:

вміст якісного ядра і домішок

вологість, зольність, вміст якісного ядра
вміст домішок, вологість і зольність
вміст якісного ядра, вологість, смак, запах

6. Перлові крупи виготовляють із зерна:
пшениці
рису
ячменю
вівса і гречки

7. Крупа поділ належить до:
пшеничних
гречаних
рисових
вівсяних

8. У борошні порівняно із зерном міститься:
більше жиру і цукру
менше жиру і більше цукру
менше жиру і цукру
більше цукру і менше жиру

9. На формування асортименту борошна впливають такі чинники:
вид зернової культури, якість зерна, призначення
вид зернової культури, якість зерна, технологія виготовлення
вид зернової культури, вологість зерна, технологія виготовлення
вид зернової культури, технологія виготовлення, призначення

10. Житнє хлібопекарське борошно поділяють на такі товарні сорти:

сіяне, вищий, перший
перший, обдирне, оббивне
сіяне, обдирне, оббивне
сіяне, обдирне, оббивне, поліпшене

11. З вуглеводів у макаронних виробках переважають:
крохмаль і цукор
декстрини і цукор
крохмаль і декстрини
клітковина і цукор

12. фізико-хімічних показників у макаронних виробках визначають:

вміст лому, крихт і деформованих виробів, масову частку жиру і клейковини

вміст лому, крихт і деформованих виробів, масову частку цукру, вологість, кислотність

вміст лому і крихт, масову частку жиру, вологість, кислотність, міцність

вміст лому, крихт і деформованих виробів, вологість, кислотність міцність

13. Хліб із пшеничного борошна містить таку кількість хімічних речовин, г/100 г:

вода 15–25, білки 7–8, жири 1–2, вуглеводи 50–60

вода 35–45, білки 1–2, жири 5–6, вуглеводи 30–35

вода 35–45, білки 7–8, жири 1–2, вуглеводи 40–50

вода 25–30, білки 2–3, жири 8–10, вуглеводи 55–60

14. Хлібобулочні вироби забезпечують потребу людини в енергії на, %:

10–15

30–35

60–80

80–85

15. У пшеничному хлібі порівняно із житнім:
нижча пористість і більша кислотність
вища пористість і менша кислотність
вища пористість і більша кислотність
пористість і кислотність однакові

16. У поняття хлібобулочні вироби входять:
тільки хліб і булочні вироби
тільки хліб, булочні і сухарні вироби
хліб, крекери, булочні, бубликові і сухарні вироби
хліб, булочні, бубликові, здобні і сухарні вироби та деякі інші

17. Маса окремого виробу хліба і булочних виробів становить, г:
хліба більше 1000, булочного виробу менше 250
хліба більше 750, булочного виробу менше 500
хліба більше 750, булочного виробу менше 250
хліба більше 500, булочного виробу менше 500

18. Залежно від виду борошна, яке використовують для приготування тіста, хліб поділяють на:

житній, пшеничний, пшенично-житній, комбінований
житній, пшеничний, житньо-пшеничний, пшенично-житній

житній, пшеничний, пшенично-житній, ячмінний,
житньо-тритікалевий

житній, пшеничний, житньо-пшеничний, ячмінний,
кукурудзяний

19. З фізико-хімічних показників у хлібі визначають:

пористість, кислотність, вологість, масову частку вітамінів С і р-каротину

пористість, кислотність, вологість, зольність

пористість, кислотність, вологість, масову частку білків і клейковини

пористість, кислотність, вологість

20. Картопляна (тягуча) хвороба хліба спричиняється: спорами картопляної палички, які потрапляють у хліб разом з дріжджами

спорами картопляної палички, які потрапляють з повітря в тісто

кефірними грибками, які потрапляють у тісто під час додавання молока

спорами сінної палички, які потрапляють у хліб разом з борошном

21. Які ягоди належать до справжніх:

виноград, суниця, журавлина

чорниця, малина, ожина

смородина, агрус, полуниця

порічки, суниця, агрус

22. Які фрукти належать до субтропічних:

фейхоа, помело, світі, кумкват

лайми, лаймкват, гранаділа жовта, манго

анона черімола, пітахая, лайми

лаймкват, карамбола, гуава звичайна

23. Які сорти фруктів належать до тропічних:

ананаси, ківі, фейхоа

лаймкват, світі, помело

банани, папая, пітахая

помпельмус, кумкват, гранаділа жовта

24. Яка тривалість зберігання яблук пізньозимових сортів за температури $-1-3^{\circ}\text{C}$, міс.:

5–6

10–11

8–9

6–7

25. Яка тривалість зберігання груш осінніх сортів за температури $-1-1^{\circ}\text{C}$, міс.:

4,5

4,01

4–5

до 3

26. Яка тривалість зберігання абрикосів за температури -1°C , діб:

30

40

20

10

27. Яка тривалість зберігання персиків за температури -1°C , діб:

15

30

40

20

28. Яка тривалість зберігання апельсинів, мандаринів і лимонів стиглих за оптимальних температур, міс.:

апельсинів 1—2, мандаринів 0,5—1, лимонів 2—3

апельсинів 2—3, мандаринів 1—2, лимонів до 6

апельсинів 4, мандаринів 3, лимонів 2

апельсинів 5, мандаринів 4, лимонів 7

29. На якому рівні потрібно підтримувати температуру в камерах для тривалого зберігання швидкозаморожених фруктових і овочевих товарів:

-2–5°C

-10–15°C

-15–18°C

-20–25°C

30. Який вигляд мають сушені абрикоси:

урюк – половинки плодів різані, кайса - половинки плодів рвані, курага - цілі плоди

урюк – половинки плодів рвані, кайса - цілі плоди, курага - цілі плоди без кісточок

урюк – цілі плоди з кісточкою, кайса - цілі плоди без кісточки, курага - половинки плодів

урюк – цілі плоди без кісточки, кайса - половинки плодів, курага - цілі плоди без кісточки

31. Зерна крохмалю овальні, великого розміру, утворюють прозорі клейстери високої в'язкості:

кукурудзяні

картопляні

рисові

пшеничні

32. Цукор-пісок, у якого масова частка цукрози становить 99,55%, редукуючих речовин – 0,065, золи – 0,05, вологи – 0,15% і кольоровість 1,5 ум. од.:

не відповідає вимогам стандарту

допускається для промислової переробки

відповідає вимогам стандарту

не допускається для промислової переробки

33. Дайте найбільш вичерпну відповідь, який цукор і на які товарні сорти ділиться:

цукор-рафінад пресований вищого і 1-го

цукор-рафінад фасований швидкорозчинний вищого і першого

цукор рідкий вищого і 1-го

цукор рідкий вищого, 1-го і 2-го

34. Мед, що має золотистий відтінок, приємний, терпкуватий смак і слабкий аромат, належить до:

білоакацієвого

малинового

соняшникового

липового

35. Желеподібний продукт, який отримують з використанням драглеутворювачів, цукру-піску, а також кислоти, ароматизатора, барвників, є:

желе фруктово-ягідне

повидло

джем

мармелад желейний

36. Збиванням вивареного фруктово-ягідного пюре з цукром та яєчним білком і змішуванням з драглеутворювачем отримують:

пастильні вироби

мармелад фруктово-ягідний

желе фруктово-ягідне

халву

37. Продукт, отриманий з цілих або розрізаних на шматки фруктів, ягід, деяких овочів, уварених у цукровому або цукрово-патоковому сиропі:

- мармелад
- цукати
- желе
- мармелад-пат

38. На основі цукру і патоки у співвідношенні 1:0,5 з додаванням кислоти, барвників, ароматизаторів готують:

- помадкову масу
- цукеркову масу
- карамельну масу
- масляно-цукрову масу

39. Тривалість зберігання льодяникової карамелі залежить від таких чинників:

- вмісту цукрів
- вологості карамелі
- температури зберігання
- виду і способу випуску

40. Харчова цінність какао-бобів у шоколадному виробництві залежить від вмісту:

- какао-масла і білків
- теоброміну
- кофеїну
- дубильних речовин

41. За хімічною природою гідроксильним похідним насиченого вуглеводню-етану є:

- коньяк
- етиловий спирт
- джин

бренді

42. Безбарвні напої, насичені відчутним ароматом, м'які і приємні на смак, належать до:

рому
віскі
горілок особливих
джину

43. Напої готують переважно на спиртованих соках і морсах, містять 18–20% об. спирту, 25–40 г/100 см³ цукру і 26–47 г/100 см³ загального екстракту:

наливки
коктейлі
настоянки солодкі
десертні напої

44. Міцний алкогольний напій, який отримують зброджуванням продуктів переробки цукрової тростини з подальшою перегонкою браги і витримуванням спирту в дубових бочках:

віскі
ром
джин
текіла

45. Міцний алкогольний напій, який готують з ячмінного солоду, борошна зернових культур, води і дріжджів:

віскі
ром
джин
саке

46. Напій міцністю 40–45%, виготовлений з морсу на ягодах ялівцю:

- настоянка міцна
- бальзам
- віскі
- джин

47. Вина, що мають колір від світло-солом'яного до темно-золотистого з різними відтінками, легкий, освіжний смак, сортовий аромат і містять 9–13% об. спирту, належать до:

- напівсолодких столових
- марочних білих
- білих столових
- спеціальних сухих

48. Марочні вина з помірною солодкістю, м'яким смаком, специфічним карамельним тоном і ароматом належать до типу:

- хереса
- марсали
- портвейна
- мадери

49. Найбільш цінними складниками чаю вважають:

- дубильні речовини
- кофеїн
- вітамін
- амінокислоти

50. Чай СТС вважають:

- листовим
- дрібним
- ламаним
- гранульованим

Перелік використаних і рекомендованих джерел

1. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення.: Держстандарт України, 2000. 24 с.
2. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.
3. Бондарчук М.С., Шумський О.В. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі: підручник: Львів, Магнолія, 2008. 424 с.
4. Довідник товарознавця. Продовольчі товари. Навч. посібник за ред. С. В. Князь. Львів: Вид-во Львів. політехніки, 2016. 340 с.
5. Колтунов, В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів. Навч. посібник. Київ: Центр учб. л-ри, 2014. 138 с.
6. Михайлов В. І., Глушкова Т.Г, Зельніченко О.І. Товарознавство непродовольчих товарів. Київ: КНИГА, 2004. 448 с.
7. Сирохман І.В., Задорожній І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. 4-е вид., переробл. і допов: Київ, Лібра, 2007. 660 с.
8. Сирохман, І.В., Завгородня В.М., Лебединець В.Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник: Київ, Знання 2014. 543 с.
9. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2003. 227с.
10. Пугачевський, Г. Ф. Теоретичне товарознавство, 2016. 128 с
11. ДСТУ 8791:2018 Боршно житнє хлібопекарське. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL:

http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=78652

12. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77350

13. ДСТУ 4912:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення домішок рослинного походження [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=82521

14. ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови. З поправкою [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=83086

15. ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84219

Для нотаток

Для нотаток

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Румянцева І.Б.

ТОВАРОЗНАВСТВО

Навчально-методичний посібник
(для студентів денної та заочної форми навчання)

Видавництво «Прінт-СВ»
Підписано до друку «___» _____ 2021 р.
Тираж 50 прим.