

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра підприємництва і торгівлі

М.Є. Бондарчук

ТОВАРОЗНАВСТВО
Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Кривий Ріг
2017

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра підприємництва і торгівлі

М.Є. Бондарчук

ТОВАРОЗНАВСТВО

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Затверджено на засіданні
кафедри підприємництва і торгівлі
Протокол № 1
від “ 30” серпня 2017 р.

Схвалено навчально-методичною радою
ДонНУЕТ
Протокол № 1
від “29” вересня 2017 р.

**Кривий Ріг
2017**

УДК 620.2:339.166.8(0765)

Б 81

Рецензенти:

О.Є. Бавико - докт. екон. наук, доцент

Н.М. Скляр - канд. екон. наук, ст. викл

Бондарчук, М.Є.

Б 81 Товарознавство [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / М.Є. Бондарчук; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. підприємн. і торг.. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 75 с.

Методичні рекомендації призначені для студентів всіх форм навчання і включають інформацію щодо змісту модулів та тем дисципліни, планів семінарських занять, завдань для самостійного вивчення та розподілу балів за видами робіт, що виконуються студентами протягом вивчення дисципліни. Методичні рекомендації містять перелік питань для підготовки до підсумкового контролю та перелік основної та додаткової літератури.

УДК 620.2:339.166.8(0765)

© Бондарчук М.Є., 2017

© Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2017

ЗМІСТ

ВСТУП	5
ЧАСТИНА 1. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	6
ЧАСТИНА 2. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ	28
Змістовий модуль 1. Товарознавство харчових продуктів	29
Змістовий модуль 2. Товарознавство непродовольчих товарів	35
ЧАСТИНА 3. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ	39
Змістовий модуль 1. Товарознавство харчових продуктів	40
Змістовий модуль 2. Товарознавство непродовольчих товарів	60

ВСТУП

Повсякденне або часте споживання товарів найчастіше створює невірне уявлення про те, що фахівцям і споживачам знання про товар потрібні не більше ніж на вузькому побутовому рівні. Однак це помилкове судження, оскільки робота з товарами вимагає професійних, постійно поновлюваних і актуалізованих теоретичних знань.

Метою дисципліни "Товарознавство" є формування системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вирішення основних завдань торговельної діяльності, що пов'язані з організацією роботи і комерційною діяльністю щодо закупівлі і реалізації харових продуктів і непродовольчих товарів відповідного асортименту, рівня якості і купівельної спроможності.

В результаті вивчення дисципліни студенти мають набути наступних **компетенцій:**

знання і розуміння:

категорій, понять, термінів, визначень і класифікації, що стосуються конкретних груп товарів;

властивостей сировини для виготовлення продовольчих та непродовольчих товарів;

особливостей технології виготовлення продовольчих та непродовольчих товарів, специфіку асортименту та продуктів їх переробки;

правил та умов зберігання зерноборошняних, плодоовочевих, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних, рибних, молочних товарів та харчових жирів;

дефектів продукції, що виникають.

застосування знань і розуміння:

вміти орієнтуватись в груповому і внутрішньогруповому асортименті товарів рослинного походження та тваринного походження та супутніх товарах, визначати якість за органолептичними і фізико-хімічними показниками;

вміти користуватися нормативною документацією;

вміти розпізнавати дефекти продукції.

формування суджень:

здатність оцінити стан та перспективи ринку продовольчих та непродовольчих товарів;

здатність визначити та надати характеристику груповому і внутрішньогруповому асортименту товарів продовольчих та непродовольчих товарів, супутніх товарах;

здатність визначити якість харчових продуктів за органолептичними і фізико-хімічними показниками відповідно вимог нормативно-технічної документації.

ЧАСТИНА 1.
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" Ступінь «Бакалавр»
Семестр	5-й
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	2
Лекції, годин	6
Практичні/ семінарські, годин	8
Лабораторні, годин	
Самостійна робота, годин	136
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	
самостійної роботи студента	
Вид контролю	екзамен

2. Мета та завдання дисципліни

Мета - формування системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вирішення основних завдань торговельної діяльності, що пов'язані з організацією роботи і комерційною діяльністю щодо закупівлі і реалізації харчових продуктів та непродовольчих товарів відповідного асортименту, рівня якості і купівельної спроможності.

Завдання - вивчення стану та перспектив розвитку виробництва, споживання і торгівлі харчових продуктів та непродовольчих товарів в Україні; вивчення сировини, що використовується для виробництва харчових продуктів та непродовольчих товарів її складу та властивостей; опанування основ виробництва харчових продуктів та непродовольчих товарів, особливостей технології окремих груп товарів, закономірностей формування їх якості та споживних властивостей; досконале знання класифікації та асортименту товарів вітчизняного виробництва та імпортованих, принципів формування асортименту; знання вимог до якості харчових продуктів та непродовольчих товарів, тари та пакувальних матеріалів, методів оцінки харчових продуктів та непродовольчих товарів, тари та пакувальних матеріалів; знання нормативної документації щодо асортименту харчових продуктів та непродовольчих товарів; знання умов і правил зберігання, транспортування харчових продуктів та непродовольчих товарів, факторів, що впливають на зміну якості під час зберігання, транспортування та реалізації цих товарів.

3. Структура дисципліни

Назва змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Товарознавство харчових продуктів					
Тема 1. Продукти переробки зерна	10				10
Тема 2. Загальна характеристика овочів та плодів	10				10
Тема 3. Характеристика цукристих, борошняних виробів та східних солодоців	10	2	2		6
Тема 4. Загальна характеристика смакових товарів	10				10
Тема 5. Товарознавча характеристика молока та молочних товарів	10				10
Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів	10				10
Тема 7. Характеристика м'яса забійних тварин, птиці та продуктів їх переробки. Яєчні товари	10	2	2		6
Тема 8. Характеристика риби та водні нерибних об'єктів промислу. Продукти переробки гідробіонтів	10				10
Разом за змістовим модулем 1	80	4	4		72
Змістовий модуль 2. Товарознавство непродовольчих товарів					
Тема 9. Загальна характеристика товарів зі скла та кераміки	10		2		10
Тема 10. Товарознавча характеристика господарських товарів	10				10
Тема 11. Товарознавча характеристика електропобутових товарів	10				10
Тема 12. Характеристика одягово-взуттєвих та хутряних товарів	10	2	2		6
Тема 13. Характеристика Товарів для освіти, духовного розвитку та виховання	10				10
Тема 14. Характеристика складно-технічних товарів і товарів для спорту та активного відпочинку	10				10
Тема 15. Ювелірні товари та побутові годинники	10				10
Разом за змістовим модулем 2	70	2	4		64
Усього годин	150	6	8		136

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського (практичного) заняття	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Товарознавство харчових продуктів		
1	Вивчення асортименту та дослідження якості цукристих, борошняних виробів та східних солодоців	2
2	Торговельне розбирання м'яса. Визначення категорії вгодованості та свіжості м'яса птиці	2
Змістовий модуль 2. Товарознавство непродовольчих товарів		
3	Класифікація, характеристика асортименту та дослідження якості силікатних товарів	2
4	Класифікація, характеристика асортименту та дослідження якості одягово-взуттєвих та хутряних товарів	2

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд навчальної, наукової і періодичної літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Підготовка індивідуальних робіт за основними темами дисципліни.
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Тема	Кількість годин самостійної роботи	Форми самостійної роботи	Засоби діагностики
1	2	3	4
Змістовий модуль 1. Товарознавство харчових продуктів			
Тема 1. Продукти переробки зерна	10	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: товарознавча характеристика борошна. Товарознавча характеристика крупи. Харчові концентрати. виробництво макаронних виробів. Характеристика асортименту макаронних виробів. Дефекти. Пакування, транспортування і зберігання макаронних виробів. Хімічний склад хлібобулочних виробів. Виробництво пшеничних хлібобулочних виробів. Виробництво житніх хлібобулочних виробів. Класифікація і асортимент хлібу. Дефекти. Пакування, транспортування і зберігання макаронних виробів. Джерела [19, 40, 41]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
Тема 2. Загальна характеристика овочів та плодів	10	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: свіжі плоди та овочі: хімічний склад, Значення у харчуванні. Класифікація свіжих овочів, характеристика їх окремих представників.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація

		<p>Хвороби, пошкодження та норми якості для картоплі, коренеплодів капустияних та цибулевих овочів. Пакування, транспортування і зберігання картоплі, коренеплодів капустияних та цибулевих овочів.</p> <p>Джерела [31, 32, 34, 36].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації.</p>	доповіді
<p>Тема 3. Характеристика цукристих, борошняних виробів та східних солодоців</p>	6	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: класифікація кондитерських виробів. Сировина для кондитерського виробництва. Характеристика фруктово-ягідних виробів. Товарознавча характеристика шоколаду. Характеристика групи цукерок. Товарознавча характеристика печива. Характеристика пряників і вафель. Характеристика тортів і тістечок. Класифікація східних солодоців. Товарознавча характеристика східних солодоців. Товарознавча характеристика халви.</p> <p>Джерела [15, 42, 43].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
<p>Тема 4. Загальна характеристика смакових товарів</p>	10	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: класифікація смакових товарів за походженням та впливу на організм людини. Загальні вимоги до умов та термінів зберігання смакових товарів. класифікація, хімічний склад прянощів. Вимоги до якості прянощів та приправ. Пакування та зберігання. Характеристика нових видів приправ. Споживні властивості чаю, кави, безалкогольних напоїв, міцних спиртних напоїв, пива, слабоалкогольних коктейлів, вина. Характеристика сировини для чаю та кави, безалкогольних напоїв, міцних спиртних напоїв, пива, слабоалкогольних коктейлів, вина, тютюнових виробів. Технологія виготовлення різних видів чаїв, безалкогольних напоїв, міцних спиртних напоїв, пива, слабоалкогольних коктейлів, вина, тютюнових виробів. Технологічні особливості виготовлення меленої, розчинної кави та кавових напоїв. Класифікація та характеристика асортименту. Умови та терміни зберігання. Вимоги до якості. Дефекти.</p> <p>Джерела [9, 16, 27].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді

<p>Тема 5. Товарознавча характеристика молока та молочних товарів</p>	<p>10</p>	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: характеристика кількісного та якісного складу молока. Властивості молока як сировини для виготовлення молочних продуктів. Значення молока у харчуванні людини. загальна характеристика схеми виготовлення питного молока. Вплив окремих технологічних операцій на якість та властивості питного молока. Класифікація асортименту молока питного, дефекти. Біохімічні та фізико-хімічні основи консервування молока. Характеристика властивостей згущених молочних консервів. Забезпечення властивостей сухих молочних консервів. Характеристика продуктів дитячого харчування на молочній основі. Технологічні основи формування властивостей морозива. Сировина для виготовлення морозива. Класифікація морозива, дефекти. Класифікація кисломолочних продуктів. Характеристика кисломолочних напоїв. Властивості сметани. Характеристика кисломолочного сиру та сиркових виробів. Харчова цінність сирів. Класифікація сирів. Технологічні аспекти формування властивостей сирів, дефекти Джерела [12, 45, 47]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації.</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді</p>
<p>Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів</p>	<p>10</p>	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Характеристика жирних кислот та інших речовин, що входять до складу жирів, їх вплив на основні властивості та зберігання жирів. Загальна класифікація жирів. Теорія механізму окиснення жирів. Гідроліз. Розщеплення (омилення) жирів. Згіркнення та осалювання жирів. Харчова цінність, класифікація сировини, технологічні операції виробництва олій, вершкового масла, тваринних топлених жирів, маргарину, кондитерських, кулінарних, хлібопекарських жирів, спредів, жирових сумішей та їх вплив на формування якості готового продукту, характеристика асортименту, дефекти, показники якості та безпеки. Пакування, умови і терміни зберігання. Джерела [18, 45, 48]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді</p>
<p>Тема 7. Характеристика м'яса забійних тварин, птиці та продуктів їх переробки. Яєчні</p>	<p>6</p>	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: види і породи забійних тварин. Принципи класифікації м'яса забійних тварин. Класифікація м'яса забійних тварин за видом, статтю, віком,</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація</p>

товари		<p>вгодованістю, термічним станом, а також на товарні гатунки. Маркування м'яса забійних тварин. Поняття про тавра та індекси, їх види та значення. Поняття про живу, забійну, приймальну масу, забійний вихід. Правила та мета передзабійного утримання тварин. Технологічні операції переробки тварин та їх вплив на якість отриманого м'яса. Особливості технології переробки свиней та дрібної рогатої худоби. Особливості морфологічного і хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Переробка птиці, вплив технологічних операцій на якість кінцевого продукту. Класифікація м'яса птиці. Упаковка і маркування. Вимоги до якості. Транспортування. Утворення, будова, хімічний склад та харчова цінність курячих яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Старіння та псування яєць. Дефекти яєць, причини їх виникнення та шляхи попередження. Маркування яєць. Способи зберігання яєць. Морожені та охолоджені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види. Оцінка якості. Дефекти, їх причини і способи попередження. Пакування, маркування, транспортування. Умови і терміни зберігання та реалізації.</p> <p>Джерела [6, 7, 38, 39, 44].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації</p>	доповіді
<p>Тема 8. Характеристика риби та водні нерибних об'єктів промислу. Продукти переробки гідробіонтів</p>	10	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: особливості анатомічної будови риб, характеристика основних тканин та внутрішніх органів. Масовий склад риби. Біологічна та товарна характеристика головних промислових родин риб. Хімічний склад м'язової і сполучної тканин м'яса риби. Фактори, що впливають на зміну хімічного складу м'яса риби. Харчова та біологічна цінність м'яса риби. Біотехнічні особливості штучного вирощування живої товарної риби. Перспективні види. Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну якості живої риби. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості живої товарної риби. Безпечність рибної сировини та рибних продуктів. Хвороби риб. Гідробіонти як акумулятори і переносники шкідливих речовин і небезпечних захворювань. Посмертні зміни, які відбуваються у рибі. Водні нерибні об'єкти харчового використання. Класифікація. Загальна біологічна характеристика, особливості анатомічної будови, хімічний склад,</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді

		харчова та біологічна цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців. Продукти переробки гідробіонтів. Асортимент, вимоги до якості, Процеси, що відбуваються під час товароруку. Дефекти Джерела [11, 13, 14, 24, 26, 37]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації	
Разом змістовий модуль 1	80		
Змістовий модуль 2. Товарознавство непродовольчих товарів			
Тема 9. Загальна характеристика товарів зі скла та кераміки	10	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: загальне поняття та класифікація силікатів. Основні та допоміжні сировинні матеріали. Виробництво скляних та керамічних виробів. Декорування. Фарфорові вироби. Склад і структура фарфору. Характеристика асортимент, вимоги до якості, дефекти. Методи визначення якості. Джерела [2, 21, 22, 46]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
Тема 10. Товарознавча характеристика господарських та будівельних товарів	10	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Загальні властивості і склад пластичних мас. Класифікація пластичних мас. Принципи переробки пластмас у вироби. Вимоги до якості товарів з пластичних мас. Оцінка якості товарів з пластичних мас. Дефекти виробів з пластичних мас. Характеристика групового асортименту товарів з пластичних мас. Маркування, упаковка і умови зберігання виробів з пластмаси. Склад і основні властивості клеїв. Класифікація клеїв. Основні види клеїв. Лакофарбові матеріали. Вплив компонентів лакофарбових матеріалів на їх властивості. Загальні властивості лакофарбових матеріалів і покриттів. Класифікація та система позначень лакофарбових товарів і покриттів. Особливості контролю якості лакофарбових матеріалів. Миючі засоби: класифікація та асортимент. Мила: склад, властивості і основні види. Синтетичні миючі засоби: технологія отримання, склад. Роль окремих складових у формуванні загальних властивостей синтетичних миючих засобів. Особливості оцінки якості миючих засобів. Різні хімічні товари: чистячі, плямовивідні засоби, мінеральні добрива, хімічні засоби для догляду за автомобілем і їх специфічні особливості. Металевогосподарські товари (види металів і сплавів, інші матеріали, які застосовуються для	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді

		<p>виробництва товарів, особливості виготовлення і декорування металовиробів). Класифікація асортименту, загальна характеристика основних груп.</p> <p>Вимоги до якості металевого господарських товарів. Фактори, що впливають на ціну і конкурентоспроможність товару.</p> <p>Стан і основні напрямки розвитку ринку електротоварів. Класифікація асортименту електротоварів. Загальна характеристика основних груп: електромонтажні вироби, джерела світла і побутові світильники, електронагрівальні прилади, побутові холодильники і пральні машини.</p> <p>Вимога до якості побутових електротоварів. Фактори, що впливають на ціну і конкурентоспроможність.</p> <p>Загальний стан ринку меблів. Фактори, що формують асортимент і споживчі властивості меблів (вживані матеріали, особливості виготовлення).</p> <p>Класифікація асортименту меблів. Фактори, що впливають на ціну і конкурентоспроможність меблів. Вимоги до якості. Стан ринку будівельних товарів в Україні. Класифікація асортименту будівельних товарів і загальна характеристика окремих груп. Вимоги до якості.</p> <p>Джерела [2, 3, 5, 17, 20, 23, 25].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації</p>	
Тема 11. Товарознавча характеристика електропобутових товарів	10	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань:</p> <p>Споживні властивості електропобутових товарів; характеристики асортименту електричних побутових товарів, товарів для передавання електроенергії, електроустановлювальних товарів, нагрівальних приладів, побутових світильників, приборів для вимірювання та обліку електроенергії</p> <p>якість електропобутових товарів і домашніх машин; особливості маркування, пакування та транспортування електропобутових товарів, зберігання та догляд за побутовими електроприладами; розвиток виробництва і тенденції формування асортименту електропобутових машин і приладів.</p> <p>Джерела [1, 2, 8, 29, 35, 39].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
Тема 12. Характеристика одягово-взуттєвих та хутряних товарів	6	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: аналіз волокнистого складу непаспортизованих взірців тканини. Вивчення асортименту пряжі і ниток. Аналіз складних переплетень тканин.</p> <p>Вивчення фізико-механічних властивостей</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді

		<p>тканин. Вивчення гігієнічних та естетичних властивостей тканин. Вивчення асортименту тканин. Вивчення дефектів тканин. Визначення сорту кусків тканин. Неткані товари Килимові товари. Нормативно - технічна документація на швейні товари. Номенклатура показників якості одягу. . Визначення сорту одягу. Маркування, пакування, транспортування та зберігання одягу. Трикотажні товари, в т.ч.: собливості проектування і виготовлення трикотажних виробів. Характеристика асортименту головних уборів і шарфів. Оцінювання якості трикотажних виробів (товарів). Шкіряна сировина. Характеристика видів, особливості будови та хімічного складу, вплив на якість та властивості готових шкір. Формування якості та асортименту натуральних шкір у процесі їх виробництва. Використання штучних матеріалів при виробництві шкіряного взуття. Сировина, виробництво, класифікація, характеристика асортименту штучних взуттєвих матеріалів. Особливості виробництва шкіряного взуття. Вплив методів виробництва на якість та споживні властивості взуття. Класифікація шкіряного взуття, розмірно-повнотний асортимент, характеристика видів взуття, основні напрями розвитку асортименту. Контроль якості взуття, групування пороків. Методи контролю взуття. Гумове та валяне взуття. Класифікація, характеристика асортименту, особливості споживчих властивостей та сортування гумового взуття. Стан ринку хутряних виробів в Україні: сировинна база, основні виробники та структура споживання, розвиток асортименту. Хутряна сировина: особливості будови, біологічна мінливість. Промислове виробництво хутряних напівфабрикатів. Вплив на якість та споживні властивості хутряних виробів. Класифікація та асортимент хутряних напівфабрикатів, особливості їх сортування. Класифікація та асортимент каракулево-смушкових напівфабрикатів, особливості їх сортування. Моделювання та кушнірсько-пошивне виробництво хутряних виробів, вплив на якість. Характеристика асортименту та споживних властивостей хутряних виробів, особливості їх сортування.</p> <p>Джерела [2, 21, 30, 38].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації</p>	
--	--	--	--

<p>Тема 13. Характеристика товарів для освіти, духовного розвитку та виховання</p>	<p>10</p>	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: загальні поняття про папір і картон. Характеристика факторів, що формують властивості паперу, картону та виробів з них. Волокнисті напівфабрикати, наповнювачі, проклеювальні речовини та інші речовини, що застосовуються у виробництві паперу та картону. Вплив цих матеріалів у формуванні властивостей. Загальні поняття про технологію паперового виробництва. Формування властивостей та якості паперу і картону в процесі виробництва. Споживні властивості та показники якості паперу і картону. Класифікація паперу і картону. Характеристика асортименту паперу для писання, креслення, малювання, друкування та інших видів паперу. Класифікація виробів з паперу і картону. Характеристика асортименту білових, канцелярських виробів з паперу і картону та виробів санітарно-побутового призначення.</p> <p>Вимоги до якості паперу, картону та виробів з них. Класифікація, споживні властивості шкільно-письмових та канцелярських товарів. Характеристика асортименту приладдя для письма, креслення, малювання. Шкільні товари. Класифікація та характеристика асортименту канцелярських товарів: приладдя для зберігання, архівування паперів, дрібноофісна техніка та офісні дрібниці, штемпельне приладдя, настільні аксесуари. Вимоги до якості шкільно-письмових та канцелярських товарів. Загальне поняття про музичні товари. Властивості звука та їх використання в музичних інструментах. Загальна класифікація музичних товарів. Характеристика факторів, які формують властивості музичних інструментів. Вплив сировинних матеріалів та технологічних процесів виготовлення на властивості музичних інструментів. Вимоги до якості музичних інструментів. Транспортування і зберігання музичних інструментів. Контроль та оцінка якості музичних товарів в торгівлі. Роль іграшок у вихованні дітей. Стан та проблеми ринку іграшок в Україні, характеристика факторів, що формують властивості та якість іграшок. Вплив сировинних матеріалів та технологічних процесів виготовлення на властивості іграшок. Класифікація іграшок за різними ознаками. Характеристика асортименту іграшок. Особливості маркування, пакування, транспортування і зберігання іграшок. Вимоги до якості іграшок, контроль якості</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді</p>
--	-----------	---	---

		іграшок в торгівлі. Ялинкові прикраси. Групування і характеристика асортименту за вихідними матеріалами і видами обробки. Вимоги до якості ялинкових прикрас. Джерела [2, 21, 33, 50, 51]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації	
Тема 14. Характеристика складно-технічних товарів і товарів для спорту та активного відпочинку	10	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Загальні поняття про радіоелектронні засоби. Значення цих товарів у житті людини і сучасного суспільства. Основні етапи та напрями розвитку виробництва побутової апаратури. Класифікація радіоелектронних засобів запису і відтворення звуку та зображення. Класифікація комплектуючих виробів. Радіодеталі, електровакуумні, напівпровідникові, мікроелектронні та електроакустичні прилади: призначення, класифікація, загальні особливості будови, показники властивостей, асортимент, маркування. Сучасні акустичні системи; домашні кінотеатри. Принципи передачі радіохвиль на відстань. Модуляція радіосигналу. Радіоприймальна апаратура: класифікація, показники властивостей, асортимент. Принципи передачі сигналів телевізійного зображення. Особливості передачі кольорового зображення. Системи і стандарти телебачення. Основні принципи прийому сигналів телевізійного зображення. Телевізори: класифікація, загальні поняття про принцип дії, показники властивостей, асортимент. Аудіозасоби: види і стандарти запису звуку, класифікація, показники властивостей, асортимент. Відеозасоби: види і стандарти запису відеосигналів, класифікація, показники властивостей, асортимент. Мультимедійні комплекси: класифікація, призначення, будова, функції, сумісність з іншою апаратурою. Носії інформації для мультимедійних комплексів: способи і стандарти запису і відтворення інформації, асортимент. Тенденції розвитку виробництва носіїв інформації. Персональні комп'ютери: класифікація, конфігурація, технічні параметри, асортимент. Прилади для друкування, копіювання та передавання інформації на відстань: загальні поняття про будову, класифікація, показники властивостей, асортимент. Вимоги до транспортування радіоелектронних товарів, пакування, зберігання, контроль якості в торгівлі. Товари для рибної ловлі.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді

		<p>Гачкові рибальські снасті, сіткове знаряддя, допоміжне приладдя. Загальна характеристика асортименту, класифікація, споживні властивості. Вимоги до якості і контроль якості в умовах торгівлі. Характеристика асортименту інвентарю для туризму і альпінізму. Інвентар для водного спорту, зимових видів спорту, для спортивних поєдинків та ігор, для ковзанярського спорту та розваг на колесах. Контроль та оцінка якості товарів для спорту і туризму в торгівлі. Джерела [2, 8, 10, 25, 50].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації</p>	
Тема 15. Ювелірні товари та побутові годинники	10	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Роль і значення ювелірних товарів у забезпеченні культурного розвитку людини. Поняття «ювелірні вироби». Стан ринку ювелірних виробів в Україні та світі: динаміка експорту, імпорту, виробництво, продаж, позиціонування торгових марок та світових брендів ювелірних товарів. Особливості споживних властивостей ювелірних товарів. Вітчизняні та світові вимоги до ювелірних товарів. Асортимент ювелірних товарів. Навчальна, статистична класифікація ювелірних товарів за різними ознаками. Міжнародна класифікація ювелірних виробів СІВЮ (міжнародна конфедерація по ювелірним каменям, виробам із срібла, алмазах і перлах). Класифікація ювелірних виробів за УКТЗЕД. Переваги та недоліки класифікацій. Характеристика показників споживних властивостей, видового асортименту особистих прикрас, предметів: туалету, інтер'єру, для сервіровки столу, для паління; письмового приладдя, браслетів та приладдя для годинників, сувенірів, церковно-культової атрибутики, художньої зброї. Основні напрями розвитку дизайну, моди та стилю ювелірних товарів. Вимоги до якості ювелірних товарів: до зовнішнього виду, до фізико-механічних показників, до маркування. Оцінка безпечності ювелірних сплавів з домішками кольорових металів, опроміненого та обробленого дорогоцінного каміння, ювелірних виробів оздоблених черню. Методи випробування і відбір зразків. Методи контролю й оцінка якості. Споживні властивості побутових годинників. Фактори споживних властивостей годинників - конструкція, матеріали, виробництво. Основні технічні параметри та принцип дії годинників. Електричні побутові годинники, відміна їх конструкції</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді

		<p>від механічних. Класифікація електричних побутових годинників. Годинники електромеханічні й електронні, їх конструкція і характеристика. Додаткові функції годинників. Нові види електронних годинників: годинники-таймери, вмонтовані у радіотовари, у світильники та ін. Матеріали та їх вплив на споживні властивості годинників. Особливості виробництва годинників. Вплив технології на споживні властивості годинників. Оцінка якості годинників на виробництві. Паспорта і гарантії годинникових заводів. Класифікація побутових годинників. Єдина система найменування та індексації побутових годинників та їх кодування. нормативна та технічна документація на годинники. Вимоги до якості побутових годинників.</p> <p>Джерела 2, 4, 30, 38, 52].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації</p>	
Разом змістовий модуль 2	70		
Разом	150		

7. Результати навчання

Знання сутності понять, термінів, визначення і класифікації груп харчових продуктів та непродовольчих товарів
Знання хімічного складу і харчової цінності харчових продуктів та непродовольчих товарів, умов та режимів їх зберігання; процесів, що відбуваються при транспортуванні та зберіганні та їх впливу на зміну якості і харчової цінності продуктів
Знання властивостей сировини для виготовлення харчових продуктів та непродовольчих товарів, її вплив на формування споживних властивостей готової продукції
Знання особливостей технології виробництва окремих груп харчових продуктів та непродовольчих товарів
Знання специфіки асортименту харчових продуктів та непродовольчих товарів, правил та умов їх зберігання, дефектів
Уміння провести аналіз та діагностику торговельного асортименту товарів і визначати шляхи оптимізації асортименту продовольчих товарів
Уміння визначати якість харчових продуктів за органолептичними і фізико-хімічними показниками, дефекти
Уміння користуватися нормативно-технічною документацією

8. Форми навчання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за рекомендованою літературою).

9. Методи оцінювання

Поточне оцінювання на практичних заняттях, усні презентації, контрольні модульні роботи, екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюється у випадку проведення екзамену: на протязі семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми лабораторного заняття	Вид роботи / бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
1	2	3	4	5	6	7
Змістовий модуль 1						
Тема 1	1	1	1			
Тема 2	1	1	1			
Тема 3	1	1	1			
Тема 4	1	1	1			
Тема 5	1	1	1			
Тема 6	1	1	1			
Тема 7	1	1	1		5	
Тема 8	1	1	1			
Разом змістовий модуль 1	8	8	8		3	26
Змістовий модуль 2						
Тема 9	1	1	1			
Тема 10	1	1	1			
Тема 11	1	1	1			
Тема 12	1	1	1			
Тема 13	1	1	1			
Тема 14	1	1	1			
Тема 15	1	1	1			
Разом змістовий модуль 2	7	7	7		3	24
Разом						50

Оцінювання студентів при проведенні екзамену- з використанням комп'ютерної програші «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів - практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань).

Оцінювання тестових завдань (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі інформації яку надає комп'ютер за результатами тестування (кількість правильних відповідей). Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання теоретичної частини екзамену}' відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студентів під час тестування.

Оцінювання результатів виконання практичної частини (1 розрахункове завдання на 10 балів) "здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, аналітичні оцінки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в аналітичних оцінках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в аналітичних оцінках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в аналітичних оцінках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Оцінювання студентів при проведенні екзамену без використання комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів - практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань). Оцінювання тестових завдань (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі підрахунку кількості правильних тестів. Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання теоретичної частини екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання практичної частини (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, аналітичні оцінки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в аналітичних оцінках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в аналітичних оцінках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в аналітичних оцінках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Шкала оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Методичні рекомендації для вивчення дисципліни.
3. Комплекти завдань для лабораторних робіт.
4. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

12. Рекомендована література

Основна

1. Агбаш В.Л. Ринок побутових радіоелектронних товарів. Інфраструктура товарного ринку: непродовольчі товари : підручник / В.Л. Агбаш, І.І. Васильєва ; за ред. О.О. Шубіна. – К. : Знання, 2009. – С. 84-125.
2. Агбаш В.Л., Елизарова В.Ф. и др. Товароведение непродовольственных товаров. – М.: Экономика, 1989.
3. Алексеев Н.С. Товароведение хозяйственных товаров. – Т.1 – М.: Экономика, 1989.-351 с.
4. Артюх Т.М. Діагностика та експертиза коштовностей: Шдручник. - К.: КНТЕУ, 2002. - 500 с.
5. Байдакова Л.І. Товарознавство. Непродовольчі товари. Товари культурно-побутового призначення: підручник / Л.І. Байдакова, О.І. Передрій, І.М. Байдакова. – К.: Вища шк., 2009. – 327 с.
6. Бірта Г.О. Товарознавство м'яса: навчальний посібник/ Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу.- К.: Центр учбової літератури, 2011.-164с
7. Большаков А.С. Технология мяса и мясопродуктов/ А.С. Большаков – М.: Пищевая промышленность, изд. 3-е, 1999 – 231 с.
8. Васильєва І.І. Ринок побутових радіоелектронних товарів / І.І. Васильєва // Ринок непродовольчих товарів України: реалії та перспективи : монографія:

- в 3 т. / кол. авт.: О.О. Шубін, О.М. Азарян та ін.; за наук. ред. О.О. Шубіна. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. – Т. 1. – С. 314-357.
9. Герасимова В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров / В.А. Герасимова. – СПб.: Питер, 2005. – 416 с.
 10. Глушкова Т.Г. Товары культурно-побутового назначения: підручник / Т.Г. Глушкова. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. – 550 с.
 11. Голубев В.Н. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов/ В.Н. Голубев. – СПб.: ГИОРГ, 2003. – 408 с.
 12. Горбатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов. - М Пищепромиздат, 2001.
 13. Дітріх І.В. Гідробіонти та продукти їх переробки: термілогічний словник/ І.В. Дітріх, Ю.І. Марченко.- Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015.- 63с.
 14. Дітріх І.В. Товарознавство (Харчові продукти. Розділ «Риба та рибні товари») (лабораторний практикум): навч. посіб./І.В. Дітріх.- Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015.- 162 с.
 15. Драгилев А.И.Технология кондитерских изделий, Учеб./А.И.Драгилев - М.: Экономика, 2003.-320 с.
 16. Дубініна А.А. Товарознавство смакових товарів : навчальний посібник / А.А. Дубініна, Ю.Т. Жук, В.А. Жук, Н.А. Жестерова. - К. : Професіонал, 2004. – 240 с.
 17. Ещенко В.Ф., Леженин Е.Д. Товароведение хозяйственных товаров.- Т.2.- М.:Экономика,1984.-400 с.
 18. Задорожний І.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти : підручник / І.М. Задорожний, І.В. Сирохман, Т.М. Растюк. – Львів : Коопосвіта, 2000. – 380 с.
 19. Задорожний І.М., Гавриліщин В.П. Товарознавство зерноборошняних товарів. – Львів: Компакт-ЛВ., 2004.-356 с.
 20. Зайцев В.Г. Товароведение хозяйственных товаров.-Т.2.-М.:Экономика, 1987.- 352 с.
 21. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів. : Навч.посіб. – К.: ЦУЛ, 2009. –
 22. Інфраструктура товарного ринку: Навч. посіб. – 2-е вид., перероб. та доп. / Під ред. проф. О.О. Шубіна. – К.: НМЦВО МОІН України; Студцентр, 2004. – 816 с.
 23. Карпов В.Т., Мареев Ю.И. Товароведение металлохозяйственных и электробытовых товаров: Учебник для товаровед. отделений техникумов сов. торговли, - М.: Экономика, 2006. – 312 с.
 24. Касьянов Г.И. Технология переработки рыбы и морепродуктов: Учебное пособие/ Г.И. Касьянов, Е.Е. Иванова, А.Б. Одинцов [и др.]. - Ростов на Дону: Издательский центр Март, 2001.- 416с.
 25. Коломієць Т.М. та ін. Товарознавство господарських товарів: Підруч. для студ. товарознав. спец. вищ. навч. закл - К. - КНИГА. 19 - Т.11. - 2004. - 448 с.
 26. Коробейник А.Н. Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных продуктов/ А.Н. Коробейник. – Ростов н/Д.: Изд-во «Феникс», 2002. – 288 с.

27. Коробкіна З.В. Товарознавство смакових товарів / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. – К. : КНТЕУ, 2003. – 379 с.
28. Кругляков Г.Н. Товароведение мясных и яичных товаров / Г.Н. Кругляк – М.: Маркетинг, 2001 – 488 с.
29. Лир Э.В., Петко И.В. Электробытовые машины и приборы. – Киев, 1990. - 200 с.
30. Лифшиц И.М. Исследование непродовольственных товаров. – М.: Экономика, 1988.
31. Льовщина Л.Д. Товарознавство плодовоовочевих товарів, пряноароматичних рослин та прянощів : навчальний посібник / Л.Д. Льовщина, В.М. Михайлов, О.В. М'ячиков. – К. : Лібра-К, 2010. – 388 с.
32. Орлова Н.Я. Товарознавство продовольчих товарів. Фрукти, овочі, гриби та продукти їх переробки: підручник / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. – К.: КНТЕУ, 2009 – 414с.
33. Орловский З.И., Платонов В.В. и др. Товароведение культтоваров. – М.: Экономика, 1987.
34. Осика В.А. Товарознавство. Харчові продукти . Розділ Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: О.К.Л.. – К.: КНТЕУ, 2013. – 100 с.
35. Полікарпов І.С. Товарознавство електропобутових товарів. : Навч.посіб. – К.: ЦУЛ, 2006. – 336 с.
36. Пономарьов П.Х. Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів / П.Х. Пономарьов. - К. : ЦНЛ, 2006. - 184 с.
37. Репников Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Учебное пособие/ Б.Т. Репников. – М.: Издат.-торгов. корпорац. «Дашков и К», 2009.-220с.
38. Ринок непродовольчих товарів України: реалії та перспективи: монографія: в 3 т. / кол. авт.: О.О. Шубін, О.М. Азарян та ін.; за наук. ред. О.О. Шубіна; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2010. – Т. 1. – 576 с.
39. Рудавская А.Б., Ассортимент и оценка качества яичных товаров/ А.Б. Рудавская - К.: КТЭИ, 2005 – 98 с.
40. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В. Харчові концентрати: підручник/ Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко -К.: КНТЕУ, 2009 – 320с.
41. Салухіна Н.Г. Товарознавство зерноборошняних товарів : Підруч. Т. 2 / Н. Г. Салухіна, А. А. Самойленко, В. В. Вашченко; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К., 2002. - 356 с.
42. Сирохман І.В. Ассортимент і якість кондитерських виробів : навчальний посібник / І.В. Сирохман, В.Т. Лебединець. – К. : ЦУЛ, 2009. – 636 с.
43. Сирохман І.В. Товарознавство кондитерських товарів. Навч.пос. / І.В.Сирохман – Л.: Компакт ЛВ, 2006. – 240 с.
44. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [Текст] : підручник / І.В Сирохман, Т.М. Раситюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 486 с.

45. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. - Київ: Лібра, 2012. - 600 с.
46. Справочник товароведа /Непродовольственных товаров/ Т. 2. 3-е изд. – М.: Экономика, 1988.
47. Стефаненко С.П., Бевза С.С. Товарознавство харчових продуктів. Вінниця, 2010. – 536 с
48. Тищенко Є.В. Харчові жири: Підручн. Для студ. вищ. навч. закл. -3-те вид., допов. і переробл. – К.: КНТЕУ, 2013. – 268с.
49. Товарознавство. Непродовольчі товари: вироби господарського та культурно-побутового призначення: навчально-наочний посібник / І.С. Полікарпов, В.С. Лукашов, І.І. Шийко та ін. – Львів: Магнолія 2006, 2011. – 296 с.
50. Товарознавство. Непродовольчі товари: підручник / Д.П. Лойко [та ін.]; за ред. проф. Д.П. Лойко. – К: [Б:В.], 2007. – 606 с.
51. Ходыкин А.П. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха: Учебник.- 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006. – 352 с.
52. Ходыкин А.П. Товароведение и экспертиза электронных бытовых товаров: учебник для студ. высш. учеб. заведений / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 320 с.

Допоміжна

1. Антипова А.Р. Методы исследования мяса и мясопродуктов/ А.Р. Антипова – М.: Колос, 2002 – 124 с.
2. Габриэльянц М.А. Товароведение мясных и рыбных товаров/ М.А. Габриэльянц, А.П. Козлов. – М.: Экономика, 1986.- 408 с.
3. Голодницкий А.Б. Контроль качества радиотоваров в торговле . – 2-е изд. – М.: Экономика, 1984. – 72 с.
4. Голодницкий А.Б. Фотокинотовары (товароведение): Учебник для проф.-тех. училищ. - М.: Экономика, 1981. – 160 с.
5. Заржецкий Е.В. Радиотовары: (Товароведение): Учеб. пособие для проф.. обучения рабочих на пр-ве. – М.: Экономика, 1988. – 199 с.
6. Зеленков Е.К. Технология производства, хранения и переработки говядины/ Е.К. Зеленков – Ростов н/Д: Фенікс, 2002 – 352 с.
7. Золотухи И.П. и др. Цифрове звукове магнітофони. – Томск: Радио и связь, Томський отдел, 1990. – 160 с.
8. Зотова И.А. Покупателю о фотокинотоварах. – 2-е изд., пере раб. – М.: Экономика, 1987. – 95 с.
9. Клинков Е.А. Культтовары: реализация и качество / Е.А. Клинков, А.Г. Лобко. – М.: Знание, 1977. – Серия 9. – 64 с.
10. Козюренко Ю.И. Покупателю о магнітофонах. – М.: Экономика, 1990. – 127 с.
11. Кузнецов В.А., Лебедев В.И. Покупателю о телевизорах. – М.: Экономика, 1987. – 95 с.

12. Левенко В.Л. Формирование ассортимента технически сложных товаров / В.П. Левенко, Н.Т. Костюк. – К.: Техніка, 1987. - 205 с.
13. Леонов А.И., Дубровский Н.Ф. Основы технической эксплуатации бытовой радиоэлектронной аппаратуры: Учебник для вузов. – М.: Легпромбытиздат, 1991. – 272 с.
14. Медведев Г.Н. Технология макаронных изделий/ Г.Н. Егоров – М.: Пищепромиздат, 2001.– 396 с.
15. Методи визначення якості чаю і кави та виявлення їх фальсифікації. / Стандартизація, сертифікація, якість. – 2003. - № 3. – 61-64.
16. Товарознавство продовольчих товарів (лабораторний практикум) : навч. посіб. / Н.В. Притульська, Г.Б. Рудавська, В.А. Колтунов та ін. – К.: КНТЕУ, 2007- 505с.
17. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных веществ и энергетической ценности пищевых продуктов; под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева. – М.: Агропромиздат, 1987-1989. – В 2-х т
18. Шепеляв А.Ф., Печенежская И.А. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – Ростов: Март, 2001.-680с.
19. Шишкина О.И. Производство полуфабрикатов из мяса и птицы/ О.И. Шишкина, О.Д. Валенчик – М.: Пищепром, 2009 – 185 с.

Інформаційні ресурси

1. Науково-інформаційний центр «Леонорм» [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.leonorm.com>
2. Сайт для товароведов [Электронный ресурс] // Режим доступу: <http://www.tovaroved.ucoz.ru>
3. Портал споживача [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.consumerinfo.org.ua/>.
4. Справочник потребителя [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.test.org.ua>
5. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.potrebitel.org.ua>
6. Офіційні сайти українських і зарубіжних виробників продовольчих товарів та оптових і роздрібних підприємств.

ЧАСТИНА 2.
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО
ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Тема 1. Продукти переробки зерна

Практичне заняття з виконанням розрахункових завдань

План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

- 1.1. Харчова цінність крупів, борошна та круп'яних концентратів
- 1.2. Формування споживних властивостей крупів, борошна та круп'яних концентратів
- 1.3. Класифікація та асортимент крупів, борошна та круп'яних концентратів

2. Індивідуальне тестування.

3. Практичні завдання

Завдання 1.

Визначте титровану кислотність борошна, якщо при титруванні “бовтанки” із 10 г борошна витрачено 0,4 мл 1 н розчину лугу.

Завдання 2.

Визначити якість хліба Бородінського формового, якщо виявлена наявність незначних тріщин скоринки (завширшки 0,3-0,5 см), хліб недостатньо пропечений, м'якуш липкий.

Тема 2. Загальна характеристика овочів та плодів

Практичне заняття з виконанням розрахункових завдань

План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

- 1.1. Харчова цінність та класифікація плодів та овочів
- 1.2. Хвороби, пошкодження та норми плодів та овочів
- 1.3. Показники і норми якості плодів та овочів

2. Індивідуальне тестування.

3. Практичні завдання

Завдання 1

Визначте, яка кількість вологи (г) і тепла (кДж) виділяється внаслідок аеробного дихання продукту за 12 діб, якщо за добу виділяється 3,0 мг вуглекислого газу на кожний кг продукту, а маса продукту становить 120 кг (врахувати, що на дихання витрачались тільки моносахариди).

Завдання 2

Визначте, які речовини і в якій кількості утворюються у результаті аеробного дихання 30 кг персиків за 4 доби, якщо за добу виділяється 2,5 мг вуглекислого газу на кожен кг моносахаридів. Рахувати, що на дихання витрачаються тільки моносахариди, вміст яких у персиках 10%

Тема 3. Характеристика цукристих, борошняних виробів та східних солодощів

Практичне заняття з виконанням розрахункових завдань

План заняття:

1. *Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:*

- 1.1. Карамельні вироби
- 1.2. Цукеркові вироби
- 1.3. Шоколад і какао-порошок
- 1.4. Фруктово-ягідні кондитерські вироби
- 1.5. Борошняні вироби. Характеристика асортименту, вимоги до якості
- 1.6. Східні солодощі. Асортимент, вимоги до якості.
- 1.7. Халва. Асортимент, вимоги до якості.

2. *Індивідуальне тестування.*

3. *Практичні завдання*

Завдання 1.

Визначити вид і якість шоколаду, якщо він має тверду консистенцію, однорідну структуру, коричневий колір, матову поверхню, зольність - 0,1%, вміст жиру-32%, ступінь подрібнення — 95%.

Завдання 2

На підприємство надійшла партія крекери «Ніжного» упакованого в ящики із гофрованого картону кількістю 20 ящиків масою нетто не більше ніж 6кг. Визначте розмір середнього зразку товару. Зробіть висновок, якщо відхилення

від маси нетто пакувальних одиниць склало мінус 2%.

Тема 4. Загальна характеристика смакових товарів

Практичне заняття з виконанням розрахункових завдань

План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

1.1. Характеристика смакових товарів загальної та місцевої дії

1.2. Прянощі, приправи.

1.3. Чай та чаєподібні напої. Вимоги до якості, асортимент

1.4. Кава та кавові напої. Вимоги до якості, асортимент

2. Індивідуальне тестування.

3. Практичні завдання

Завдання 1

При прийманні кухонної солі з маркуванням «Екстра» виявлено, що пакети чисті, цілі, маркування чітке, смак чисто солений без стороннього присмаку, колір білий з сірувато-голубуватим відтінком, масова частка хлористого натрію 98,5%, кристали солі розміром до 0,8мм – 60%, розміром 0,8-1,2мм – 40%. Зробіть висновок про відповідність якості солі маркуванню.

Завдання 2

Зробіть висновок про якість пастеризованого пива «Столичне світле», якщо при оцінці середнього зразку було виявлено, що пиво має виражений карамельний смак, масова доля сухих речовин у початковому суслі 19%, кислотність 2%, висота піни 30,0 мм, піностійкість 1 хв.

Тема 5. Товарознавча характеристика молока та молочних товарів

Практичне заняття з виконанням розрахункових завдань

План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

- 1.1. Властивості молока
- 1.2. Класифікація та характеристика асортименту молока
- 1.3. Класифікація і асортимент морозива
- 1.4. Класифікація кисломолочних продуктів
- 1.5. Товарознавча класифікація сирів

2. Індивідуальне тестування.

3. Практичні завдання

Завдання 1

Зразок молока коров'ячого пастеризованого 3,2% жирності має чисті смак і запах, колір – білий, консистенція – однорідна рідина без осаду, густину – 1,022 г/см³. На титрування 10 мл молока витрачено 2,3 мл 0,1н розчину лугу. Зробіть висновок про якість молока і відповідність його вимогам ДСТУ 2661:2010.

Завдання 2

У пляшках ємністю 0,5 л над кефіром утворився шар сироватки висотою 1,5см. Прийміть рішення щодо реалізації кефіру.

Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів

Практичне заняття з виконанням розрахункових завдань

План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

- 1.1. Хімічна природа тригліцеридів та характеристика їх складових частин
- 1.2. Класифікація жирів
- 1.3. Характеристика асортименту олій, вимоги до якості
- 1.4. Класифікація і асортимент масла
- 1.5. Класифікація і характеристика асортименту майонезу

2. Індивідуальне тестування.

3. Практичні завдання

Завдання 1

Зробіть висновок про якість і спосіб очищення соняшникової олії, що має наступні фізико-хімічні показники якості: кольорове число – 9 мг йоду, кислотне число – 0,3 мг КОН, вологи і летучих речовин – 0,8%, мило відсутнє.

Завдання 2

Свинячий топлений жир має жовтуватий колір, смак приємний, присмак підсмажений, мазеподібну консистенцію. За фізико-хімічними показниками якості жир відповідає вимогам стандарту. Зробіть висновок про якість.

Завдання 3

У партії солодко-вершкового масла «Селянське» виявлено сильно виражений кормовий присмак, крихка консистенція, незначні дефекти в загортці пакувального матеріалу. Зробіть висновки про якість масла.

Тема 7. Характеристика м'яса забійних тварин, птиці та продуктів їх переробки. Яєчні товари

Практичне заняття з виконанням розрахункових завдань

План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

- 1.1. Загальна класифікація м'яса сільськогосподарських тварин
- 1.2. Класифікація м'яса птиці
- 1.3. Товарознавча характеристика ковбасних виробів
- 1.4. Характеристика м'ясних напівфабрикатів

2. Індивідуальне тестування.

3. Практичні завдання

Завдання 1

На підприємство громадського харчування надійшла яловичина в напівтушах 1-ої категорії вгодованості з такими показниками: м'язи розвинуті задовільно, підшкірний жир у вигляді невеликих ділянок в області сідельних горбів. Чи відповідає таке м'ясо 1-й категорії? Ваші дії.

Завдання 2

До магазину надійшла партія качок з такими характеристиками: м'язи добре розвинуті, відкладення підшкірного жиру на грудині, животі і спині, кіль грудної кістки не виділяється; на тушці одиничні пеньки та невеликі синці, на боках і спині два розриви шкіри 0,5 см та 0,8 см. Тушки чисті, без залишків пір'я і пуху. Визначте, до якої категорії відноситься партія качок.

Завдання 3

Зробіть висновок про якість яєць, що мають чисту, неушкоджену білу шкаралупу з великою кількістю брудних крапок; нерухому повітряну камеру

висотою 5,2 мм; тривкий, ледь помітний при овоскопіюванні жовток, що пересувається; недостатньо щільний, світлий, прозорий білок.

Тема 8. Характеристика риби та водні нерибних об'єктів промислу. Продукти переробки гідробіонтів

Практичне заняття з виконанням розрахункових завдань

План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

1.1. Охолоджена та заморожена риба. Способи охолодження, замороження та їх вплив на якість. Асортимент. Вимоги до якості охолодженої та замороженої риби Пакування, маркування, транспортування і зберігання. Дефекти.

1.2. Солоні та маринована риба. Сутність засолу. Асортимент солоних та маринованих рибних товарів. Вимоги до якості солоної риби.

1.3. В'ялені рибні продукти. Сутність і способи в'ялення. Види в'яленої риби і баликів. Вимоги до якості. Дефекти.

1.4. Рибні консерви. Класифікація та асортимент рибних консервів. Вимоги до якості і дефекти рибних консервів.

1.5. Рибні кулінарні вироби, ікр'яні товари

2. Індивідуальне тестування.

3. Практичні завдання

Завдання 1

У продовольчому магазині обладнаний акваріум шириною 4 м, завдовжки 5 м, либиною 1,5 м. Скільки можна помістити в акваріум коропа і сазана крупних, ляща, форелі? Температура води 7-10° С.

Завдання 2

Паюсна ікра має наступні показники якості: колір темний, однорідний, консистенція тверда, однорідна, засіл рівномірний, смак із слабкою гіркотою і слабким запахом жиру, що окислився. Вміст солі 6%. Зробіть висновок про якість.

Завдання 3

При оцінці якості консервів „Сардини в олії” визначені такі показники якості: смак і запах приємні, з незначним присмаком гіркоти; консистенція ніжна, соковита, при викладанні з банки риба розламується, в окремих банках 20 % рибок з черевцем, що лопнуло; олія прозора; масова частка риб становить 205 г (маса нетто консервів – 255 г). Зробіть висновок про якість консервів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Тема 1. Загальна характеристика товарів зі скла та кераміки

Практичне заняття запитань і відповідей

План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

1.1. Характеристика силікатних товарів

1.2. Особливості формування асортименту керамічного посуду

2. Індивідуальне тестування.

3. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження

Тема 2. Товарознавча характеристика господарських та будівельних товарів

Практичне заняття запитань і відповідей

План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

1.1. Металогосподарчі товари

1.2. Будівельні товари

2. Індивідуальне тестування.

3. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження

Тема 3. Товарознавча характеристика електро побутових товарів

Практичне заняття запитань і відповідей

План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

1.1. Класифікація асортименту електропобутових приладів

1.2. Загальні вимоги до якості електропобутових приладів

1.3. Елементи автоматики електропобутових приладів

2. Індивідуальне тестування.

3. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження

Тема 4. Характеристика одягово-взуттєвих та хутряних товарів

Практичне заняття з виконанням розрахункових завдань

План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

1.1. Одягові товари

1.2. Фактори формування споживних властивостей і асортименту шкіряного взуття

1.3. Класифікація і асортимент шкіряного взуття.

1.4. Характеристика асортименту хутряних товарів

2. Індивідуальне тестування.

3. Практичні завдання

Завдання 1.

Розмістити наступні деталі взуття за місцем розташування в таблицю: переда, носок, союзка, берець, задинка, язичок, клапан, халява, піднаряд, вушка, основна підкладка, обтяжка, жорсткий підносок, боковинки, підошва, каблук, набійка, рант, устілка, підпяток, простилок, геленок.

Вид взуття	Назва деталей					
	верху			низу		
	зовнішні	внутрішні	проміжні	зовнішні	внутрішні	проміжні
1	2	3	4	5	6	7
Чоботи						
Черевики						
Туфлі						

Завдання 2.

Визначити сорт шапки - вушанки з кролика забарвленого, чорного, лекальна площа 21 дм². Волосяний покрив – рідкуватий, з менш частою остю, помітна шитість - 15,4 см.

Тема 5. Характеристика товарів для освіти, духовного розвитку та виховання

Практичне заняття запитань і відповідей

План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

- 1.1. Музичні товари
- 1.2. Іграшки
- 1.3. Товари шкільного призначення

2. Індивідуальне тестування.

3. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження

Тема 6. Характеристика складно-технічних товарів і товарів для спорту та активного відпочинку

Практичне заняття запитань і відповідей

План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

- 1.1. Фототовари
- 1.2. Побутова відеоапаратура
- 1.3 Спортивні товари
- 1.4. Мисливські товари
- 1.5. Риболовні товари

2. Індивідуальне тестування.

3. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження

Тема 7. Ювелірні товари та побутові годинники

Практичне заняття запитань і відповідей

План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

1.1. Ювелірні товари

1.2. Побутові годинники

2. Індивідуальне тестування.

3. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження

**ЧАСТИНА 3.
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ
РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Тема 1. Продукти переробки зерна

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

2.1. Харчова цінність крупів, борошна та круп'яних концентратів

2.2. Формування споживних властивостей крупів, борошна та круп'яних концентратів

2.3. Класифікація та асортимент крупів, борошна та круп'яних концентратів

3. Розв'яжіть тестові завдання.

Вкажіть, яка пшениця краща для вироблення хлібопекарського борошна

- A. м'яка
- B. тверда
- C. червонозерна
- D. білозерна

Вкажіть, з якого зерна виробляється крупа з найкращими властивостями

- A. пшениця
- B. горох
- C. гречка
- D. овес

Назвіть крупу, у якої висока харчова цінність обумовлена особливостями будівлі зерна

- A. пшоно
- B. рис
- C. гречана
- D. вівсяна

Вкажіть, яка пшениця використовується при виробництві Полтавської крупи

- A. м'яка
- B. тверда

- C. червонозерна
- D. білозерна

Вкажіть властивості круп'яних концентратів, які можна використовувати в рекламі

- A. зручність приготування страви
- B. привабливе пакування
- C. якість приготовленої страви
- D. біологічна цінність

Література:

1. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В. Харчові концентрати: підручник/ Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко -К.: КНТЕУ, 2009 – 320с.
2. Салухіна Н.Г. Товарознавство зерноборошняних товарів : Підруч. Т. 2 / Н. Г. Салухіна, А. А. Самойленко, В. В. Ващенко; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К., 2002. - 356 с.
3. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. - Київ: Лібра, 2012. - 600 с.

Тема 2. Загальна характеристика овочів та плодів

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 - 2.1. Харчова цінність та класифікація плодів та овочів
 - 2.2. Хвороби, пошкодження та норми плодів та овочів
 - 2.3. Показники і норми якості плодів та овочів
3. Розв'яжіть тестові завдання.

Біологічний спокій мають овочі

- A. томати
- B. капуста
- C. цибуля
- D. картопля

Що є причиною появи солодкого смаку картоплі при зберіганні

- A. зберігання при великій температурі
- B. недостатня кількість крохмалю

- C. відмороження
- D. захворювання “антрокноз”

До якої групи овочів відносять топінамбур

- A. десертні
- B. коренеплоді
- C. бульбоплоді
- D. томатні

Вкажіть, як поділяють по смаку окремі господарсько-ботанічні сорти цибулі ріпчастої

- A. гострі, не гострі
- B. гострі, напівгострі, солодкі
- C. солодкі, кислі
- D. полусолодкі, гіркі, не гіркі

Вкажіть, які овочі відносяться до томатних

- A. ревінь, артишок, спаржа;
- B. томати, дині, огірки;
- C. баклажани, перець, томати;
- D. баклажани, томати, огірки

Найбільш достовірний метод визначення мікробіологічних захворювань овочів та плодів являється:

- A. фізичний
- B. хімічний
- C. органолептичний
- D. по визначенню вмісту кислот

Вкажіть, яка речовина обумовлює пекучий смак червоного перцю

- A. Піперин
- B. Анетол
- C. Капсаїцин
- D. Піпердин

Вкажіть, які томатні овочі містять більшу кількість вітаміну С

- A. томати
- B. баклажани
- C. перець солодкий
- D. перець гіркий

Вкажіть, як баклажани класифікуються згідно величини?

- A. малі
- B. дрібноплідні
- C. середні
- D. великоплідні

Вкажіть, яка з рецептур тіста застосовується для випічки здобних виробів

- A. борошно, вода, сіль, дріжджі
- B. борошно, вода, сіль, дріжджі, 2% цукру, молоко
- C. борошно, вода, сіль, дріжджі, 15% цукру, 15% жиру
- D. борошно, вода, сіль, закваски

Вкажіть, який показник якості сухарів побічно вказує на їхню свіжість

- A. вологість
- B. кислотність
- C. намокаємість у воді
- D. зовнішній вигляд

Чому бублики і сушки зберігаються довше, ніж бублики

- A. менша вага виробів
- B. низька вологість
- C. щільна консистенція джгутів
- D. різниця в рецептурі тіста

Вкажіть, який з дефектів хліба має вигляд непропеченого і не розпушеного шару, розташованого по колу м'якушки або біля однієї зі скоринок

- A. непроміс
- B. закалець
- C. мочка
- D. непропечена м'якушка

Вкажіть, яка з хвороб хліба має на розрізі м'якушки вид бурих плям і запах гнилих фруктів

- A. крейдова
- B. кривава
- C. картопляна
- D. пліснявіння

Література:

1. Салухіна Н.Г. Товарознавство зерноборошняних товарів : Підруч. Т. 2 / Н. Г. Салухіна, А. А. Самойленко, В. В. Ващенко; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К., 2002. - 356 с.
2. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. - Київ: Лібра, 2012. - 600 с.

Тема 2. Загальна характеристика овочів та плодів

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

2.1. Характеристика смакових товарів загальної та місцевої дії

2.2. Прянощі, приправи.

2.3. Чай та чаєподібні напої. Вимоги до якості, асортимент

2.4. Кава та кавові напої. Вимоги до якості, асортимент

3. Розв'яжіть тестові завдання.

Біологічний спокій мають овочі

- A. томати
- B. капуста
- C. цибуля
- D. картопля

Що є причиною появи солодкого смаку картоплі при зберіганні

- A. зберігання при великій температурі
- B. недостатня кількість крохмалю
- C. відмороження
- D. захворювання “антрокноз”

До якої групи овочів відносять топінамбур

- A. десертні
- B. коренеплоді
- C. бульбоплоді
- D. томатні

Вкажіть, як поділяють по смаку окремі господарсько-ботанічні сорти цибулі ріпчастої

- A. гострі, не гострі
- B. гострі, напівгострі, солодкі
- C. солодкі, кислі
- D. полусолодкі, гіркі, не гіркі

Вкажіть, який відсоток прилипнутої землі допускається стандартом в партіях картоплі, що заготовлюється

- A. 2,0
- B. 0,5

- C. 1,0
- D. 1,5

Вкажіть, які овочі відносяться до томатних

- A. ревінь, артишок, спаржа;
- B. томати, дині, огірки;
- C. баклажани, перець, томати;
- D. баклажани, томати, огірки

Найбільш достовірний метод визначення мікробіологічних захворювань овочів та плодів являється:

- A. фізичний
- B. хімічний
- C. органолептичний
- D. по визначенню вмісту кислот

Вкажіть, яка речовина обумовлює пекучий смак червоного перцю

- A. піперин
- B. анетол
- C. капсаїцин
- D. піпердин

Вкажіть, які томатні овочі містять більшу кількість вітаміну С

- A. томати
- B. баклажани
- C. перець солодкий
- D. перець гіркий

Вкажіть, як баклажани класифікуються згідно величини?

- A. малі
- B. дрібноплідні
- C. середні
- D. великоплідні

Література:

1. Льовщина Л.Д. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів : навчальний посібник / Л.Д. Льовщина, В.М. Михайлов, О.В. М'ячиков. – К. : Лібра-К, 2010. – 388 с.
2. Орлова Н.Я. Товарознавство продовольчих товарів. Фрукти, овочі, гриби та продукти їх переробки: підручник / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. – К.: КНТЕУ, 2009 – 414с.
3. Пономарьов П.Х. Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів / П.Х. Пономарьов. - К. : ЦНЛ, 2006. - 184 с.

4. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. - Київ: Лібра, 2012. - 600 с.

Тема 3. Характеристика цукристих, борошняних виробів та східних солодоців

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

2.1. Карамельні вироби

2.2. Цукеркові вироби

2.3. Шоколад і какао-порошок

2.4. Фруктово-ягідні кондитерські вироби

2.5. Борошняні вироби. Характеристика асортименту, вимоги до якості

2.6. Східні солодоці. Асортимент, вимоги до якості.

2.7. Халва. Асортимент, вимоги до якості.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

Вкажіть, в якому виді цукеркових виробів цукор міститься в аморфному стані

- A. помадних цукерках
- B. пралінових цукерках
- C. тираженому ірисі
- D. грильяхних цукерках

Вкажіть, в якому виді цукерок цукор міститься у дрібнокристалічному стані

- A. фруктових
- B. грильяхних
- C. помадних
- D. желейних

Завдяки якому процесу формуються колір, смак і запах ірису

- A. карамелізація цукрів
- B. меланоїдиноутворювання
- C. гідроліз цукрів

D. кристалізація цукрів

Вкажіть, яка з операцій в технології відкритої карамелі сприяє підвищенню стійкості при зберіганні

- A. витягування карамельної маси
- B. забарвлення
- C. глянсування
- D. формування

Вкажіть, яка желеутворююча сировина потребує для здійснення процесу желеутворення присутності в системі цукру і кислоти

- A. агар
- B. агароїд
- C. пектин
- D. желатин

Вкажіть, який вид халви має найбільший гарантійний термін зберігання

- A. соняшникова
- B. кунжутна
- C. арахісова
- D. горіхова

До східних солодощів типу карамелі відносять

- A. лукум
- B. нугу
- C. козинаки
- D. пахлаву

Рахат-лукум відносять до солодощів

- A. типу карамелі
- B. типу м'яких цукерок
- C. борошняних ласощів
- D. халви

В якості піноутворювача при виробництві халви використовують

- A. яєчні білки
- B. лецитин
- C. солодковий корінь
- D. агар

У вигляді пучків тонких карамельних ниток виробляють

- A. фешмак
- B. парварду
- C. косхалву
- D. шакер-чурек

Література:

1. Сирохман І.В. Товарознавство кондитерських товарів. Навч.пос. / І.В.Сирохман – Л.: Компакт ЛВ, 2006. – 240 с.
2. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. - Київ: Лібра, 2012. - 600 с.
3. Сирохман І.В. Асортимент і якість кондитерських виробів : навчальний посібник / І.В. Сирохман, В.Т. Лебединець. – К. : ЦУЛ, 2009. – 636 с.
4. Стефаненко С.П., Бевза С.С. Товарознавство харчових продуктів. Вінниця, 2010. – 536 с

Тема 4. Загальна характеристика смакових товарів

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
3. Розв'яжіть тестові завдання.
 - A. перець, кава, мадера
 - B. чай, хрін, чайні напої
 - C. гірчиця, сіль, перець
 - D. чай, кава, горілка

Назвіть натуральний смаковий продукт

- A. ванілін
- B. резорцин
- C. ваніль
- D. кафеоль

Назвіть прянощі, у яких використовується плід

- A. перець, кардамон, ваніль
- B. ваніль, мускатний горіх, перець
- C. гвоздика, кардамон, ванілін
- D. гірчиця, мускатний горіх

Назвіть прянощі, у яких використовується насіння

- A. перець, кардамон, ваніль

- B. ваніль, мускатний горіх, перець
- C. гвоздика, кардамон, ванілін
- D. гірчиця, мускатний горіх

Назвіть прянощі, у яких використовуються квітки

- A. шафран, кардамон, кмін
- B. гвоздика, шафран
- C. ваніль, перець, аніс
- D. імбир, куркума

Назвіть послідовні операції при одержанні чорного байхового чаю

- A. підсушування, ферментація, упакування
- B. зав'ялювання, скручування, ферментація, сушіння
- C. пропарювання, ферментація, сортування, сушіння
- D. пропарювання, скручування, сушіння

Назвіть послідовні операції при одержанні зеленого байхового чаю

- A. підсушування, ферментація, упакування
- B. зав'ялювання, скручування, ферментація, сушіння
- C. пропарювання, ферментація, сортування, сушіння
- D. пропарювання, скручування, сушіння

На скільки гатунків ділиться за якістю байховий чай

- A. букет, вищий, перший, другий
- B. букет, екстра, вищий, перший, другий
- C. букет, екстра, вищий, перший, другий, третій
- D. екстра, вищий, перший, другий

Вкажіть, яка речовина в чаї має Р-вітамінну активність

- A. пектин
- B. танін
- C. кофеїн
- D. бетанін

Вкажіть, які фізико-хімічні показники чаю нормуються стандартом

- A. кислотність
- B. вологість
- C. зольність
- D. кольоровість

Література:

1. Герасимова В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров / В.А. Герасимова. – СПб.: Питер, 2005. – 416 с.

2. Дубініна А.А. Товарознавство смакових товарів : навчальний посібник / А.А. Дубініна, Ю.Т. Жук, В.А. Жук, Н.А. Жестерова. - К. : Професіонал, 2004. – 240 с.
3. Коробкіна З.В. Товарознавство смакових товарів / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. – К. : КНТЕУ, 2003. – 379 с.
4. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. - Київ: Лібра, 2012. - 600 с.

Тема 5. Товарознавча характеристика молока та молочних товарів

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 2.1. Властивості молока
- 2.2. Класифікація та характеристика асортименту молока
- 2.3. Класифікація і асортимент морозива
- 2.4. Класифікація кисломолочних продуктів
- 2.5. Товарознавча класифікація сирів

3. Розв'яжіть тестові завдання.

Вкажіть, який білок у складі молока займає найбільшу питому вагу

- A. казеїн
- B. альбумін
- C. глобулін
- D. міоген

Вкажіть, чому жирові кульки молока не утворюють на поверхні шар

- A. низька температура плавлення
- B. білково-лецетинові оболонки
- C. різноманітний жирнокислотний склад
- D. низька температура замерзання

Вкажіть, які технологічні операції забезпечують структуру морозива

- A. фрезерування
- B. гомогенізація
- C. фільтрування
- D. загартовування

До якого виду належить морозиво, що вироблене із суміші, до якої входять вершки 15% жирності, згущене молоко з цукром, цукор, стабілізатор

- A. пломбір
- B. вершкове
- C. молочне
- D. плодово – ягідне

До якого виду належить морозиво, якщо воно вироблене із суміші, яка складається із полуничної есенції, ароматичного масла, цукру, води, агар-агару

- A. ароматизоване
- B. плодово-ягідне
- C. молочне
- D. любительське

До якого виду можна віднести морозиво, якщо до його складу входять: незагартований вершковий пломбір с абрикосом, яблучним та журавлиним гарніром

- A. любительське
- B. пломбір
- C. вершкове
- D. плодово-ягідне

Вкажіть, яка причина виникнення сального присмаку у морозиві

- A. використання вершкового масла з цим дефектом
- B. висока кислотність суміші
- C. швидкий розвиток мікроорганізмів
- D. довге зберігання при температурі -20°C

При якій технологічній операції у сичугових сирах формуються смак, аромат, малюнок, консистенція

- A. дозрівання
- B. пресування
- C. згортання молока
- D. обробка сирного зерна

При виробництві яких сирів у процесі дозрівання приймає участь така мікрофлора: молочнокисла, пліснява, сирного слизу

- A. м'які сичугові
- B. тверді сичугові
- C. розсільні
- D. пастоподібні

По яким показникам тверді сичугові сири поділяються на сорти

- A. органолептичні

- B. масова частка жиру
- C. масова частка вологи
- D. масова частка кухонної солі

Вкажіть, який сир належить до сирів уніфікованої форми – це циліндри, в яких висота в 3,5 рази більша ніж діаметр

- A. Краснодарський
- B. Голландський
- C. Швейцарський
- D. Чедер

Для якого сиру характерні такі властивості: гострий солоний смак; специфічний, перцево-пікантний аромат; ніжна, масляниста, злегка крихка консистенція; на глибині 1,5 – 3 см від бокової поверхні пліснява синьо-зеленого кольору; відсутній малюнок

- A. Рокфор
- B. пікантний
- C. Дорогобиський
- D. Ярославський

Література:

1. Горбатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов. - М Пищепромиздат, 2001.
2. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. - Київ: Лібра, 2012. - 600 с.
3. Стефаненко С.П., Бевза С.С. Товарознавство харчових продуктів. Вінниця, 2010. – 536 с

Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 - 2.1. Хімічна природа тригліцеридів та характеристика їх складових частин
 - 2.2. Класифікація жирів
 - 2.3. Характеристика асортименту олій, вимоги до якості
 - 2.4. Класифікація і асортимент масла

2.5. Класифікація і характеристика асортименту майонезу

3. Розв'яжіть тестові завдання.

За хімічною природою жири являють

- A. високомолекулярні жирні кислоти
- B. складні ефіри гліцерину та високомолекулярних жирних кислот
- C. гліцерин
- D. фосфоліпіди

Вкажіть, які насичені низькомолекулярні жирні кислоти входять до складу жирів

- A. олеїнова
- B. лінолева
- C. арахідонова
- D. масляна

Вкажіть, які ненасичені низькомолекулярні жирні кислоти входять до складу жирів

- A. масляна
- B. капронова
- C. ліноленова
- D. каприлова

До супутніх речовин, що впливають на формування властивостей жирів відносяться фосфоліпіди, основним з яких є:

- A. лецитин
- B. триолеїн
- C. ксантофіл
- D. тристеарин

Вкажіть, які фізичні властивості характерні для низькомолекулярних жирних кислот

- A. маслянисті речовини з неприємним запахом
- B. леткі, легко рухомі рідини з різким запахом
- C. тверді кристалеві речовини без запаху
- D. тверді речовини з різким запахом

пресуванням

- A. слабковиражений їстівний смак і запах
- B. інтенсивно виразний смак і запах
- C. високе кислотне число
- D. інтенсивний колір

Вкажіть, за якими показниками можна відрізнити нерафіновану і гідратовану соняшникову олію

- A. кислотне число
- B. перекисне число
- C. температура сполоху
- D. колірне число

На які сорти поділяють кукурудзяну олію

- A. вищий і перший сорти
- B. вищий, перший і другий сорти
- C. не поділяють на сорти
- D. перший і другий сорти

На які різновиди за ступенем очистки поділяють бавовняну олію

- A. рафіновану дезодоровану та недезодоровану
- B. гідратовану
- C. нерафіновану
- D. тільки рафіновану дезодоровану

Вкажіть, як змінюється масова частка вологи в жирах при окислюванню псуванні

- A. не змінюється
- B. збільшується
- C. зменшується
- D. коливається у припустимих

Література:

1. Горбатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов. - М Пищепромиздат, 2001.
2. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. - Київ: Лібра, 2012. - 600 с.
3. Стефаненко С.П., Бевза С.С. Товарознавство харчових продуктів. Вінниця, 2010. – 536 с
4. Тищенко Є.В. Харчові жири: Підручн. Для студ. вищ. навч. закл. -3-те вид., допов. і переробл. – К.: КНТЕУ, 2013. – 268с.

Тема 7. Характеристика м'яса забійних тварин, птиці та продуктів їх переробки. Яєчні товари

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

2.1. Загальна класифікація м'яса сільськогосподарських тварин

2.2. Класифікація м'яса птиці

2.3. Товарознавча характеристика ковбасних виробів

2.4. Характеристика м'ясних напівфабрикатів

3. Розв'яжіть тестові завдання.

Що таке “забійна маса”

A. маса живої тварини

B. маса парної туші після її обробки

C. маса тварини за мінусом 3% на вміст шлунково-кишкового тракту

D. маса тварини за мінусом 10% на вміст шлунково-кишкового тракту

Вкажіть, з якою метою проводиться жирне відгодування свиней

A. отримати молоду ніжну свинину

B. отримати беконну свинину

C. отримати найбільшу кількість шпику

D. отримати жирну свинину

Вкажіть, яким чином впливає на якість м'яса стан тварин, що відпочили перед забоєм

A. м'ясо достатньо знекровлюються

B. м'ясо більш засіяне мікроорганізмами

C. м'ясо має менший термін зберігання

D. м'ясо містить менше АТФ

Вкажіть, що таке “нутровка” туші

A. зняття з туші шкіри

B. розподіл туші на напівтуші

C. відділення голови від туші

D. вилучення внутрішніх органів

На скільки категорій вгодованості розподіляють м'ясо телятини

A. на дві

B. на три

C. на п'ять

D. не розподіляють

Вкажіть, яка птиця має м'язи білого і червоного кольору

A. качки

B. індички

- C. гуси
- D. цесарі

Вкажіть, за якими показниками м'ясо птиці має переваги перед м'ясом забійних тварин

- A. за вмістом зольних елементів
- B. за вмістом повноцінних білків
- C. за вмістом глікогену
- D. за вмістом вітамінів

До якої категорії відносяться тушки півнів, що мають добре розвинуті м'язи і шпори 16 мм

- A. перша
- B. друга
- C. пісна
- D. без розподілу

На скільки категорій підрозділяють тушки птиці за вгодованістю

- A. I, II
- B. I, II, III
- C. I, II, III, IV
- D. не підрозділяють

Вкажіть, яке маркування відповідає напівпатраним тушкам цесарів I-ї категорії

- A. 1ЦЕ
- B. 1ЦЕЕ
- C. 1СЕ
- 1СЕЕ

Література:

1. Бірта Г.О. Товарознавство м'яса: навчальний посібник/ Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу.- К.: Центр учбової літератури, 2011.-164с
2. Большаков А.С. Технология мяса и мясопродуктов/ А.С. Большаков – М.: Пищевая промышленность, изд. 3-е, 1999 – 231 с.
3. Кругляков Г.Н. Товароведение мясных и яичных товаров / Г.Н. Кругляк – М.: Маркетинг, 2001 – 488 с.
4. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [Текст] : підручник / І.В Сирохман, Т.М. Раситюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 486 с.

Тема 8. Характеристика риби та водні нерибних об'єктів промислу. Продукти переробки гідробіонтів

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

2.1. Охолоджена та заморожена риба. Способи охолодження, замороження та їх вплив на якість. Асортимент. Вимоги до якості охолодженої та замороженої риби Пакування, маркування, транспортування і зберігання. Дефекти.

2.2. Солонина та маринована риба. Сутність засолу. Асортимент солоних та маринованих рибних товарів. Вимоги до якості солоних риби.

2.3. В'ялені рибні продукти. Сутність і способи в'ялення. Види в'яленої риби і баликів. Вимоги до якості. Дефекти.

2.4. Рибні консерви. Класифікація та асортимент рибних консервів. Вимоги до якості і дефекти рибних консервів.

2.5. Рибні кулінарні вироби, ікр'яні товари

3. Розв'яжіть тестові завдання.

Література:

1. Голубев В.Н. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов/ В.Н. Голубев. – СПб.: ГИОРГ, 2003. – 408 с.

2. Дітріх І.В. Гідробіонти та продукти їх переробки: термінологічний словник/ І.В. Дітріх, Ю.І. Марченко.- Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015.- 63с.

3. Дітріх І.В. Товарознавство (Харчові продукти. Розділ «Риба та рибні товари») (лабораторний практикум): навч. посіб./І.В. Дітріх.- Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015.- 162 с.

4. Задорожний І.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти : підручник / І.М. Задорожний, І.В. Сирохман, Т.М. Растюк. – Львів : Коопосвіта, 2000. – 380 с.

5. Касьянов Г.И. Технология переработки рыбы и морепродуктов: Учебное пособие/ Г.И. Касьянов, Е.Е. Иванова, А.Б. Одинцов [и др.]. - Ростов на Дону: Издательский центр Март, 2001.- 416с.

6. Коробейник А.Н. Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных продуктов/ А.Н. Коробейник. – Ростов н/Д.: Изд-во «Феникс», 2002. – 288 с.

7. Репников Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Учебное пособие/ Б.Т. Репников. – М.: Издат.-торгов. корпорац. «Дашков и К», 2009.- 220с.

Охолоджена риба за якістю підрозділяється на сорти:

- A. не підрозділяється
- B. на 1-й та 2-й
- C. на вищий та 1-й
- D. на вищий 1-й та 2-й

Вкажіть, яка нормована маса глазури у глазурованої риби?

- A. не менше 4%
- B. не більше 4%
- C. від 2 до 4%
- D. 5%

Морожена риба за якістю підрозділяється на сорти:

- A. на 1-й та 2-й
- B. на вищий та 1-й
- C. на вищий 1-й та 2-й
- D. не підрозділяється

Переохолоджена риба повинна мати таку температуру:

- A. від 0 до -1°C
- B. не вище 0°C
- C. не нижче 0°C
- D. від -1 до $+1^{\circ}\text{C}$

Вкажіть, яка має бути маса льодової глазури при відпуску мороженої риби з холодильника?

- A. не менше 4%
- B. не менше 5%
- C. не менше 2%
- D. від 2 до 5%

Вкажіть гарантійний термін зберігання рибних пресервів

- A. 45 діб
- B. 2 місяці
- C. від 1 до 3 місяців
- D. не більше 4 місяців

Вкажіть гарантійний термін зберігання рибних консервів що виготовлено із риб внутрішніх водойм, а також сардин та шпрот

- A. 24 місяці
- B. від 12 до 24 місяців
- C. не більше 6 місяців
- D. 12 місяців

Рибні консерви класифікуються на такі групи:

- А. натуральні, у томатних соусах, у олії, рибо-рослинні, паштети та пасти
- В. натуральні, у желе, у олії, паштети та пасти
- С. натуральні, риборослинні, у власному соку, у олії
- Д. натуральні, у соусах, риборослинні, у бульйоні

Рибні пресерви піддаються термічній обробці:

- А. не піддаються
- В. стерилізації
- С. пастеризації при 90°C
- Д. пастеризації при 80°C

Вкажіть, як поділяється за способом обробки ікра риб

- А. зерниста, паюсна, ястикова
- В. зерниста, паюсна, малосольна
- С. зерниста, подрібнена, ястикова
- Д. зерниста, ястикова, копчена

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Тема 1. Загальна характеристика товарів зі скла та кераміки

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

2.1. Характеристика силікатних товарів

2.2. Особливості формування асортименту керамічного посуду

3. Розв'яжіть тестові завдання.

Вкажіть, які ознаки має кришталеве скло

- A. високу прозорість, дзвінкий звук під час удару, гру світла на гранках;
- B. високу термічну і механічну стійкість;
- C. високу прозорість і термічну стійкість;
- D. матовий відтінок і високі механічні властивості.

Вкажіть, який колір має кобальтове скло:

- A. золотисто-жовтий
- B. червоний
- C. яскраво синій
- D. помаранчевий

Вкажіть, які ознаки має кришталеве скло

- A. високу прозорість, дзвінкий звук під час удару, гру світла на гранках
- B. високу термічну і механічну стійкість
- C. високу прозорість і термічну стійкість
- D. матовий відтінок і високі механічні властивості

Механічна міцність плоских виробів з фарфору перевіряються зберіганням протягом 5 днів виробів у ступах:

- A. по 120 штук;
- B. по 100 штук;
- C. по 80 штук;
- D. по 50 штук.

Питома різниця ходу променів полярископа при перевірці якості відпалу виробів з скла не повинна перевищувати:

- A. 125 нм/см;

- B. 150 нм/см;
- C. 130 нм/см;
- D. 110 нм/см.

Література:

1. Агбаш В.Л., Елизарова В.Ф. и др. Товароведение непродовольственных товаров. – М.: Экономика, 1989.
2. Інфраструктура товарного ринку: Навч. посіб. – 2-е вид., перероб. та доп. / Під ред. проф. О.О. Шубіна. – К.: НМЦВО МОіН України; Студцентр, 2004. – 816 с.
3. Ринок непродовольчих товарів України: реалії та перспективи: монографія: в 3 т. / кол. авт.: О.О. Шубін, О.М. Азарян та ін.; за наук. ред. О.О. Шубіна; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2010. – Т. 1. – 576 с.
4. Справочник товароведа /Непродовольственных товаров/ Т. 2. 3-е изд. – М.: Экономика, 1988.
5. Товарознавство. Непродовольчі товари: вироби господарського та культурно-побутового призначення: навчально-наочний посібник / І.С. Полікарпов, В.С. Лукашов, І.І. Шийко та ін. – Львів: Магнолія 2006, 2011. – 296 с.
6. Товарознавство. Непродовольчі товари: підручник / Д.П. Лойко [та ін.]; за ред. проф. Д.П. Лойко. – К: [Б:В.], 2007. – 606 с.

Тема 2. Товарознавча характеристика господарських та будівельних товарів

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 - 2.1. Металогосподарчі товари
 - 2.2. Будівельні товари
3. Розв'яжіть тестові завдання.

Вкажіть, які матеріали на основі полімерних мас входять до розряду покрівельних:

- A. рубероїд, толь, пергамент, керамічна плитка, склопластик

- В. плитки полістирольні, лінолеум, пластикові панелі
- С. склопластик, рубероїд, толь, оцинковане залізо, черепиця
- Д. пергамент, рубероїд, сухі штукатурки, шпалери.

Вкажіть, які матеріали на основі полімерних мас входять до розряду покрівельних:

- А. рубероїд, толь, пергамент, керамічна плитка, склопластик
- В. плитки полістирольні, лінолеум, пластикові панелі
- С. склопластик, рубероїд, толь, оцинковане залізо, черепиця
- Д. пергамент, рубероїд, сухі штукатурки, шпалери.

Для чого у склад клеїв вводять наповнювачі:

- А. зменшити усадження клейової плівки при затвердінні;
- В. надати еластичність клейовому шву;
- С. прискорити процес переходу клею у твердий стан;
- Д. уповільнити процес старіння.

Висихання лакофарбового покриття вважається повним, якщо:

- А. при подиху на нього з'являється матова пляма;
- В. слід від твердого стрижня не зникає протягом 30 хв. ;
- С. ватяний тампон, придавлений до покриття, не залишає прилипших волокон і слідів від них;
- Д. зовнішній вигляд покриття відповідає зразку-еталону.

Цвяхи штукатурні від цвяхів будівельних відрізняються:

- А. довжиною та діаметром;
- В. формою;
- С. матеріалом виготовлення;
- Д. шерохуватістю поверхні.

Керамічна фасадна плитка використовуються в:

- А. облицювання будинків, споруджень, панелей, блоків;
- В. для улаштування підлоги в приміщеннях промисловості;
- С. в водогосподарчих приміщеннях з вологим режимом;
- Д. для внутрішнього облицювання будинків.

Будівельні матеріали класифікують за:

- А. за походженням, складом, видом вихідної сировини, засобом виробництва, призначенням;
- В. за глибиною, видом вихідної сировини, походженням;
- С. за температурою, домішками, складом, призначенням;
- Д. складом, видом вихідної сировини, за температурою, домішками.

Література:

1. Ещенко В.Ф., Леженин Е.Д. Товароведение хозяйственных товаров.- Т.2.-М.:Экономика,1984.-400 с.
2. Зайцев В.Г. Товароведение хозяйственных товаров.-Т.2.- М.:Экономика, 1987.- 352 с.
3. Карпов В.Т., Мареев Ю.И. Товароведение металлохозяйственных и электробытовых товаров: Учебник для товаровед. отделений техникумов сов. торговли, - М.: Экономика, 2006. – 312 с.
4. Коломієць Т.М. та ін. Товарознавство господарських товарів: Підруч. для студ. товарознав. спец. вищ. навч. закл - К. - КНИГА. 19 - Т.11. - 2004. - 448 с.
5. Лифшиц И.М. Исследование непродовольственных товаров. – М.: Экономика, 1988.

Тема 3. Товарознавча характеристика електро побутових товарів

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 - 2.1. Класифікація асортименту електро побутових приладів
 - 2.2. Загальні вимоги до якості електро побутових приладів
 - 2.3. Елементи автоматики електро побутових приладів
3. Розв'яжіть тестові завдання.

В котрому з наведених варіантів найбільш повно визначені ознаки класифікації електро побутових товарів:

- А. призначення, тип захисту від ураження електричним струмом, тип захисту від вологи, кліматичне виконання;
- В. призначення, особливості конструкції, типорозміри, технічні параметри та комплекс споживних властивостей;
- С. призначення, умови експлуатації, особливості конструкції;
- Д. особливості конструкції, тип захисту від ураження електричним струмом.

До побутових електротехнічних товарів відносять:

- А. машини для зберігання продуктів, для обробки білизни, провідникові вироби, електронагрівальні прилади;

- B. радіодеталі, радіоелектронні товари, електроакустичні прилади;
- C. машини для зберігання продуктів, для обробки білизни, електроакустичні прилади, радіодеталі;
- D. радіоелектронні товари, електроакустичні прилади, електроустановочні вироби.

На скільки класів поділяються електропобутові прилади за ступенем захисту від ураження електрострумом:

- A. 5 (0, 01, 1, 2, 3);
- B. 3 (1, 2, 3);
- C. 4 (0, 1, 2, 3);
- D. 2 (1, 2).

До якого класу відносять прилади, у яких захист від ураження електрострумом здійснюється основною ізоляцією без заземлювальних пристроїв (мають найнижчий ступінь захисту):

- A. 1;
- B. 2;
- C. 3;
- D. 0.

До якого класу відносять прилади, у яких захист від ураження електрострумом забезпечується живленням від безпечної низької напруги (42 В):

- A. 0;
- B. 01;
- C. 2;
- D. 3.

У якому рядку перераховано класи електропобутових приладів за порядком відхилення ступеня захисту від ураження електрострумом:

- A. 4, 3, 2, 1, 01;
- B. 1, 2, 3;
- C. 0, 01, 1, 2, 3;
- D. 3, 2, 1.

До якого класу відносять прилад, у яких захист від ураження електрострумом здійснюється основною ізоляцією та додатковими заходами безпеки (мають найвищий ступінь захисту):

- A. 0;
- B. 1;
- C. 2;
- D. 3.

За способом перетворення електричного струму електропобутові прилади класифікують на:

- A. універсальні, механічні, закріплені;
- B. комбіновані, ручні, стаціонарні, нагрівальні;
- C. механічні, комбіновані, переносні, ручні;
- D. нагрівальні, механічні, комбіновані.

Вкажіть які прилади відносяться до стаціонарних:

- A. праска, пилосос, холодильник;
- B. фен, масажер, електробритва;
- C. холодильник, кондиціонер, пральна машина;
- D. пральна машина, кавомолка, кавоварка.

Література:

1. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів. : Навч. посіб. – К.: ЦУЛ, 2009. – 531 с.
2. Лир Э.В., Петко И.В. Электробытовые машины и приборы. – Киев, 1990. - 200 с.
3. Полікарпов І.С. Товарознавство електропобутових товарів. : Навч. посіб. – К.: ЦУЛ, 2006. – 336 с.
4. Ходыкин А.П. Товароведение и экспертиза электронных бытовых товаров: учебник для студ. высш. учеб. заведений / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 320 с.

Тема 4. Характеристика одягово-взуттєвих та хутряних товарів

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 - 2.1. Одягові товари
 - 2.2. Фактори формування споживних властивостей і асортименту шкіряного взуття
 - 2.3. Класифікація і асортимент шкіряного взуття.
 - 2.4. Характеристика асортименту хутряних товарів
3. Розв'яжіть тестові завдання.

Вкажіть, який колір має на зрізі шкіра хромового дублення

- A. сіро-голубий;
- B. білий;

- C. жовтий;
- D. кольоровий.

Вкажіть, за якими ознаками можна встановити вид покриття на шкірі

- A. за блиском;
- B. за характером мереї;
- C. за кольором;
- D. за товщиною.

Вкажіть, чим відрізняється юхта взуттєва від сандальної

- A. способом дублення;
- B. кількістю жиру;
- C. товщиною;
- D. характером мереї.

З яких шкур виробляють шеврет

- A. великої рогатої худоби;
- B. свиней;
- C. овець;
- D. кіз.

Вкажіть, чим відрізняється козлинка від шевро

- A. товщиною;
- B. площиною;
- C. характером мереї;
- D. блиском.

Які біологічні признаки впливають на сорт хутряного напівфабрикату

- A. кряж;
- B. сезон убою;
- C. дефекти;
- D. розмір.

Від чого залежить розмір хутряного напівфабрикату

- A. статеві мінливості;
- B. виду волосся;
- C. особистих властивостей;
- D. товщина волосяного покриву.

Що характеризує тип топографії волосяного покриву

- A. розмір шкіри;
- B. довжина і густина волосся;
- C. колір;
- D. щільність.

Що характеризує категорію дефектності хутряних виробів

- A. дефекти пошиття;
- B. дефекти волосяного покриву;
- C. дефекти зберігання;
- D. дефекти маркування.

Вкажіть, які види відносять до напівфабрикатів морського звіра

- A. пижик, неблюй, пастель;
- B. жеребок, опойок, козлик;
- C. більок, хохлушка, сірка;
- D. соболь, калан, нутрія.

Література:

1. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів.: Навч. посіб. – К.: ЦУЛ, 2009. – 531 с.
2. Інфраструктура товарного ринку: Навч. посіб. – 2-е вид., перероб. та доп. / Під ред. проф. О.О. Шубіна. – К.: НМЦВО МОіН України; Студцентр, 2004. – 816 с.
3. Ринок непродовольчих товарів України: реалії та перспективи: монографія: в 3 т. / кол. авт.: О.О. Шубін, О.М. Азарян та ін.; за наук. ред. О.О. Шубіна; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2010. – Т. 1. – 576 с.
4. Справочник товароведов / Непродовольственных товаров/ Т. 2. 3-е изд. – М.: Экономика, 1988.
5. Товарознавство. Непродовольчі товари: виробництва господарського та культурно-побутового призначення: навчально-наочний посібник / І.С. Полікарпов, В.С. Лукашов, І.І. Шийко та ін. – Львів: Магнолія 2006, 2011. – 296 с.

Тема 5. Характеристика товарів для освіти, духовного розвитку та виховання

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 - 2.1. Музичні товари
 - 2.2. Іграшки
 - 2.3. Товари шкільного призначення

3. Розв'яжіть тестові завдання.

Вкажіть, які показники є найголовнішими при оцінці якості музичних інструментів:

- A. акустичні показники
- B. зовнішній вигляд
- C. фізико-механічні показники
- D. ергономічні якості

Як класифікуються музичні інструменти:

- A. за матеріалом
- B. за акустичними показниками
- C. на струнні, язичкові, лабіальні, лінгвіальні, амбушурні, перепончаті, електромузичні
- D. на струнні, язичкові, духові, ударні, електромузичні

Ідентифікувати музичний струнний інструмент: для виконання сольного та ансамблевого виконання музичних творів та учбових цілей, має трикутний корпус з 3, 4, 6-тю струнами:

- A. гітара
- B. мандоліна
- C. балалайка
- D. домра

Ідентифікувати струнний смичковий інструмент загальною довжиною якого більше 2 м:

- A. скрипка
- B. контрабас
- C. віолончель
- D. альт

Ідентифікувати музичний інструмент, який складається з корпусу, опорних конструкцій клавішного та педального механізмів, струн розташованих горизонтально:

- A. піаніно
- B. рояль
- C. контрабас
- D. баян

Ідентифікувати креслярський інструмент: призначений для проведення кіл і їх дуг олівцем або тушшю за допомогою вставлених олівців або циркульного рейсфедера діаметром 2 – 300 мм

- A. креслярський циркуль
- B. розміточний циркуль
- C. штангенциркуль
- D. кронциркуль

Ідентифікувати креслярський інструмент: входить тільки до набору спеціальних готвалень, можна викреслювати кола великого радіуса

- A. креслярський циркуль
- B. розміточний циркуль
- C. штангенциркуль
- D. кронциркуль

Ідентифікувати креслярський інструмент: призначається для нанесення ліній і кіл за допомогою туші

- A. креслярський циркуль
- B. розміточний циркуль
- C. штангенциркуль
- D. рейсфедер

Ідентифікувати вимірювальне креслярське приладдя: використовують для накреслення в основному горизонтальних і рідше вертикальних або похилих ліній, являють собою довгу лінійку з двома поперечними планками на одному її кінці – нижня нерухома, а верхня може досить вільно повертатися

- A. креслярські лінійки
- B. лінійки масштабні
- C. рейсшини
- D. лекала

Ідентифікувати вимірювальне креслярське приладдя: використовують для нанесення кривих ліній, являють собою вирізані фігурні пластини, які мають замкнуті параболічні або гіперболічні контури

- A. креслярські лінійки
- B. транспортири
- C. рейсшини
- D. лекала

Література:

1. Байдакова Л.І. Товарознавство. Непродовольчі товари. Товари культурно-побутового призначення: підручник / Л.І. Байдакова, О.І. Передрій, І.М. Байдакова. – К.: Вища шк., 2009. – 327 с.
2. Глушкова Т.Г. Товари культурно-побутового призначення: підручник / Т.Г. Глушкова. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. – 550 с.
3. Орловский З.И., Платонов В.В. и др. Товароведение культтоваров. – М.: Экономика, 1987.

Тема 6. Характеристика складно-технічних товарів і товарів для спорту та активного відпочинку

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 2.1. Фототовари
- 2.2. Побутова відеоапаратура
- 2.3 Спортивні товари
- 2.4. Мисливські товари
- 2.5. Риболовні товари

3. Розв'яжіть тестові завдання.

Вкажіть призначення діафрагми фото об'єктива:

- A. для зміни діаметру об'єктива та регулювання потоку світла, який проходить через лінзу об'єктиву
- B. для зміни діаметру об'єктива
- C. для зменшення відбиття потоку світла
- D. для контролю за наведенням на різкість фотоапарату

В чому перевага фото- та кіноплівок що звертаються у порівнянні з негативними фотокіноматеріалами

- A. відносно прості у виготовленні
- B. володіють підвищеною світлочутливістю
- C. дозволяє отримати позитиви без копіювання негативного зображення на позитивний матеріал
- D. можуть випускатися для різноманітних груп фотоапаратів в залежності від розміру кадру

Чим визначається хімічний склад проявників фотопаперу від проявників для плівок

- A. підвищеним вмістом проявляючих речовин
- B. підвищеним вмістом противуаліруючих речовин
- C. підвищеним вмістом зберігаючих речовин
- D. підвищеним вмістом прискорюючих речовин

Що належить до світлочувливих матеріалів

- A. фотоплівки, фотопапір, фотопластинки
- B. фотоплівки, фотопапір, закріплювачі, проявники
- C. фотокераміка, фотоплівки, фотопластинки

D. фотоплівки, фотопапір, фото хімікати

Одиниця світлочутливості – це:

- A. Ом
- B. од.ГОСТ
- C. фарада
- D. генрі

Дайте визначення калібру вогнепальних мисливських рушниць:

- A. діаметр стволу рушниці в мм;
- B. діаметр каналу ствола рушниці в мм на відстані 220 мм від казенної частини стволу.
- C. загальна довжина стволу рушниці в мм;
- D. загальна довжина рушниці в мм.

Вкажіть розмір звуження каналу ствола мисливської рушниці для середнього чока:

- A. 0,25 мм;
- B. 0,5 мм;
- C. 0,75 мм;
- D. 1,0 мм.

До якої групи споживчих властивостей рушниць відносять прикладистість

- A. функціональних
- B. надійності
- C. ергономічних
- D. естетичних

Боєприпас кулеподібної форми з свинцю з додаванням сурми, діаметр якого від 1,5 до 5,0 мм це:

- A. кулі
- B. дріб
- C. картеч
- D. пижі

Боєприпас кулеподібної форми з свинцю з додаванням сурми, діаметр якого від 5,25 до 10 мм це:

- A. кулі
- B. дріб
- C. картеч
- D. пижі

Література:

1. Байдакова Л.І. Товарознавство. Непродовольчі товари. Товари культурно-побутового призначення: підручник / Л.І. Байдакова, О.І. Передрій, І.М. Байдакова. – К.: Вища шк., 2009. – 327 с.
2. Глушкова Т.Г. Товари культурно-побутового призначення: підручник / Т.Г. Глушкова. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. – 550 с.
3. Орловский З.И., Платонов В.В. и др. Товароведение культтоваров. – М.: Экономика, 1987.
4. Ходыкин А.П. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха: Учебник.- 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006. – 352 с.

Тема 7. Ювелірні товари та побутові годинники

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 2.1. Ювелірні товари
- 2.2. Побутові годинники

3. Розв'яжіть тестові завдання.

Що називається пробою ювелірного сплаву:

- A. кількість лігатурних металів у сплаві;
- B. структурні складові ювелірного сплаву;
- C. кількість коштовного металу у сплаві;
- D. вартість сплаву.

Вкажіть групу коштовного ювелірного каміння:

- A. гірський криштал, бірюза, гранат, олександрит;
- B. перлини, рубін, смарагд, сапфір, алмаз;
- C. топаз, янтар, опал, аметист, аквамарин;
- D. сердолик, нефрит, агат, лазурит, малахіт.

Вкажіть групу предметів особистих прикрас для шиї та сукні:

- A. сережки, діадеми, обручі для волосся;
- B. обручки, браслети;
- C. кулони, кольє, медальйони, буси, ланцюжки;

D. несесери, шкатулки, коробки, запонки, пряжки.

Вкажіть, який з цих ювелірних матеріалів не є органічною сполукою:

- A. малахіт;
- B. корал;
- C. перлина;
- D. янтар.

Вкажіть групу напівкоштовного каміння:

- A. сердолик, нефрит, агат, лазурит, малахіт;
- B. гірський криштал, бірюза, гранат, олександрит;
- C. синтетичний корунд, гранатит, штучний смарагд;
- D. яшма, родоніт, ангідрит.

Різновидом настільних годинників є:

- A. наручні;
- B. будильник;
- C. шахові;
- D. з боєм і „зозулею”.

В залежності від калібру випускають годинники:

- A. середнього і нормального калібру;
- B. великого і малого калібру;
- C. нормального і малого калібру;
- D. середнього і малого калібру.

До годинників особистого користування відносять:

- A. настільні, настінні;
- B. шахматні і кишенькові;
- C. наручні, кишенькові, часи-кулон, часи-обручка;
- D. кишенькові, настінні.

Назвіть основну різницю між електронними та механічними годинниками:

- A. джерелом живлення є електричний струм;
- B. джерелом живлення є пружина;
- C. джерелом живлення є напівпровідник;
- D. принцип діє оснований на своєрідній властивості камертона.

Секундоміри механічні можуть бути:

- A. однострілочні;
- B. двострілочні;
- C. трьох стрілочні;
- D. однострілочними і двострілочними.

Література:

1. Артюх Т.М. Діагностика та експертиза коштовностей: Шдручник. - К.: КНТЕУ, 2002. - 500 с.
2. Ринок непродовольчих товарів України: реалії та перспективи: монографія: в 3 т. / кол. авт.: О.О. Шубін, О.М. Азарян та ін.; за наук. ред. О.О. Шубіна; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2010. – Т. 1. – 576 с.
3. Справочник товароведов /Непродовольственных товаров/ Т. 2. 3-е изд. – М.: Экономика, 1988.
4. Товарознавство. Непродовольчі товари: підручник / Д.П. Лойко [та ін.]; за ред. проф. Д.П. Лойко. – К: [Б:В.], 2007. – 606 с.

Навчальне видання

Бондарчук Марія Євгенівна, асистент

Кафедра підприємництва і торгівлі

ТОВАРОЗНАВСТВО

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

**Зведений план 2017 р., поз. № __
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
50005, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Островського, 16.**