

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



**ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

Факультет товарознавства і торговельного підприємництва

Кафедра товарознавства в митній справі

"ТОВАРОЗНАВСТВО"

Методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни

**для студентів
освітнього рівня бакалавр
напряму підготовки 6.030601 "Менеджмент"**

Харків
ХДУХТ
2015

Розповсюдження та друк без дозволу ХДУХТ заборонено

Акмен В.О. Товарознавство. [Електронний ресурс] : Методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр факультету менеджменту напряму підготовки 6.030601 "Менеджмент" / В.О. Акмен. Електрон. дані. – Х. – ХДУХТ, 2015. – 48с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Методичні вказівки розглянуто на засіданні кафедри товарознавства в митній справі, протокол № 15, від 06 квітня 2015р.

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту ХДУХТ

Протокол від « 30 » 04 2015 року № 8

« 30 » 04 2015 року



Голова (Е.М. Селютін)

(підпис, П.І.Б.)

Рецензент к.т.н., доцент Пенкіна Н.М.

© В.О. Акмен, 2015
© Харківський державний університет
харчування та торгівлі, 2015

ВСТУП

Товарознавство – це наукова дисципліна, що вивчає споживчі властивості товарів. Для даної науки особливе значення має дослідження показників якості товарів. Будь-який товар володіє вартістю і споживчою вартістю. Споживча вартість товару обумовлена його властивостями. Під властивістю продукції розуміють об'єктивну особливість, яка виявляється при її створенні, експлуатації і споживанні. Властивості товару можуть бути як природними, так і придбаними в процесі виробництва, зберігання і реалізації.

Оскільки всі продовольчі і непродовольчі товари значно розрізняються по властивостях і вимогах, що пред'являються до них, то і в товарознавстві застосовують знання і відомості з різних областей науки. Тому воно тісно пов'язане з багатьма природними, технічними і суспільними науковими дисциплінами: економікою, фізикою і хімією (дають загальні відомості про будову, властивості і харчову цінність продуктів), мікробіологією, біохімією (необхідні для правильного вибору режимів транспортування і зберігання харчових продуктів). Зв'язок товарознавства з економічною географією, статистикою, відділом менеджменту, економікою і організацією торгівлі дозволяє правильно організувати рух і облік товарів, визначати потребу населення в них і т.д.

Товар – категорія, яка міняється, з часом губить свої властивості, якість і масу. По даним економічних експертів, прорахунки пов'язані з незнанням товару в десятки разів негативніше відбиваються на прибутку торгової організації, ніж прорахунки в організації товаропросування. Тому працівникам торгівлі і бізнесу необхідні знання про товар, шляхи збереження його якості та результатів проведення операцій з товаром, організації торгівлі, а також економічні підрахунки. Без глибоких знань в цих трьох напрямках комерційних знань не може відбутися фахівець-менеджер з торгівлі.

Основні завдання, що стоять при вивченні товарознавства:

- визначення і вивчення основоположних характеристик товарів, що становлять споживчу цінність;
- вивчення властивостей і показників асортименту товарів, аналіз асортиментної політики виробничої або торгової організації;
- товарознавча оцінка якості товарів, зокрема нових вітчизняних і імпортованих;
- виявлення градацій якості, діагностика дефектів товарів і причин їх виникнення, вживання заходів по попередженню реалізації неякісних, небезпечних товарів;
- забезпечення якості і кількості товарів на різних етапах їх технологічного циклу;
- забезпечення умов правильного зберігання і упаковки товарів при їх русі товару від виготівника до споживача;

- встановлення видів товарних втрат, причин їх виникнення і розробка заходів по їх попередженню або зниженню;
- інформаційне забезпечення руху товару від виготівника до споживача.

Основні принципи товарознавства наступні:

- безпека – відсутність ризику, пов'язаного з можливістю нанесення товаром збитку життю, здоров'ю і майну громадян; принцип безпеки повинен дотримуватися і відносно упаковки, транспортування, зберігання та предреалізаційної підготовки товару; безпека – одна з основних споживчих властивостей товару;

- ефективність – досягнення оптимального результату в процесі виробництва, упаковки, зберігання і споживання товару.

Дисципліна «Товарознавство» вивчається студентами факультету менеджменту, напрямку підготовки 6.030601 "Менеджмент" на 1 курсі денної форми навчання та на 2 курсі заочної форми навчання

Вивчення курсу передбачає засвоєння студентами теоретичних знань та набуття практичних навичок, потрібних для підготовки спеціаліста, що зумовлено актуальністю розв'язання проблеми забезпечення сфери торгівлі і виробництва якісними товарами, вмінням формувати і прогнозувати попит населення на продовольчі і непродовольчі товари.

У ході вивчення дисципліни, згідно навчальних планів підготовки бакалаврів – менеджерів, передбачено самостійне вивчення матеріалу, як студентами заочної так і денної форм навчання. Цей вид навчального навантаження є обов'язковим компонентом навчальної програми та обумовлює формування здібностей на навичок до самоосвіти та відповідального прийняття рішень при подальшій діяльності на підприємстві.

Ефективна підготовка майбутнього фахівця з менеджменту неможлива без багатоаспектного індивідуального опрацювання питань з дисципліни, що є основною формою оволодіння студентами навчальним матеріалом у вільний, від аудиторних занять, час.

1. Загальні методичні рекомендації та критерії оцінювання знань

У психолого-педагогічному словнику (укладач Є Рапацевич) «самостійна робота» визначається як метод навчання і самоосвіти. Самостійна робота, на думку автора, потребує інтенсивного мислення, розв'язання пізнавальних задач, обробку інформації, ведення записів тощо. СРС є важливим фактором теоретичної та практичної підготовки до майбутньої діяльності, формування необхідних знань, умінь, навичок та якостей, що особливо важливо в умовах, коли лекції мають суто проблемний характер, велика частина навчального матеріалу пересувається у бік самостійної роботи студентів. Вона повинна бути методично забезпечена і дидактично обґрунтована.

Самостійна робота є однією з форм навчально – виховного процесу, яка охоплює як аудиторну, так і поза аудиторну роботу студентів. Завдяки

самостійному навчанню кожен студент має можливість організувати свій час найбільш раціонально і правильно.

Навчально-методичні завдання для самостійної роботи студентів регламентують зміст навчання і спрямовані на формування тих компетентностей і якостей, що необхідні у професійній діяльності майбутніх фахівців.

Обсяг самостійної роботи становить від 30% у студентів денної форми навчання до 85% у студентів заочної форми навчання. Зміст самостійної роботи визначається робочою програмою, методичними матеріалами для самостійного вивчення дисципліни, завданнями та рекомендаціями викладача.

Універсальною та найбільш поширеною формою самостійної роботи є робота з конспектами, книгами, методичними розробками, посібниками, підручниками, з нормативною, періодичною, науковою літературою, запис або тезисне конспектування необхідного матеріалу (у процесі конспектування слід дотримуватись послідовності опрацювання питань).

До сучасних засобів самопідготовки належать опорні конспекти лекцій, електронні підручники, комп'ютерні каталоги, комп'ютерні навчальні програми, Інтернет. Центром самостійної роботи студентів є бібліотека вищого навчального закладу. Студент має знайти необхідні матеріали і опрацювати їх, для структуризації вивченого матеріалу у пам'яті, зробити тезисні помітки і таким чином відзвітувати (зроблені помітки допоможуть студенту при рішенні тестових завдань). Завдяки систематичній самостійній роботі студент може: 1) отримати глибокі знання; 2) набути практичних навичок самостійної організації особистої пізнавальної діяльності; 3) раціонально використати особисто зроблені записи під час тестування; 4) виховувати потребу поновлювати загальні й професійні знання у практичній роботі після закінчення ВНЗ.

Оволодіння знаннями про всі групи товарів, систематизація і критичне осмислення вивченої інформації дають можливість зрозуміти стратегію і тактику поведінки суб'єктів товарних або ресурсних ринків, прогнозувати тенденції розвитку попиту і пропозицій на ринку.

Матеріал винесений на самостійну підготовку, поряд з матеріалом опрацьованим протягом практичних занять та лекцій, входить до складу тестових питань для поточного та підсумкового контролю. Для опрацювання тестових питань студент може отримати відповідну методичну розробку на кафедрі товарознавства в митній справі, у старшого лаборанта.

Для отримання додаткових балів, за бажанням, студент може самостійно підготувати доповідь, за обраним питанням з курсу. Це позитивно впливає не тільки на інтелектуальний розвиток, але й сприяє надбанню навичок спілкування з аудиторією.

Якщо студент, під час самостійного опрацювання матеріалу, не зміг опанувати те чи інше питання з методичних рекомендацій, або в нього виникли додаткові запитання при вивченні теми, він завжди може звернутись до викладача за консультацією. Консультація може проходити як в очній формі, так і електронному режимі завдяки використанню мережі Інтернет. Електронна адреса для спілкування: kaf_tamognya@mail.ru.

Своєчасне опанування матеріалу, наданого протягом семестру на лекціях та практичних заняттях, а також винесеного на самостійну підготовку, сприяє позитивному результату при отриманні залікової оцінки з дисципліни. У разі активної роботи на практичних заняттях, опануванні матеріалу, що винесений на самостійне опрацювання (про що свідчить вдале рішення тестових завдань), студент автоматично отримує залік за підсумком набраних балів.

2. Тематичний план дисципліни

Тематичний план дисципліни з розподілом навчального часу за темами та видами самостійної роботи наведено окремо для денної та заочної форм навчання в табл. 1.

Таблиця 1

Розподіл часу самостійної роботи за темами
для денної та заочної форм навчання

Назва теми курсу	Обсяг годин		Форми самостійної роботи	Методи контролю
	д/в	з/в		
1	2	3	4	5
Склад та харчова цінність продуктів	-	2		
1.1. Зерно-борошняні товари	1,5	4	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наданими питаннями.	Перевірка конспекту*, тестування**
1.2. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки.	2,5	5,5	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наданими питаннями.	Перевірка конспекту*, тестування**
1.3. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби	1	6,5	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наданими питаннями.	Перевірка конспекту*, тестування**
1.4. Смакові товари	1,5	5,5	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наданими питаннями.	Перевірка конспекту*, тестування**
1.5. Харчові жири	3	3,5	Опрацювання матеріалу, підготовка до занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наданими питаннями.	Перевірка конспекту*, тестування**
1.6. Молоко та молочні продукти	1	6	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наданими питаннями.	Перевірка конспекту*, тестування**

1.7. Яйця та яєчні товари	0,5	5	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наданими питаннями.	Перевірка конспекту*, тестування**
1.8. М'ясо та м'ясні товари	5	5	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наданими питаннями.	Перевірка конспекту*, тестування**
1.9. Риба та рибні товари	5	6	Опрацювання матеріалу, підготовка до занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наданими питаннями.	Перевірка конспекту*, тестування**
Ітого	21	49		
2.1. Господарчі товари: пластмаси, силікатні товари, керамічні товари металогосподарські товари.	7	10	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наданими питаннями.	Перевірка конспекту*, тестування**
2.2. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби.	5	10	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наданими питаннями.	Перевірка конспекту*, тестування**
2.3. Текстильні, швейні та трикотажні товари.	3	6	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наданими питаннями.	Перевірка конспекту*, тестування**
2.4. Взуттєві та хутряні товари	2,5	4,5	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наданими питаннями.	Перевірка конспекту*, тестування**
2.5. Технічно складні побутові товари. Культтовари	1,5	5	Опрацювання матеріалу, підготовка до занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наданими питаннями.	Перевірка конспекту*, тестування**
2.6. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари.	4	5,5	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до занять. Опрацювання літературних джерел згідно з наданими питаннями.	Перевірка конспекту*, тестування**
Разом	23	41		
Всього	44	90		

* – проблемні питання, що виникли у студента під час опрацювання матеріалу, обговорюються разом з викладачем на консультації;

** – тестування студентів денного відділення відбувається не на кожному занятті, а за попереднім повідомленням викладача, заочного відділення – вибірково за темами, протягом проведення занять на сесії.

3. Методичні вказівки до вивчення тем.

ЧАСТИНА 1. ПРОДОВОЛЬЧІ ТОВАРИ

Тема 1. Вступ, мета і завдання курсу «Товарознавство». Склад та харчова цінність продуктів

Мета теми: ознайомитись з предметом «Товарознавство» його метою та завданнями. Вивчити методи визначення якості товарів, ознайомитись з хімічним складом харчових продуктів, методами зберігання продовольчих і непродовольчих товарів.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: *наука «Товарознавство», споживча цінність, споживча вартість, харчова цінність, енергетична цінність, якість товару, асортимент товару.*

Ключові слова та терміни: *вода, білки, жири, вуглеводи, амінокислоти, дубильні речовини, цукри, Ккал, ароматичні речовини, мікроелементи, макроелементи, вітаміни, поліненасичені жирні кислоти, насичені жирні кислоти, харчові волокна, клітковина, антоціани, кислоти.*

Рекомендована література: [1, 2, 3, 4, 7, 8, 10]

Методичні вказівки

Студенти мають усвідомити, що людина живе в світі товарів, які мільйонами найменувань щоденно виробляються, продаються, купуються і споживаються, тому людина, як розумна істота, повинна знати і розуміти навколишній світ товарів, з якими вона стикається щоденно.

Далі слід уявити мету та завдання науки «Товарознавство»; ознайомитись з історією розвитку товарознавства на фоні розвитку цивілізації та шляхи здобуття знань стосовно споживчих властивостей товару, в залежності від ступеня економічного розвитку конкретного суспільства і їх зниження на сучасному етапі розвитку цивілізації і конкретно для розвитку економіки України.

Усвідомити, що знання про товар, про якість пакування, при здійсненні комерційних операцій для виробника, комерсанта і споживача мають велике значення, при цьому комерційним операціям відводиться основне місце в діяльності торгової організації.

Розглянути питання споживчих властивостей товару. Знати, що являє собою споживча вартість та споживча цінність товарів.

Знати, які основні елементи входять до хімічного складу продовольчих товарів. Вивчити класифікацію мінеральних елементів та вітамінів. Знати, в яких продуктах спостерігається їх найбільший вміст.

Мати уяву про суспільне і екологічне значення товару, його споживання та зберігання, раціональне харчування та використання. Засвоїти підходи до оцінки споживчих властивостей товарів, знати принципи класифікації та кодування товарів, формування асортименту, оцінки якості і достовірності даних з цих питань, знати процеси, які відбуваються в товарі при товаропросуванні і споживанні, щоб враховувати їх при плануванні комерційних операцій і не допустити втрат якості і маси товару.

Наприкінці вивчення теми студент має чітко знати споживні властивості товарів, хімічний склад харчових продуктів, класифікацію та характеристику мінеральних елементів, вітамінів.

Контрольні запитання

1. Обґрунтуйте основні положення законів України “Про якість продовольчих і непродовольчих товарів”.
2. Що таке стандарт? Категорії стандартів.
3. Які показники якості визначають при органолептичній оцінці товарів?
4. Що являють собою лабораторні методи дослідження якості товарів?
5. Дайте коротку характеристику способу визначення сухих речовин, кислотності та вмісту вологи харчових продуктів. Якими методами можна визначити ці показники?
6. Які основні правила відбору середньої проби?
7. Які основні умови зберігання продовольчих товарів? Як вони впливають на якість?
8. Які методи контролю якості товарів?

Тема 2. Зерноборошняні та хлібобулочні товари

Мета теми: вивчити асортимент борошна, крупи, хлібобулочних виробів та знати товарознавчі показники їх якості та умови зберігання.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: *зернові культури, сорти муки, клейковина, «пористість», «закал», «пустоти», «непромішування», кислотність, опарний та безопарний способи виготовлення, хліб формовий, хліб подовий, крейдяна хвороба, картопляна хвороба.*

Ключові слова та терміни: *зерно, рис, просо, овес, гречиху, пшениця, жито, мука, обойна мука, обдирна мука, доброякісність ядра, органічні та мінеральні домішки, хліб, товщина корки, пустоти у товщі м'якшину хліба, макаронні вироби, міцність на злам, крупчатка, хліб, батон, сухарні вироби, булбличні вироби, здобні вироби, дієтичні вироби.*

Рекомендована література: [1, 2, 3, 10, 15, 17, 18]

Методичні вказівки.

На початку вивчення теми, студенти мають ознайомитися з хімічним складом зернових культур та усвідомити, що від нього залежить склад борошна, круп та хлібо-булочних виробів. Розглянути будову зерна та його значення для народного господарства.

Вивчити та вміти охарактеризувати види круп, що реалізуються на ринку України, надати їх класифікацію. Вивчаючи тему слід засвоїти з якої зернової культури виробляються відомі крупи; звернути увагу на хімічний склад круп та які крупи містять більше жирів та білків, а які більше вітамінів та мінеральних елементів.

Знати основні товарознавчі показники якості круп та оволодіти навичками стосовно розрахунку показнику «Доброякісність ядра». Зрозуміти, які показники впливають на формування якості круп та борошна у процесі виробництва

Вивчити класифікацію та асортимент борошна, ознайомитись з основними стадіями виробництва борошна. Звернути увагу на порядок

визначення якості клейковини, кислотності та зольності борошна. Розглянути показники, що впливають на сортність борошна та знати відмінні ознаки борошна різних сортів.

Розглянути класифікацію макаронних виробів (за групами, сортами, видами) та вивчити асортимент макаронних виробів, що присутній у магазинах м. Харків. Звернути увагу, що при виготовленні якісних макаронних виробів використовується не звичайна мука різних сортів, а спеціальна, що називається «крупка» чи «крупчатка». Вміти надати характеристику основним стадіям виробництва макаронних виробів.

Мати уявлення, що при неналежному зберіганні зерно-мучних товарів виникають дефекти, які спричиняють зниження якості товару. Ознайомитись з дефектами, що виникають при виробництві і неналежному зберіганні зерноборошняних та макаронних виробів. Оволодіти знаннями стосовно підбору умов для зберігання зерно-борошняних та макаронних виробів.

Вивчити порядок вибору пакування та нанесення маркування на товари даної групи. Розглянути асортимент хлібобулочних виробів. Усвідомити чим відрізняється опарний та безопарний способи виготовлення хлібо-булочних виробів. Вміти надати характеристику органолептичним показникам якості різних видів хлібо-булочних виробів. Розкрити поняття «пористість», «закал», «пустоти», «непроміс». Мати уявлення про споживчі властивості, що характеризують якість хліба.

Розуміти причини виникнення хвороб хліба та знати їх ознаки та методи запобігання та розповсюдження.

Наприкінці вивчення теми студент має чітко знати види зернових культур та види круп і муки, що з них виготовляються; основні стадії виробництва, товарознавчі показники якості та вимоги до зберігання круп, муки, макаронних і хлібо-булочних виробів.

Контрольні запитання.

Перелічіть види, типи та сорти борошна. За якими показниками їх визначають?

2. За якими органолептичними показниками визначають якість круп?
3. Який показник покладено в основу розподілу круп на сорти?
4. Як розрахувати відсоток доброякісного ядра у крупах?
5. Які крупи за якістю поділяються на сорти?
6. З якими дефектами крупи непридатні для харчових цілей?
7. В чому суть визначення кількості клейковини?
8. На що впливає вологість борошна та як її визначити?
9. Як борошно поділяється за вмістом клейковини?
10. Які показники якості борошна?
11. Дайте характеристику класифікації та асортименту хлібобулочних і макаронних виробів?
12. Які дефекти виникають під час зберігання хлібобулочних та макаронних виробів ?
13. В чому сутність методу визначення пористості хліба ? Як цей показник впливає на якість та засвоєння хліба ?
14. Чому черствіє хліб та які процеси відбуваються під час цього ?
15. Які показники якості визначають в макаронних виробках ?

Тема 3. . Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки.

Мета теми: Вивчити класифікацію, основні господарсько-ботанічні сорти овочів та помологічні сорти плодів. Вивчити процеси консервування та знати товарознавчі показники якості свіжих та перероблених плодів та овочів.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: господарсько-ботанічні сорти, помологічні сорти, вегетативні та плодові овочі, ложні та складні ягоди, складні ягоди, зерняткові і косточкові плоди, консервування, сушіння, соління, маринування, квашення, стерилізація, пастеризація, бродіння.

Ключові слова та терміни: овочі, плоди, ягоди, районування, зона вирощування, тропічні та субтропічні плоди, горіхоплідні, плодоножка, плодоложе, хвороби овочів і фруктів, шкірочка, м'якоть, насіннева камера, молочна кислота, сухофрукти, показники якості та дефекти овочів та фруктів.

Рекомендована література: [1, 2, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 16, 19,27,28, 74]

Методичні вказівки.

На початку вивчення теми, студенти мають ознайомитися з хімічним складом та визначити ті компоненти, що впливають на харчову цінність плодів і овочів, проаналізувати їх будову та необхідність щоденного споживання.

Детально зупинитись на класифікації овочів (вегетативні та плодові, бульбоплоди, коренеплоди, цибулинні, капустяні, зеленні, пряно-смакові, десертні, гарбузові, томатні, бобові і зернові), плодів (насіннячкові, кісточкові, цитрусові, субтропічні, тропічні), ягід (справжні, ложні та складні) та горіхоплідні (справжні горіхи і несправжні горіхи), ознайомитись із місцем їх районування .

Проаналізувати основні види хвороб та знати природу їх виникнення (мікробіальні, механічні, фізіологічні, нанесені с/г шкідниками).

Зупинити увагу на вивченні умов зберігання плодів та овочів та характеристиці складів для їх зберігання. Ознайомитись з видами пакування, що використовують для цієї групи товарів.

Зупинити увагу на харчовій цінності горіхів та грибів.

Розглянути процес консервування та основні причини, що зумовлюють застосування різних видів консервування плодів та овочів. Ознайомитись з видами консервування та характеристиками, які набувають овочі та фрукти при їх застосування.

Вивчити відмінні ознаки процесів стерилізації та пастеризації, умови та принципи їх застосування.

Проаналізувати існуючі види переробки та вміти надати характеристику продуктам переробки плодів і овочів (плодоовочеві консерви, плодово ягідні, заморожені, сушені, солоні, квашені, мочені овочі і плоди). Ознайомитись з товарознавчими показниками якості та харчовою цінністю наступних сушених фруктів та ягід: курага, родзинки, чорнослив

Вивчити сутність процесів квашення та соління, знати як відбувається процес, які продукти накопичуються та вплив на організм людини споживання солоних та квашених плодів та ягід.

Вміти охарактеризувати відмінні ознаки якості натуральних соків та соків отриманих з порошкових концентратів

Вивчити дефекти плодоовочевих консервів та умови їх виникнення.

Наприкінці вивчення теми студент має чітко знати класифікацію і класифікаційні ознаки овочів, фруктів та ягід; їх хвороби, хімічний склад, харчову цінність, порядок зберігання; види консервування та їх позитивні та негативні сторони, асортимент консервованих плодів та овочів..

Контрольні запитання

1. Назвіть відмінні особливості сортів плодів та овочів ?
2. За якими показниками визначають якість плодів та овочів ?
3. Як класифікують овочі, що покладено в основу такого розподілу ?
4. Який хімічний склад свіжих плодів та овочів ?
5. Які основні вимоги до якості свіжих плодів та овочів ?
6. Які найважливіші промислові види грибів?
7. З якою метою консервують плоди та овочі ?
8. Охарактеризуйте процеси соління та квашення.
9. Охарактеризуйте показники якості солоних огірків та квашеної капусти.
10. На які види поділяються овочеві та плодові консерви ?
11. Охарактеризуйте дефекти плодових та овочевих консервів ?
12. Охарактеризуйте асортимент сухих плодів та ягід ?
13. Які відмінні ознаки у процесі стерилізації та пастеризації?

Тема 4. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські товари

Мета теми: вивчити асортимент крохмалю і цукру – піску, меду, кондитерських борошняних та цукристих виробів. Знати основні товарознавчі показники їх якості.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: *крохмальні зерна, ступінь розчинності, діастазне число, ступінь чистоти, відсадне та виїмне пісочне печиво, бджолиний мед, квітковий та падевий мед, монофльорний та поліфльорний мед, віск, пиллокс, перга, прополіс, бджолина отрута, маткове молочко, цукрове печиво, зтяжне печиво, лужність, ступінь намочування, кількість крапок на 1 дм, утфель, редуруючі речовини, «посідіння» шоколаду, товщина корпусу, карамельна маса, тиражування, цукерки, драже, глазурування.*

Ключові слова та терміни: *крохмальні зерна, цукор-пісок, цукор-рафінад, патока, квітковий мед, падевий мед, печиво, цукрове печиво, пісочне печиво, начинки, карамель, шоколад, какао-боби, какао-масло, какао-порошок, ірис, карамель, цукерки, вологість, зефір, пастила, повидло, джем, мармелад.*

Рекомендована література: [1, 2, 3, 7, 8, 10, 22, 27, 11, 14, 76]

Методичні вказівки

На початку вивчення теми, студенти мають ознайомитися з видами крохмалю, класифікацією меду та кондитерських виробів.

Зупинити увагу на основних видах рослинних культур, з яких виробляють крохмаль, стадіях виробництва крохмалю та питаннях стосовно методів визначення фальсифікації крохмалю. Мати уявлення про форму та вигляд крохмальних зерен різних культур при багатократному збільшенні під мікроскопом. Вміти охарактеризувати показники якості крохмалю та вимоги до його зберігання. Знайти інформацію про види крохмалепродуктів, напрямки їх

використання, а також ознайомитись з процесом модифікації крохмалю. Проаналізувати дефекти крохмалю та причини їх виникнення.

Зупинити увагу на видах сировини для виготовлення цукру та процесі виробництва та очищення цукру. Вивчити асортимент цукру, що реалізується на ринку (цукор пісок та цукор рафінад). Зрозуміти, за рахунок яких процесів відбуваються основні види фальсифікації цукру (особливо стосовно адсорбування вологи). Бути обізнаними про показники якості цукру та знати умови, за яких цукор не втрачає якості.

Проаналізувати види пакування та умови, що застосовують для зберігання крохмалю та цукру.

Вивчити відмінні ознаки між квітковим та падевим медом. Знати основні види квіткового меду. Вміти надати характеристику харчової цінності меду та критеріям оцінки якості меду різних видів. Зрозуміти, як відбувається фальсифікація меду та за допомогою яких методів її можна виявити. Мати уявлення про види тари, що використовують для фасування меду та про умови зберігання.

Зупинити увагу на ознаках, згідно до яких вироби було віднесено до кондитерської групи, проаналізувати з класифікацію кондитерських виробів. Зрозуміти, які продукти відносяться до борошняних кондитерських виробів, а які до цукристих кондитерських виробів.

Вивчити основні види печива, вміти надати характеристику властивостей тіста різних видів печива, охарактеризувати їх органолептичні показники якості і визначити вид печива за вказаним асортиментом. Проаналізувати основні показники якості та вміти роз'яснити про що свідчить підвищений показник «лужність» та зменшення показнику «намочуваність».

Вміти надати характеристику товарознавчих показників якості та назвати основну сировину для виробництва ірису, драже, джемів, варення, повидла, конфітурів, зефіру, шоколаду, мармеладу, пастили.

Зупинити увагу на сировині, з якої виготовляють шоколад та шоколадні вироби. Проаналізувати основні пороки та дефекти шоколаду та причини їх виникнення. Розуміти шляхи та методи фальсифікації шоколаду та вплив їх на харчову цінність продукту.

Вивчити види та класифікацію цукерок, зупинити увагу на видах корпусів для цукерок. Розглянути інформацію про основні показники якості шоколадних цукерок (вигляд поверхні, смак, товщина корпусу, вид начинки, процес прогоркання жирових начинок тощо).

Знати, що являє собою карамельна маса. Вивчити класифікацію карамельних виробів та видів наповнювачів для карамелі. Бути обізнаними стосовно визначення органолептичних показників якості карамелі, розміру карамелі, кількості начинки, кислотності.

Ознайомитись з видами дефектів карамельних виробів та шоколадних цукерок. Розуміти як впливають від пакування і умови зберігання на якість карамелі та інших цукристих кондитерських виробів.

Наприкінці вивчення теми студент має чітко знати класифікацію печива, меду, цукерок, шоколаду, карамелі, види наповнювачів для карамелі і для печива; види сировини, порядок виробництва та товарознавчі показники якості крохмалю, цукру та всіх видів кондитерських виробів; дефекти меду, карамелі, цукерок та шоколаду, види пакування та вимоги до зберігання крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів.

Контрольні запитання

1. Назвіть, з яких рослинних культур виготовляють крохмаль?
2. Яким показником якості повинні відповідати цукор – пісок і цукор – рафінад?
3. Яким вимогам повинен відповідати цукор – пісок і цукор – рафінад?
4. З якою метою проводиться мікроскопія крохмалю ?
5. Які товари відносять до крохмалепродуктів?
6. Як пакують, зберігають та транспортують крохмаль та крохмалеподукти?
7. Яким чином відбувається фальсифікація цукру?
8. Що відбувається з крохмалем та цукром при підвищенні вологості повітря до 85%?
9. Які вимоги ставляться до якості карамельних виробів ?
10. Як впливає кількість начинки на смакові властивості карамелі ?
11. Які зміни відбуваються у карамельних виробках під час зберігання ?
12. Які дефекти карамелі є недопустимими ?
13. Охарактеризуйте метод визначення набухання мучних кондитерських виробів.
14. Які органолептичні показники мучних кондитерських виробів?
15. Назвіть основні види печива.
16. Чим відрізняється тісто для виготовлення зтяжного та пісочного печива?
17. Який показник характеризує збільшення кількості розпушувачів у тісті для печива?

Тема 5. Смакові товари

Мета теми: вивчити асортимент товарів, що відносяться до смакової групи; знати основні характеристики та товарознавчі показники їх якості.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: *смакові товари, найменування за місцем походження, купаж, ігристі вина, ароматизовані вина, пивне сусло, стійкість піни, висота піни, безалкогольні напої, класичні прянощі, місцеві прянощі, алкалоїди, ароматичні речовини, ефірні олії, вино ординарне, вино марочне, вино колекційне, строк витримки, вміст спирту, вино ігристе «брют», коньяки «КВ», «КС», «ДС», місцеві прянощі, класичні прянощі, букет, типовість, процес ферментації, міцність настою, "водянистий", "порожній" настой чаю, безжиттєвий настой.*

Ключові слова та терміни: *коньячний спирт, коньяк, водка, вино, аперитиви, деджестиви, вечірні напої, сортове вино, купажноване вино, аромат, виноматеріали, пиво, хмель, солод, спиртове бродіння, прянощі, ефірні олії, чорний чай, зелений чай, червоний чай, танін, кофеїн, «флеш», «тіпси», кава, розчинна кава.*

Рекомендована література: [1, 2, 3, 7, 8, 9, 10, 20, 23, 27, 77, 78, 79].

Методичні вказівки

На початку вивчення теми, студенти мають ознайомитися та розібратись стосовно видів сировини, з якої виготовляють водку, коньяк, ром, віскі. Зрозуміти основні відмінні ознаки у процесах виробництва водки та віскі. Запам'ятати, що ром виробляють з цукрового очерету, відігнані спирти витримуються при високих

температурах в нових дубових бочках. Віскі виробляється, як і якісна водка, з зернопродуктів, відігнані спирти витримуються при низьких температурах в обвуглених зсередини дубових бочках. Розглянути асортимент цих алкогольних напоїв та основні товарознавчі показники якості.

Зупинити увагу на класифікації, видах та асортименті коньяків. Уявити, що коньяки відрізняються від лікєро-горілочаних виробів тим, що вони виробляються з винограду, а саме виноградного спирту, відігнані спирти витримуються при низьких температурах в дубових бочках. Знати, як спосіб та час витримки коньячного спирту впливає на смако-ароматичні та фізико-хімічні показники.

Вивчити, як відбувається процес виробництва вин; відмінні ознаки між купажними та сортовими винами. Розібратись у строках витримки ординарних, марочних та колекційних вин. Вміти вірно розказати класифікацію вин за вмістом цукру, спирту, призначенням та вмістом CO₂. Ознайомитись з порядком проведення процесу дегустації та основними термінами та визначеннями, що використовують при роботі дегустатори.

Зупинити увагу на характерних ознаках класичних видів вин: мадера, херес, портвейн, кагор, каберне.

Вивчити матеріал стосовно порядку виготовлення пива та впливу сировинних компонентів на властивості готового продукту. Знати чим відрізняється технологія виробництва світлого, темного та білого пива. Ознайомитись з товарознавчими показниками якості: «висота піни», «стійкість піни», «компактність піни», лужність пива, екстрактивність пивного суслу. Мати уявлення про чинники, що впливають на споживчі властивості пива при зберігання для захисту від яких обрано темний колір пляшки для розливу пива.

Вміти розповісти про основні способи фальсифікації вин, пива та коньяків. Знайти в літературі та ознайомитись з описом понять «галлізація вина», «шапталізація вина».

Ознайомитись з асортиментом та класифікацією слабоалкогольної продукції (бермікс, ром-кола, джин-тонік, лонгер, «Флайм», аперитиви, деджестиви, вечірні напої), вміти надати характеристику їх показників якості.

Вивчити які прянощі відносять за класифікацією до класичних, а які до місцевих та принцип такого поділення. Вміти описати зону вирощування, порядок отримання та основні характеристики таких прянощів: всі види перців, коріандр, тільмьян, бадьян, базілік, кориця, ваніль, кукурма, аніс, тмін, лаврове листя, селера, петрушка, гірчиця, кунжут, майоран, розмарин, гвоздика. Опанувати матеріал стосовно складових, що забезпечують специфічні пряно-ароматичні властивості пряностей. Проаналізувати, які види пакування підходять для зберігання прянощів та умови для їх зберігання.

Ознайомитись з основними видами приправ: оцет, готова гірчиця, сіль та набори спецій.

Знати вид сировини, з якої виробляються чай і кава та основні технологічні стадії їх виготовлення. Розглянути основні складові чаю та кави та визначити як таніни та кофеїн впливають на організм людини. Вміти розказати про показники їх якості.

Вміти надати характеристику чорному та зеленому чаю, а також знати, які інші види чаю поступають у роздрібну мережу. Зрозуміти різницю у технології виготовлення чаю чорного та чаю зеленого.

Проаналізувати споживчі властивості кави меленої та кави розчинної та вміти надати висновок про їх корисність для організму людини.

Визначити вплив пакування та умов зберігання на зміну якісних властивостей кави та чаю.

Наприкінці вивчення теми студент має чітко знати відмінні ознаки у виготовленні таких видів алкогольних товарів як водка, віскі, ром, коньяк, вино та слабоалкогольних – пиво та аперетив; класифікацію коньяків, вин, пива та товарознавчі показники їх якості; основні види прянощі, їх характеристику та зони вирощування; види та місце вирощування сировини для виготовлення чаю та кави, класифікацію та відмінні ознаки якості чаю чорного та зеленого, кави меленої та розчинної; основні види пакування та умови зберігання всіх видів смакових товарів.

Контрольні запитання

1. Як описує дегустатор колір і смак червоних вин?
2. Як описує дегустатор колір і смак білих та рожевих вин?
3. Чим відрізняються віски та водка?
4. З яким вмістом спирту випускаються коньяки?
5. Як класифікують прянощі?
6. Які складові впливають на специфічні смако-ароматичні властивості прянощів?
7. Які складові впливають на специфічні смако-ароматичні властивості чаю та кави?
8. Охарактеризуйте властивості лаврового листя, кориці та тміну.
9. Які строки і умови зберігання прянощів?
10. Як визначаються сторонні домішки у прянощах?
11. Які існують дефекти вин?
12. Які ви знаєте способи фальсифікації пива та коньяків?
13. Роз'ясніть відомі вам види фальсифікації вин.
14. Які ви знаєте асортиментні позиції слабоалкогольних напоїв?
15. Як визначають стійкість піни та висоту піни у пиві?
16. Як класифікують чай та каву?
17. Які висуваються вимоги до якості вин?
18. Охарактеризуйте органолептичні показники якості кави розчинної та кави меленої?
19. Охарактеризуйте вид сировини для виробництва кави?
20. Охарактеризуйте технологію отримання пивного сусла?
21. Які умови зберігання соків та мінеральних вод?
22. Як підвищена волога повітря впливає на якість прянощів при зберіганні?
23. За якої причини вина при зберіганні укладають не горизонтально, а під кутом 45°?
24. Які основні характерні відмінності у виробництві мають водки, пиво та ром?

Тема 6. Харчові жири

Мета теми: вивчити асортимент жирових товарів: рослинні олії, тваринні і кулінарні жири, маргарини, майонези та майонезні соуси; знати основні характеристики та товарознавчі показники їх якості.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: жири, рафінація, пресування, екстрагування, дезодорація, виморожування,

гідратація, гідрогенізація, переестерифікація, згіркнення, окислення, перекісне число, йодне число, кольорове число, суспензія, емульсія, види емульсій, гідрожир, ПАВ, консерванти, стабілізатори.

Ключові слова та терміни: *тваринні жири, рослинні жири, поліненасичені жирні кислоти, насичені низькомолекулярні жирні кислоти, фосфатиди, фосфоліпіди, стерини, воски, глікозиди, білкові речовини, рослинні олії, маргарин, майонез, соус, жир хлібопекарський, жир кондитерський, емульсія, гідрожир, комбіжир, маргагуселін.*

Рекомендована література: [1,2, 3, 7, 8, 10, 12, 14, 26, 75].

Методичні вказівки

На початку вивчення теми, студенти мають розібрати роль жирів у харчуванні людини та норми їх споживання; ознайомитись з класифікацією жирів в залежності від хімічного складу.

Слід проаналізувати як відрізняється склад жирів тваринного та рослинного походження, а саме уявити, що у тваринному жирі міститься велика кількість насичених жирних кислот, що мають високу температуру плавлення, а у рослинному значна кількість поліненасичених жирних кислот, що знаходяться у рідкому стані, і відносяться до незамінних чинників харчування.

Розібратись у асортименті рослинних олій, основних стадіях виробництва соняшникової олії. Вивчити та засвоїти процеси рафінації, дезодорації, вимороження, гідратації та зміни, що набуває олія протягом цих процесів. Вміти описати органолептичні показники якості дезодорованої, рафінованої олії та нерафінованої. Знати характеристику змін якості, що відбуваються в олії при зберіганні на світлі та за умов підвищеної температури.

Вивчити асортимент маргаринової продукції, що представлена на ринку. Надати пояснення відмінних особливостей твердих та м'яких маргаринів. Вміти розказати про основну сировину для виробництва маргаринів та про стадії технологічного процесу.

Проаналізувати та вміти розкрити поняття «гідрожир», «комбіжир», «маргагуселін».

Зупинити увагу на асортименті майонезів та майонезних соусів. Знати, що майонези являють собою емульсії типу «масло у воді» і є мультікомпонентною системою. З'ясувати, які види емульгаторів та стабілізаторів використовують у виробництві майонезів та їх вплив на терміни зберігання майонезів

Обґрунтувати особливості пакування та зберігання тваринних, рослинних жирів, маргаринів.

Наприкінці вивчення теми студент має чітко знати склад олій рослинних та жирів тваринних; відмінні ознаки олії свіжевижатої, гідратованої, рафінованої, рафінованої та дезодорованої; рафінованої-дезодорованої та вимороженої; зміни товарознавчих показників якості олії при невірному зберіганні; порядок виготовлення маргаринів та їх відмінні ознаки з «гідрожиром», «комбіжиром», «маргагуселіном»; види майонезних емульсій та вплив на їх стабільність сировинних компонентів та умов зберігання.

Контрольні запитання

1. Які речовини входять до складу олій?
2. Охарактеризуйте показники «Перекісне та йодне число».

3. Охарактеризуйте харчову цінність рослинних олій
4. Які види рослинних олій ви знаєте?
5. Яка олія називається рафінованою?
6. В чому полягає суть процесів пресування?
7. Які продукти входять до групи комбінованих кухонних маргаринів?
8. Чим обумовлено яскравий золотисто-солом'яний колір соняшникової олії?
9. Що впливає на формування властивості олії ?
10. Чим обумовлена харчова і біологічна цінність жирів?
11. Що відбувається з якістю олії при зберіганні на світлі?
12. Охарактеризуйте жировий продукт «маргагуселін».
13. Які ви знаєте види тваринних жирів?
14. Яка температура плавлення твердих жирів?
15. Які існують дефекти якості майонезу?

Тема 7. Молоко та молочні продукти

Мета теми: вивчити асортимент молока і молочних продуктів; знати основні характеристики та товарознавчі показники якості молока, кисломолочних продуктів, вершкового масла, сичугових сирів, морозива, молочних консервів.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: сквашування, закваска, стерилізація, пастеризація, щільність, ступінь чистоти, кислотність, ступінь чистоти, біо-кефір, «чедеризації», молочно-кисле бродіння, змішане бродіння, малюнок сиру, бомбаж, процес згущення молока.

Ключові слова та терміни: ацедофільне молоко, топлене молоко, простокваша, кефір, кумис, ряженка, йогурт, молочний жир, вершки, сироватка, болгарська паличка, термофільний стрептокок, кисломолочний сир, сичуговий фермент, сичугові сири, солодковершкове масло, кисловершкове масло, плавлений сир, морозиво, молочні консерви.

Рекомендована література: [1, 2, 3, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 21].

Методичні вказівки

На початку вивчення теми, студенти мають розібратись, що являє собою молоко та його походження. Зупинити увагу на хімічному складі молока та на його харчовій та біологічній цінності, оскільки молоко містить такі важливі для організму білки, як казеїн, альбумін, глобулін, жири молока легко засвоюються, майже повний набір вітамінів та мінеральних елементів.

Засвоїти класифікацію стерилізованого, пастеризованого та вітамінізованого молока за жирністю. Вміти охарактеризувати порядок визначення ступеню чистоти молока та органолептичні показники якості. Вивчити, що основними фізико-хімічними показниками якості молока є кислотність, щільність, вміст білків та жирів, ступінь чистоти; запам'ятати їх характеристики та причини зміни.

Знати класифікацію вершків за жирністю та надати інформацію про їх поживну цінність та напрямки використання.

Проаналізувати, які продукти відносять до кисломолочних та вміти роз'яснити їх позитивний вплив на організм людини.

Уявити, що ацидофільно-дріжджове молоко, кефір, кумис відносяться до кисломолочних продуктів змішаного бродіння, а простокваша різних видів, йогурт, ацидофільне молоко, ацидофільн, кисломолочний сир, сметана до продуктів молочнокислого бродіння. Ознайомитись з порядком їх виготовлення, органолептичними та фізико-хімічними показниками якості.

Вміти надати класифікацію кисломолочних продуктів за жирністю.

Окремо зупинити увагу на йогуртах: порядку їх виготовлення, корисності, видах добавок до йогуртів.

При вивченні порядку виробництва сирів (творогу) уявити, що утворюється цінний побічний продукт – сироватка, яка теж має високу харчову цінність; розібрати напрямки її використання.

Знайти інформацію про засоби фальсифікації молока та молокопродуктів.

Опанувати матеріал стосовно дефектів молока та причин їх виникнення, а також стосовно дефектів кисломолочних продуктів, що є наслідками використання неякісного молока та що є наслідком недотримання технології виробництва.

Розібрати матеріал стосовно умов та строків зберігання молока та кисломолочних продуктів

Опанувати інформацію стосовно асортименту масла вершкового та основної сировини для виробництва. Розібрати відмінні ознаки виробництва солодковершкового та кисловершкового масла.

Зупинити увагу на органолептичних показниках якості та видах дефектів, що виникають при виробництві масла. Чітко знати строки та умови зберігання фасованого масла та масла, що реалізується розваженням із шматка-моноліта.

Розібрати класифікацію сичугових сирів залежно від сировинних матеріалів та жирності. Проаналізувати дію сичугового ферменту при введенні в сири. Знати основні стадії технології виготовлення сичугових сирів. Зосередитись на процесах введення сичугового ферменту та дозрівання сирів. Знати як впливає температура дозрівання, стадії дозрівання та наявність пресування на маюнок сирного тіста.

Зупинити увагу на процесі «Чедерізація». Знати характеристику основних типів сирів, вивчити способи їх пакування та вимоги до зберігання. Розібрати види дефектів сирів та причини виникнення.

Охарактеризувати сировину та харчову цінність плавлених сирів.

Ознайомитись з асортиментом, товарознавчими показниками якості та дефектами молочних консервів: сухе молоко, згущене молоко.

Розібратись стосовно сировинного складу та асортименту морозива, що реалізується у роздрібній торгівлі. Вивчити показники якості, основні дефекти та вимоги до зберігання цього продукту.

Наприкінці вивчення теми студент має чітко знати асортимент молочних та кисломолочних продуктів, основні показники їх якості; знати чим відрізняється кефір від йогуртів та простокваши; основні сировинні компоненти та стадії виготовлення вершкового масла та сичугових сирів; значення процесу «chederizatsiya» та процесів що формують маюнок сирів; асортимент сичугових сирів та їх характеристику; дефекти кисломолочних товарів та вимоги до їх зберігання; асортимент молочних консервів, морозива та характеристику їх виготовлення.

Контрольні запитання

1. Як класифікують молоко й кефір за жирністю?
2. Дайте характеристику хімічного складу і властивостей молока.
3. За якими показниками судять про свіжість молока?
4. Дайте визначення понять, що характеризують якість молока чи молочних продуктів: кислотність, щільність, ступінь чистоти, густина, чистота молочнокислого бродіння;
5. При яких умовах і який час можна зберігати молоко та кисломолочні продукти?
6. Які ви знаєте дефекти молока та молочних продуктів?
7. В чому полягає суть методу визначення густини та кислотності?
8. В чому полягає суть методу визначення механічних домішок?
9. Які вимоги до пакування молочних продуктів?
10. Які види вершкового масла ви знаєте?
11. Охарактеризуйте етапи виробництва вершкового масла?
12. Якими показниками відрізняється солодковершкове і кисловершкове масло?
13. Охарактеризуйте етапи виробництва сичугових сирів, в чому сутність введення сичугового ферменту?
14. Як впливає вміст вологи на якість вершкового масла?
15. Що являє собою процес «чедерізація» при виготовлення сичугових сирів?
16. Які органолептичні показники якості повинні мати сири типу «Голандський»?
17. Назвіть відмінні ознаки за способом виробництва та за органолептичними показниками якості наступних видів сирів: «Російський», «Костромський», «Чеддер», «Голандський», «Радомер»?
18. Назвіть дефекти вершкового масла і сичугових сирів?
19. Охарактеризуйте дефекти молочних консервів.
20. Охарактеризуйте умови і терміни зберігання вершкового масла і сичугових сирів?
21. Які особливості виробництва та збереження якості морозива?
22. Який ви знаєте асортимент морозива, що реалізується на ринку міста?

Тема 8 Яйця та яєчні товари

Мета теми: вивчити асортимент та класифікацію яєць та яєчних продуктів; знати основні товарознавчі показники якості цих продуктів.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: *індекс жовтка, індекс білку, «пуга», повітряна камера, градинковий шар, категорія, овоскопування, тумак, красюк, виливка, цек, присушення, холодильникові яйця, дістичні та столові яйця*

Ключові слова та терміни: *яйця, жовток, білок, скорлупа, підшкарлупна оболонка, меланж, сухий яєчний порошок.*

Рекомендована література: [1, 2, 3, 7, 8, 9, 10, 12, 14].

Методичні вказівки

На початку вивчення теми студенти мають зрозуміти, що яйце – це велика яйцеклітина птиці, що має чітко визначену будову. Проаналізувати та

вміти накреслити будову та основні складові частини яйця. Вміти охарактеризувати хімічний склад яйця та харчову цінність амінокислот, що входять до складу білка та жовтка яйця.

Зупинити увагу на класифікації яєць за розмірами, термінами зберігання та видах їх браку; відмінних характеристиках дієтичних, столових, холодильникових та вапнованих яєць. Засвоїти основні товарознавчі показники якості яєць та порядок проведення досліджень за допомогою овоскопу. Вміти надати визначення понять «індекс білку» та «індекс жовтку». Проаналізувати процеси, що відбуваються при зберіганні яєць та вміти описати роль скорлупи при зберіганні. Розібратися у видах дефектів яєць. Чітко усвідомити, що існують дефекти при наявності яких яйця не можуть поступати ні у продаж ні на промислове перероблення.

Охарактеризувати засоби маркування та пакування яєць, вивчити терміни зберігання.

Вивчити, які продукти відносять до яєчних продуктів. Ознайомитись з хімічним складом морожених яєчних продуктів (меланж, жовток, білок) та сухого яєчного порошку. Знайти в літературі напрямки використання яєчних продуктів. Вміти описати вимоги до зберігання.

Наприкінці вивчення теми студент має чітко знати будову, класифікацію яєць, основні показники їх якості та види дефектів, що виникають при невірному зберіганні; асортимент продуктів на основі яєць (меланж, сухий яєчний порошок тощо).

Контрольні запитання

1. Опишіть основні частини яйця.
2. Яка роль скорлупи у зберіганні яєць?
3. Які існують види та категорії яєць, які з них є найбільш цінними?
4. Що складає харчову цінність яєць?
5. Як визначається свіжість яєць овоскопуванням?
6. Що таке індекс білка та індекс жовтка?
7. Що ви знаєте про хімічний склад та якість перепелиних яєць?
8. Які вимоги встановлюються для курячих яєць?
9. Дайте характеристику основним дефектам яєць.
10. Які вимоги та строки зберігання яєць?
11. Чи використовуються у харчуванні яйця водоплаваючих птахів?
12. Які вимоги встановлюються до сухих яєчних порошоків?
13. Які вимоги встановлюються до зберігання курячих яєць?

Тема 9. М'ясо та м'ясні товари

Мета теми: вивчити асортимент м'яса свійських тварин, птахів, продуктів переробки м'яса; знати основні характеристики м'яса свійських тварин та товарознавчі показники якості.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: після забойне дозрівання, обезкровлювання, клеймування, жива вага, забійний вихід, категорії м'яса, свіже м'ясо, сумнівна свіжість, ослизніння м'яса, пліснявіння м'яса

Ключові слова та терміни: м'ясо, м'язова тканина, з'єднувальна тканина, жирова тканина, кісткова тканина, після забійне залякнення, созрівання м'яса, м'ясні напівфабрикати, субпродукти, кров, свинина,

баранина, яловичина, козлятина, свійська птиця, молодняк, варені ковбаси, копчені ковбаси, сиров'ялені ковбаси, дефекти ковбас.

Рекомендована література: [1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 14, 24, 25].

Методичні вказівки

На початку вивчення теми, студенти мають розібрати та проаналізувати основні види забійних тварин, що вирощуються для годівлі людини, ознайомитись із шляхами розвитку тваринництва сьогодення (вирощування ВРХ, свинарництво, кролівництво, птахівництво).

Зрозуміти характеристику понять «жива вага», «забійний вихід».

Далі слід вивчити, як поділяють м'ясо крупної рогатої худоби та свиней на види та категорії. Мати уявлення про способи забою, обезкровлювання та розрубки туш тварин; про зміни, які відбуваються з м'ясом у після забійний період під дією протеолітичних ферментів. Проаналізувати хімічний склад м'яса після забою та ознаки, що характеризують свіже, охолоджене та заморожене м'ясо. Необхідно вивчити класифікацію м'яса по видах і гатунках в залежності від різних факторів, вміти дати товарознавчу характеристику. Зупинити увагу на маркуванні м'яса: знати які категорії м'яса клеймують трикутним, круглим, квадратним, овальним, ромбовидним клеймами.

Усвідомити, що до складу м'яса входять повноцінні білки, що містять всі незамінні амінокислоти, тому цей продукт є повноцінним для харчування. Розібратись, якими вітамінами та якими мінеральними елементами багате м'ясо, знати ступінь засвоєння білків та жирів м'яса. Студент повинен вивчити будову основних тканин м'яса, та їх харчову цінність.

Вивчаючи матеріал про охолодження і замороження м'яса, необхідно звернути увагу на вплив температури і терміни зберігання, на властивості м'яса.

Вміти охарактеризувати види субпродуктів, їх використання, харчову цінність. Строки та умови зберігання.

Слід вивчити також показники якості м'яса свійської птиці. Зрозуміти класифікацію птиці за категоріями. Знати хімічний склад та ознаки свіжості м'яса птиці в залежності від зовнішніх ознак та за фізико-хімічними показниками.

Мати уявлення стосовно харчової цінності субпродуктів м'яса птиці і кролів, охарактеризувати їх товарознавчі властивості, показники якості, режими зберігання. Необхідно вивчити кулінарні вироби і напівфабрикати, їх асортимент, показники якості, умови зберігання, дефекти.

Велику увагу зараз звертають на використання для харчових цілей другорядної м'ясної сировини, якими є кров, кістки, субпродукти другої категорії. Студент повинен мати уяву про харчову цінність другорядної м'ясної сировини, шляхи її використання. Знати асортимент і вимоги до якості вироблених з неї продуктів.

Значна частина м'яса переробляється на ковбасні вироби, м'ясокопченості та консерви.

Вміти вірно надати класифікацію ковбасних м'ясних виробів. Мати уявлення про види основної та допоміжної сировини для виробництва ковбас. Приділити увагу харчовій цінності ковбас залежно від їх виду. Знати органолептичні показники якості варених, копчених, напівкопчених, в'ялених та сирокоччених ковбас. З'ясувати, що до варених ковбас відносяться зельц,

сосиски і сардельки. Розібрати порядок упакування ковбасних виробів у натуральні та штучні оболонки.

Зупинитись на видах м'ясних копченостей та способах копчення м'яса. Вміти охарактеризувати порядок та умови зберігання різних видів ковбасних виробів.

Приділити увагу аналізу основних видів м'ясних консервів, порядку їх пакування, маркування та вимогам до строків і умов їх зберігання.

Наприкінці вивчення теми студент повинен знати основні види м'яса, що поступають у роздрібну торгівлю; класифікацію по категоріях; процеси, що відбуваються у м'ясі після забою тварини; порядок клеймування та характеристики ступенів свіжості м'яса; види ковбасних виробів та їх товарознавчі показники якості та вимоги до зберігання; види субпродуктів та їх характеристику; маркування та товарознавчі показники якості консервів з м'яса.

Контрольні запитання

1. Надайте опис понять «жива вага», «забійний вихід»?
2. Які основні білки входять до складу м'яса?
3. Як ви можете охарактеризувати процес після забійного дозрівання?
4. У чому відмінність м'яса птиці від інших видів м'яса?
5. Чим представлений хімічний склад м'яса?
6. Які вітаміни входять до складу м'яса ВРХ та м'яса курей?
7. Охарактеризуйте органолептичні показники свіжого м'яса.
8. Які показники якості м'яса птиці та методи їх визначення?
9. Які існують дефекти м'яса і як вони пов'язані з умовами зберігання?
10. Які вам відомі способи замороження м'яса?
11. Чим обумовлена необхідність дослідження м'яса на наявність мікроорганізмів?
12. Які складові забійної тварини відносять до субпродуктів?
13. Які показники визначають якість м'ясних напівфабрикатів?
14. Назвіть асортимент кулінарних виробів з м'яса.
15. За якими показниками визначають якість варених ковбас?
16. Назвіть відомий вам асортимент сирокочених та сиров'ялених ковбас?
17. За яких умов відбувається стерилізація м'ясних консервів?
18. Що означають цифри та букви на маркуванні м'ясних консервів?

Тема 10. Риба та рибні товари. Консерви з риби.

Мета теми: вивчити основні родини промислових риб, асортимент риби та рибопродуктів; знати основні товарознавчі характеристики м'яса риби свіжої, охолодженої, мороженої, соленої, в'яленої, копченої, рибних консервів.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: родини риб, посол, копчення, сушіння, в'ялення, маринад, тузлук, підморожування, заморожування, льодосольове та розсільне заморожування, дефекти «іржа», окислення, омилення, вогкість, фуксин, промислова стерильність

Ключові слова та терміни: м'ясо риби, вітамін Д, жива риба, снула риба, парна риба, охолоджена риба, морожена риба, солена риба, в'ялена риба, копчена риба, посол, баликові вироби, луска, зябри, рибій жир, маринад, рибні консерви, рибні пресерви, морепродукти.

Рекомендована література: [1, 2, 3, 7, 8, 10, 11,14, 27]

Методичні вказівки

На початку вивчення теми, студенти мають ознайомитись з інформацією стосовно розподілення всіх видів риб на сімейства, мати уявлення про характерні ознаки притаманні рибі кожного сімейства. Мати уявлення про те, що по харчових і кулінарних якостях риба не поступається м'ясу, а по легкості засвоєння навіть перевершує його, що є одним з найбільш істотних достоїнств цього продукту. Вміти розказати про споживчі властивості риби та хімічний склад її м'яса. Особливу увагу приділити засвоюванню жирів та білків риби, а також вмісту вітамінів і мінеральних елементів.

Вивчити, що до роздрібної торгівлі поступає жива, парна, охолоджена, морожена риба. Вміти охарактеризувати стадії живої риби: бадьора, в'яла, снула. Засвоїти порядок перевезення та зберігання живої риби.

Прочитати про види захворювання риб та усвідомити, що існують інфекційні захворювання риб, якими може захворіти людина при її споживанні, проаналізувати літературні данні стосовно ознак цих хвороб та можливостей уникнення людиною.

Опанувати матеріал про способи охолодження та заморожування риби. Приділити увагу впливу способів та температурного режиму заморозки на якість і термін зберігання риби. Знати асортимент та показники якості охолодженої і мороженої риби.

Зі свіжої риби одержують різні види рибопродуктів: солону, сушену, копчену, в'ялену і балик. Потрібно знати способи засолювання риби, процеси, що відбуваються у м'ясі риби при засолюванні сухим та мокрим способами. Вміти розказати класифікацію цих видів рибопродуктів, технологію їх отримання, асортимент, вимоги до якості, вади і умови зберігання.

Прийняти до уваги, що значну частину риби переробляють на консерви і пресерви. Необхідно знати відмінності цих продуктів, їх класифікацію, асортимент, вади, режими і терміни зберігання. Зупинити увагу на маркуванні консервів та пресервів.

Знати, що для надання рибі нових органолептичних властивостей та подовжити тривалість її зберігання рибу консервують шляхом посолу, копчення, в'ялення та сушіння. Вивчити порядок проведення цих технологічних процесів, види посолу і копчення та товарознавчі показники якості риби консервованої названими способами.

Ознайомитись та засвоїти види дефектів консервованої риби; причини їх виникнення та способи зберігання, що сприяють уникненню дефектів.

Вивчити, які види рибних продуктів відносять до делікатесних. Слід знати технологію одержання ікри різних риб, її хімічний склад, харчову цінність, асортимент, показники якості, умови зберігання.

Великим резервом харчового білка є морепродукти, нерибна водна сировина і риба пониженої товарної цінності. Студенту потрібно знати, які види такої продукції можуть бути використані для харчових цілей, їх харчову цінність, класифікацію, показники якості, умови зберігання і термічну обробку, шляхи використання.

Наприкінці вивчення теми студент повинен знати родини риб; харчову цінність риби; характерні ознаки бадьорої, в'ялої, снулої риби; показники якості охолодженої та мороженої риби, способи охолодження та заморожування; способи консервації та їх характеристику, види посолу та копчення риби,

показники якості; види морепродуктів та їх харчову цінність; вимоги до зберігання свіжої, замороженої та консервованої риби та морепродуктів.

Контрольні запитання

1. Дайте характеристику найважливішим сімействам промислових риб.
2. Які ви знаєте інфекційні захворювання риб?
3. Як можна охарактеризувати білки риб?
4. Яка риба відрізняється найбільшим вмістом жирів?
5. За якими ознаками можна визначити ступінь свіжості свіжої риби?
6. Як відбувається процес заморожування риби?
7. Які ви знаєте різновиди процесу заморожування?
8. В якій частині риби міститься найбільше вітаміну Д, Е?
9. Як умовно поділяється жива риба?
10. За якими ознаками споживач може визначити початок псування свіжої риби?
11. Які існують способи обробки риби?
12. Які показники визначають якість охолодженої риби?
13. Дайте характеристику основним органолептичним показникам свіжої риби.
14. Дайте характеристику основним органолептичним показникам замороженої риби.
15. Які ви знаєте способи посолу?
16. Що відбувається з м'ясом риби при посолі?
17. Як можна охарактеризувати споживчі властивості риби на різних стадіях при мокрому посолі?
18. Як поділяється охолоджена і заморожена риба в залежності від способу розділення?
19. Які дефекти можуть виникнути у солоній рибі?
20. Назвіть основні частини риби.
21. Як маркують рибні консерви?

ЧАСТИНА 2. НЕПРОДОВОЛЬЧІ ТОВАРИ

Тема 1. Господарські товари: пластмаси, силікатні товари, керамічні товари, металогосподарські товари.

Мета теми: вивчити асортимент і товарознавчі показники якості полімерних мас, металогосподарських, силікатних та керамічних товарів. Знати види декорування виробів, вимоги до маркування та зберігання.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: полімерізація, поліконденсація, термопласти, реактопласти, аморфний стан, керамічні вироби, плавні, стоючі матеріали, глина, поливи, тонка кераміка, груба кераміка, плешина, засорка, прищ, здуття, цек, вусик, стрічка, деколь, матовість глазури, скломаса, шихта, шихтний та шамотний каменці, шлір, свіль, кованість, мошка, надколір, прилеп, процес гранування, хімічне травлення, сплави металу, емальювання, воронування, анодування, корозія, мельхіор, латунь, нізельберг.

Ключові слова та терміни: полімери, пластмаси, полімерізаційні смоли, поліконденсаційні смоли, сополімери, поліетилен, поліпропілен, полістирол, пінопласт, пінополістирол, пінополіуретан, поролон, поліетилентерефталат, целулоїд, феропласти, амінопласти, скло, хрусталь, кольорове скло, кераміка, фарфор, фаянс, гончарні вироби, декорування скла і кераміки, допустимі та недопустимі дефекти, вироби з кераміки, чорні метали, кольорові метали, чугун, сталь, емальований посуд, алюмінієвий посуд.

Рекомендована література: [4, 5, 6, 29, 32, 33, 35-42, 70]

Методичні вказівки

На початку вивчення теми про полімерні вироби, студент повинен зрозуміти сутність процесу полімерізація. Необхідно уявити переваги та недоліки виробів з пластмас та їх класифікаційні ознаки. Прочитати, що являють собою полімери на основі полімерізаційних та поліконденсаційних смол, яка структура формування макромолекул може бути притаманна полімерам і який вплив структура має на властивості виробі з пластмас. Отримати навички стосовно того, як розрізнити полімерні матеріали за структурою, зовнішнім виглядом, гнучкістю та відношенням до горіння. Вивчити властивості полімерів на основі полімерізаційних смол та на основі поліконденсаційних смол. Вміти надати характеристику різних видів полімерних мас. Бути обізнаними у поняттях сополімерізація, неповна полімерізація, побічні продукти полімерізації.

Ознайомитись з перевагами та недоліками різних груп пластмас: поліетилен, поліпропілен, целофан, поліетилентерефталат, целулоїд, амінопласт, феропласт. Слід ознайомитись зі способами виробництва пластмасових виробів та методами оцінки якості пластмасових виробів. Вивчити, які основні дефекти виникають при виробництві і декоруванні цих товарів.

Необхідно приділити увагу методам маркування та пакування, а саме чим відрізняється маркування виробів із пластмаси призначених для харчових продуктів і при яких умовах їх треба зберігати.

На початку вивчення теми про силікатні товари, студент повинен ознайомитись з видами основної і допоміжної сировини, що використовується

при виробництві керамічних та скляних виробів, основні стадії технологічного процесу від підбору якісної сировини до отримання готового виробу. Вміти надати характеристику видам кераміки (різним видам фарфору, фаянсу, гончарним виробам, майоліки) та знати їх недоліки та переваги. Уявити відмінні ознаки між характеристиками черепка та декоруванням виробів тонкої та грубої кераміки.

Мати уявлення про види дефектів, які можуть виникнути при виробленні, декоруванні та транспортуванні цих виробів.

Слід приділити увагу основним складовим для виготовлення скловиробів, знати визначення поняття «шихта» та види допоміжних матеріалів, які надають склу більшу прозорість та різноманітність кольорової гами. Розглянути види декорування виробів та основні види прикрас скляних та керамічних виробів.

Вивчити товарознавчі показники якості та споживчі властивості виробів із скла та кераміки. Бути обізнаним стосовно видів домішок, що надають склу різні кольори та відтінки.

Особливу увагу приділити методам пакування та маркування скляних та керамічних товарів.

Вивчити види чорних та кольорових металів, що використовують для виготовлення господарських товарів. Знати відмінні ознаки сірого та білого чавуну і сталі. Вміти надати характеристику сплавам із кольорових металів та напрямкам їх використання. Мати уявлення про порядок обробки та методи декорування металевих товарів. Знати асортимент та показники якості металогосподарських товарів.

При вивченні металевих господарських товарів також слід приділити увагу процесу корозії та методам захисту металу від корозії (емалювання, анодування, покриття фарбами, корозійностійкими сплавами тощо). Знати як проходить процес корозії і які метали найбільш схильні до корозії.

Вміти описати особливості маркування та зберігання виробів з металу.

Наприкінці вивчення теми студент повинен чітко знати класифікацію полімерів за природою, будовою, відношенням до температури та повторної переробки, а також методи їх виготовлення; відмінні характеристики всіх видів кераміки, види скла, методи її виготовлення, декорування та основні дефекти; характеристику чорних металів, кольорових металів та сплавів на їх основі; ознаки, причини виникнення та порядок захисту від корозії.

Контрольні запитання

1. Що таке процес полімерізації?
2. Як класифікують пластмаси по відношенню до температури?
3. Як класифікують пластмаси за структурою основні пластмаси і їх основні компоненти?
4. Як поділяються пластмаси за термічними властивостями і способом їх одержання?
5. Які недоліки та переваги властиві поліетилену і поліпропілену?
6. Які відмінні особливості поліетилену низького та високого тиску?
7. Які основні стадії виробництва скла?
8. Що таке «шихта»?
9. Коротко охарактеризуйте асортимент силікатних виробів.
10. Які дефекти скляних виробів відносяться до допустимих, а які до недопустимих?

11. Які види декорування застосовують для скляних виробів?
12. Надайте характеристику дефектам «сліпиш», «цек», «Підглазурна засмітченість», «пузир», «здуття»?
13. Як відрізняється вологопоглинання черепку у фарфору, фаянсу та майоліки?
14. З якою метою при виготовлення кераміки додають каолін та кістковий попіл?
15. Опишіть методи нанесення прикрас на фарфор, фаянс, майоліку та гончарні вироби.
16. Які дефекти набувають керамічні вироби протягом їх виготовлення та декорування?
17. Які сплави чорних металів вам відомі, та які вони мають характеристики?
18. Охарактеризуйте склад сплаву бронза?
19. Охарактеризуйте сплав мельхіор?
20. Які існують способи формування металевих виробів?
21. Які передумови виникнення корозії металу?

Тема 2. Меблеві товари. Будівельні матеріали. Товари побутової хімії. Парфюмерно-косметичні вироби.

Мета теми: вивчити асортимент і споживчі властивості меблів, товарів побутової хімії та будівельних матеріалів; вивчити основні види сировини та показники якості парфюмерно-косметичних виробів, вимоги до маркування та зберігання.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: піломатеріали, столярні, гнуті, плетені, пресовані, формовані, штамповані литі меблі; категорія м'якості, безпечність, довговічність, комфортабельність, кратероутворення, піноутворення, тиксотропія, укривістість, витрати на 1м², адгезія, міцність, мінеральні зв'язуючі, повнотіла цегла, пустотіла цегла, в'язкість, час життєздатності, вологостійкість, вологопоглинання, морозостійкість, термін схватування, процес затворення, дисперсність, час застигання, міцність до стискування та на згин, емульсія вода-масло, емульсія масло-вода, термічна та -колоїдна стабільності

Ключові слова та терміни: деревина, меблі, функціональні показники, ергономічні показники, складально-розкладальний механізм, фурнітура, гігієнічні показники, естетичні показники, цемент, вапно, гіпс, сухі будівельні суміші, цегла, черепиця, шпалери, фарби, клеї, емалі, лаки, оліфи, адгезія, дефекти покриття, кратероутворення, піноутворення, синтетичні миючі засоби, мило, пральні порошки, засоби по догляду за шкірою (лосьйони і креми); засоби для гоління і догляду за шкірою після гоління, креми, декоративна косметика, засоби для догляду за порожниною рота (зубні пастки, зубні порошки, зубні еліксири, дезодоранти), засоби для догляду за волоссям (шампуні, бальзами, фарби для волосся, піни, олії, засоби для укладання і завивки та ін.); засоби для зміцнення зачіски (бріолін, фіксажі, лаки), засоби для догляду за нігтями.

Рекомендована література: [4, 5, 6, 30, 31, 34, 43 – 45].

Методичні вказівки

На початку вивчення підтеми «меблеві товари» студентам слід розібратись в основних видах пиломатеріалів: бревно, брус, обрізна дошка, не обрізна дошка, горбиль. Зупинити увагу на асортименті і властивостях деревини та вплив пород деревини на якість готового виробу. Зв'язати як залежить якість готового виробу від пороків будови, форми стволу, пошкодження комахами та вологості первинної деревинної сировини.

Вивчити які види матеріалів, крім дерева, застосовують при виробництві меблів (полімерні, металеві, фанера, ДСП, ДВП тощо). Знайти інформацію про сучасні механізми складання-розкладання меблевих товарів (особливо це стосується м'яких меблів).

Уявити фактори, що формують такі споживчі властивості меблів, такі як естетичні, функціональні, ергономічні, гігієнічні, довговічність, комфортність, технологічність.

Приділити увагу характеристикам споживчих властивостей та показникам якості м'яких меблів, стільців, шаф та столів. Особливу увагу приділити опису категорій м'якості диванів, стійкості до перевертання, міцності кріплення ніжок, поручнів, ящиків для білизни, дверцят. Ознайомитися з особливостями зберігання та транспортування меблів.

На початку вивчення видів будівельних матеріалів слід розібрати класифікацію будівельних матеріалів та основні і допоміжні компоненти, які використовують при їх виробництві. Знати характеристики гіпсових в'язучих, гідравлічних мінеральних, повітряних мінеральних в'язучих речовин, а також властивості вінілових, акрилових та латексних емульсій. Особливу увагу приділити асортименту нових будівельних матеріалів – сухим будівельним сумішам, їх показникам якості, технологічним властивостям, маркуванню та умовам їх зберігання.

Розглянути питання, що стосуються видів цегли, її класифікації, способів виробництва. Знати основні розміри цегли, порядок її поділення за міцністю та морозостійкістю.

Ознайомитись з видами оздоблювальних матеріалів для оселі: паркет, шпалери, вивчити їх різновиди та вимоги до якості

На початку вивчення товарів побутової хімії слід визначити, які товари відносяться до побутової хімії (миючі та чистячі засоби, фарби. Оліфи, клеї, лаки, господарче мило, пральні порошки) і як їх класифікують.

Розібратись і запам'ятати, які клеї відносять до синтетичних, а які до клеїв природного походження; вивчити їх властивості та показники якості.

При вивченні фарбових матеріалів слід звернути увагу на їх класифікацію залежно від природи основного компонента, та вплив складових на умови та строки зберігання. Вміти надати характеристику видам оліф та лаків. Зупинити увагу на вивченні основних дефектів лако-фарбових покриттів, проаналізувати та знати порядок визначення наступних показників якості: витрати на 1м², укривістість, адгезійна стійкість, міцність до тертя, міцність на згинання, кратероутворення, морозостійкість, вологостійкість.

Вміти охарактеризувати споживчі властивості клеїв, лакофарбових товарів, засобів для миття посуду та інших побутових товарів. Бути обізнаними стосовно сировинних компонентів, що слід застосовувати при виробництві засобів для миття волосся та вміти охарактеризувати вимоги нормативно-технічної документації до якості та маркування шампунів та кондиціонерів.

Знати основні сировинні компоненти для виготовлення мила та їх вплив на шкіру. Уважно проаналізувати процес видалення бруду різними видами миючих засобів.

Знати яка основна інформація повинна наноситись на маркування товарів побутової хімії.

На початку вивчення парфюмерно-косметичних товарів слід розглянути їх класифікацію та напрями використання. Мати уявлення про існуючі класифікації запахів, що застосовуються у парфюмерній промисловості.

Проаналізувати асортимент кремів, що надходить у роздрібну мережу м. Харків. Вивчити, як класифікують креми за видом емульсії та призначенням. Зупинити увагу на показниках якості косметичних кремів та товарів, що відносяться до декоративної косметики. Вміти дати відповідь на питання стосовно показників термічної та колоїдної стабільності кремів, а також про вплив рН кремів на шкіру. Знати, що для засобів косметики є обов'язковим проходження тестів на відсутність алергенної та сенсабілізуючої дії на шкіру людини.

Вивчити складові засобів для догляду за нігтями та можливість повсякденного їх використання.

Приділити увагу вивченню показників якості засобів по догляду за волоссям та порожниною рота, з'ясувати, які шкідливі компоненти можуть бути у їх складі і як вони впливають на організм людини.

Мати уявлення про особливості маркування косметичних засобів. Розглянути особливості пакування та способи зберігання і транспортування парфюмерно-косметичних товарів.

Наприкінці вивчення теми студент повинен чітко знати види деревинно-струганих матеріалів, класифікацію меблів за різними ознаками, характеристику споживних властивостей меблів та вимог до зберігання; вимоги до якості, пакування та зберігання цементу та сухих будівельних сумішей, види цегли та її показники якості; характеристику різних видів шпалер; класифікацію та показники якості мила; характеристику клеїв природного та синтетичного походження; характеристику та товарознавчі показники якості лако-фарбових товарів; класифікацію косметичних засобів, види емульсій для кремів та показники їх стабільності, товарознавчі показники якості кремів, шампунів, зубних паст, лаків для нігтів; вимоги до зберігання вказаних груп товарів.

Контрольні запитання

1. Які матеріали використовують у виробництві меблів?
2. Які існують елементи оздоблення меблів?
3. Які ви знаєте типи складально-розкладальних механізмів?
4. Що являє собою ДСП та ДВП?
5. Які дефекти виникають при виробництві меблів?
6. Якими споживчими властивостями повинні характеризуватись меблі (шафи та дивани)?
7. Охарактеризуйте мінеральні в'язучі.
8. Які відмінні ознаки у обрізної та не обрізної дошки?
9. Що таке процес затворення сухих будівельних сумішей?
10. За яких умов повинні зберігатись сухі будівельні суміші та цемент?
11. Назвіть асортимент товарів побутової хімії
12. Охарактеризуйте клеї природного походження.
13. Які вам відомі клеї синтетичного походження?

14. Чим відрізняються показники якості емалі та фарб?
15. Розкрийте сутність понять «адгезія», «тиксотропія».
16. Охарактеризуйте, яким показникам якості повинна відповідати фарба?
17. Яка маркувальна інформація повинна обов'язково наноситись на пакування товарів побутової хімії?
18. Чим відрізняються мила на основі калійних та натрієвих солей?
19. Як відбувається процес видалення бруду при застосуванні мила?
20. Назвіть, які види емульсій характерні для кремів?
21. Які основні показники якості характеризують якість кремів?
22. Як класифікують мило за призначенням, формою випуску та складом?
23. Які шкідливі речовини можуть входити до складу наступних товарів: шампунь, пральний порошок, лак для нігтів?
24. За яких умов повинні зберігатись косметичні товари?
25. Яка інформація повинна обов'язково вказуватись на маркуванні товарів побутової хімії?

Тема 3. Текстильні, швейні та трикотажні товари.

Мета теми: вивчити асортимент і класифікацію волокон, ниток та тканин. Знати їх основні товарознавчі показники якості.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: текстильні товари, процес прядіння, нитка, крутка нитки, муліне, текстурована нитка, переплетення, нитки основи, нитки по утку, рапорт, перекриття, розривне навантаження, натяжіння, стійкість забарвлення, лінійна щільність, поперечно-в'язаний трикотаж, кулірний трикотаж, спускання нитки, швейні товари, зтяжка, фізичне та моральне зношування, стиль.

Ключові слова та терміни: волокно, пряжа, целюлоза, пектинові речовини, лігнін, воскоподібні речовини, вовна, бавовна, льон, шовк, нитки, тканина, трикотаж, віскоза, поліестер, поліметілакрилат, актил, бязь, сатин, шиніль, драп, велюр, вельвет, дефекти нитки та трикотажу, дитячий одяг, одяг для жінок, одяг для чоловіків, розмір, довжина, ширина, полочка, рукав, плечові вироби, поясні вироби, споживні властивості тканин.

Рекомендована література: [4, 5, 6, 46 – 51, 71, 72].

Методичні вказівки

На початку вивчення теми студенту слід вивчити асортимент та характеристики текстильних волокон, знати природу волокна та методи її визначення. Розбиратися у асортименті пряжі і принципах класифікації, вміти відрізнити звичайні нитки, фасонні, армовані та текстуровані. Особливу увагу слід звернути на характеристику і визначення показників якості ниток, а саме лінійну щільність, міцність на розрив, визначення розривного подовження та крутки ниток. Приділити увагу класифікації ниток за видом сировини.

Слід ознайомитись з асортиментом тканин та розібратись стосовно основних ознак, за якими класифікують тканини.

Знати будову тканини та вміти надати опис видам переплетення тканин. Мати уявлення якими способами визначають поверхневу та лінійну щільність тканини, а також розривне навантаження і розривне подовження тканини.

Ознайомитись з особливостями ткацького виробництва. Знати які відмінні ознаки характерні для натуральних та синтетичних тканини. Вміти охарактеризувати споживчі властивості тканин та вимоги до якості.

Зупинити увагу на дефектах тканин та причинах їх виникнення.

Розглянути асортимент одягу та вивчити класифікацію за статевими ознаками, за полом, за призначенням, за сезоном, за сілуетом. Розібрати особливості фігури людини, що враховують при розкроюванні одягу. Знати способи з'єднання деталей швейних виробів та методи їх обробки. Звернути увагу на конструктивні особливості та показники класифікації готових виробів.

Ознайомитись з порядком проведення контролю якості одягу за зовнішніми ознаками та лінійними вимірами.

Також необхідно засвоїти характеристику і класифікацію трикотажних полотен, навчитись розрізняти показники будови трикотажу.

Ознайомитись з асортиментом верхніх трикотажних виробів і основною нормативною документацією на них. Знати показники за якими перевіряють якість і визначають сортність одягу с трикотажу. Особливу увагу звернути на припустимі та недозволені дефекти трикотажу.

Розглянути естетичні властивості одягу та сучасність оздоблення; стійкість тканин у одязі до впливу води, температури, лугів, розчинників і інших хімічних реагентів

Вміти надати опис умовам зберігання та порядку маркування ткацьких виробів.

Наприкінці вивчення теми студент повинен чітко знати види волокон за походженням та методи їх розпізнавання, асортимент пряжі і ниток, види переплетення тканин, характеристику показників якості тканин; відмінні ознаки характерні для натуральних та синтетичних тканини; класифікацію одягу за різними ознаками, споживні властивості та порядок проведення контролю якості одягу; відмінні ознаки та дефекти трикотажних виробів; вимоги до зберігання текстильних товарів.

Контрольні запитання

1. Що представляють собою текстильні волокна?
2. Як їх класифікують текстильні волокна?
3. За якими ознаками можна відрізнити синтетичне та натуральне волокно, нитку чи тканину?
4. Якими факторами визначається структура тканини?
5. Як класифікують нитки за видом крутки та будовою?
6. Назвіть відомий вам асортимент тканин.
7. Що представляють собою шовкові тканини?
8. Яким принципом слід користуватись при розкроюванні одягу на тканині?
9. Дайте визначення поняттям «поверхнева» та «лінійна» щільність тканини.
10. Які матеріали відносяться до не тканних?
11. Які основні показники характеризують якість ниток та тканин?
12. Які фактори впливають на якість тканин?
12. Якими споживчими властивостями характеризуються швейні товари?
13. Які вимоги висуваються до естетичних властивостей швейних товарів?
14. Як класифікують одяг за розмірами?

15. Якими показниками характеризується стійкість одягу до зовнішніх впливів?
16. Який асортимент трикотажних товарів?
17. Які дефекти трикотажних виробів є неприпустимими?
18. Які параметри контролюють у плечових швейних виробів?
10. Які параметри контролюють у поясних швейних виробів?
20. Які споживні властивості характеризують швейні вироби?

Тема 4 Взуттєві та хутряні товари

Мета теми: вивчити асортимент матеріалів для виготовлення взуття, види хутра та хутряних напівфабрикатів. Знати класифікацію та основні товарознавчі показники якості взуття, хутряних напівфабрикатів та виробів з хутра.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: *штучна шкіра, натуральна шкіра, шевро хромове, шеврет, велюр, нубук, замша кирза, шарголін, пушині напівфабрикати, супінатор, устілка, Союзка, підошва, носочна частина, дублення шкір, каблук, ворс, ость, віддушистість, пухкість, стяжка, непродуб, садка, хутряний напівфабрикат, кряж, пишність, висота, пружність й густина волосяного покриву.*

Ключові слова та терміни: *шкіра, полімерні матеріали, дефекти шкір, фарбовані шкіри, гумові матеріали, картон, раціональність форми, композиційну цілісність і досконалість виробничого виконання, пушині тварини, хутро, обробка шкір, шкурка, пороки шкурки, хутряний одяг.*

Рекомендована література: [4, 5, 6, 53 – 55, 73].

Методичні вказівки

На початку вивчення теми студент повинен розібрати, які матеріали використовуються при виробництві взуття. Далі слід ознайомитись з класифікацією і основними властивостями матеріалів для виготовлення взуття. Зупинити увагу окремо на штучних та натуральних шкірах. Особливе значення приділити видам сировини, що використовується для виготовлення натуральних шкір, класифікації шкір для верху взуття та для підошви, а також видам дефектів натуральних шкір. Ознайомитись із ознаками класифікації шкіри для верху взуття.

Розглянути існуючі методи кріплення взуття. На прикладі свого взуття спробувати охарактеризувати характерні ознаки методів кріплення, види і матеріали деталей верху і низу, а також складність крою і декорування. Охарактеризувати ергономічні, функціональні, естетичні властивості; вивчити асортимент і дефекти виробництва шкіряного та штучного взуття. Зупинити увагу на факторах, що впливають на складність моделі взуття (форма і висота каблука (підбора), при цьому відзначити, що висоту каблука виміряють в точці п'яточної частини, яка найбільш виступає від грані сліду до площини опори.

Усвідомити, що важливою ознакою взуття є розмір (номер), який визначають шляхом вимірювання довжини сліду всередині взуття за допомогою градуйованих смужок картону; далі від отриманої величини віднімають величину припуску залежно від форми носової частини.

Знати, яким основним вимогам повинен відповідати склад для зберігання взуття та які дефекти можуть виникнути при недотриманні умов зберігання. Ознайомитись із порядком маркування та зберігання взуттєвих товарів.

Починаючи вивчення теми про хутро та вироби з нього, студент повинен розглянути види звірів, шкури яких використовується у якості пушно-хутряної сировини. Мати уявлення, що на якість шкури і хутра впливають вид тварини, способи вирощування, годування тварини, строки забою, стать тварини, спосіб забою, метод обробки та зберігання. Вивчити класифікацію хутра та пушно-хутряної сировини за рядом відзнак, а також порядок розподілу шкур по розмірах та сортах. Ознайомитись з способами обробки хутряної сировини

Проаналізувати основні властивості шкур та порядок надання характеристики якості пушно-хутряних напівфабрикатів, вивчити основні види дефектів та причини їх виникнення. Зупинити увагу на видовому асортименті і засобах маркування готових пушно-хутряних напівфабрикатів і готових хутряних виробів, а також проаналізувати експрес-методи оцінки їх якості.

Приділити увагу методом оцінки якості, розібрати з якого показника починають визначення відповідності одягу нормам діючого стандарту, на що треба звернути особливу увагу які існують дефекти ворсу та шкіри. Розібрати способи укладки хутра при пошиві виробів.

Вміти надати оцінку запропонованим зразкам одягу с хутра та рекомендації щодо його зберігання.

Наприкінці вивчення теми студент повинен знати властивості штучних та натуральних шкір, їх показники якості та види дефектів; порядок визначення розміру взуття, ергономічні, функціональні, естетичні властивості та вимоги до зберігання; показники, що впливають на якість шкури і хутра; знати основні види дефектів та причини їх виникнення; порядок швидкого визначення якості шкур, вимоги до маркування та зберігання пушно-хутряних напівфабрикатів і готових хутряних виробів

Контрольні запитання

1. За яких погодних умов можна використовувати взуття із натуральної та штучної шкіри?
2. Охарактеризуйте дефект шкіри «віддушистіть», «непрофарбування»?
3. За якими показниками оцінюють якість взуття?
4. Охарактеризуйте естетичні та гігієнічні вимоги якості до взуттєвих товарів.
5. Для яких частин взуття використовують картон?
6. Яка висота каблука відповідає вимогам «комфортабельності» жіночого взуття?
7. Назвіть види промислових тварин, шкури яких використовують для заготівлі пушно-хутряної сировини?
8. Як зміниться якість взуттєвих товарів якщо при зберіганні буде перепад вологості повітря 60...85% та температури 25...10°C?
9. Що впливає на якість пушно-хутряних напівфабрикатів.
10. Що називають терміном «ость»?
11. Які ви знаєте способи обробки хутряної сировини?
11. Які дефекти впливають на якість хутра?
12. Назвіть види пушно-хутряної сировини, що використовується для пошиву шапок, горжеток та манто.
13. Які проблеми виникають при пошиві одягу с хутра?
14. Який асортимент готових хутряних виробів?

Тема 2.5 Технічно-складні та побутові товари. Канцтовари.

Мета теми: вивчити асортимент і класифікацію товарів культурно-побутового призначення (канцелярських товарів), технічно-складних побутових товарів; знати їх основні товарознавчі показники якості.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: *електрична дуга, постійний струм, змінний струм, напруга, генератор, потужність, електропровід, хладагент, фреон, напрацювання до відказу, час напрацювання до відмови, час гарантії, час підігріву, мікрохвилі, міцність, щільність, намочуваність, пухкість, маса 1 м^2 , ступінь проклейки, білість, гладкість, розліновка, ступінь твердості олівців, зошитний блок.*

Ключові слова та терміни: *електроосвітлювальні прилади, лампи розжарювання, люмінесцентні лампи, дроти, шнури, холодильники, морозильні камери, пилососи, електро-чайники, електро-нагрівачі, кондиціонери, мікрохвильова піч, праски, електричні пральні машини, центрифуга, картон, гофрокартон, шкільні зошити, лінійовання, стрижні, скріпки, олівці, ручки.*

Рекомендована література: [4, 5, 6, 53 – 55].

Методичні вказівки

На початку вивчення теми студенти мають розглянути, які саме товари відносяться до електропобутових та до електричних товарів та ознайомитись з принципом їх дії, станом і перспективою розвитку виробництва електротоварів на сьогоднішній день.

Усвідомити, що для передачі електроенергії, підключення приладів до мережі і сигналів зв'язку на відстані призначені дроти і шнури тому слід приділити увагу їх класифікації та характеристикам.

Вивчити, як поділяються електричні освітлювальні лампи за асортиментом та за принципом дії та розглянути характеристику ламп розжарювання; люмінесцентних та галогенних ламп.

Вивчити, як класифікуються залежно від призначення, електроприлади для приготування і нагріву їжі, коротко розглянути їх характеристики.

Вивчити конструктивні особливості і асортимент холодильних приладів (компресорні, термоелектричні, абсорбційні), пральних машин, пилососів, телевізорів, комп'ютерів. Ознайомитись з показником «ступінь комфортності», що описує їх можливості. Спробувати зрозуміти принцип передачі звуку та зображення на великій відстані через дроти.

Розглянути машини для механізації кухонних робіт (обробки продуктів) та відзначити характеристики спеціалізованих і універсальних машин. Мати уявлення про універсальну побутову техніку та її функціональні характеристики. Розібрати сутність понять «роботоздатність», «ремонтпригодність», «наробка до відмови»

Знати, які товари відносять до побутових радіоелектронних товарів, за якими ознаками їх класифікують.

Розібратись в класифікації комп'ютерів та знати які види діяльності вони допомагають виконувати.

Далі слід зосередити увагу на детальній класифікації канцелярських товарів (металеві, дерев'яні, пластмасові, склокерамічні, мастичні та обчислювальна техніка).

Уявити, які види сировини використовують для виготовлення паперової

маси. Знати основні характеристики паперу, крафт-паперу, картону технічного, крафт-картону, гофрокартону, мікрогофрокартону. Ознайомитись з фізико-технічними характеристиками виробів з паперу: міцність, щільність, намочуваність, пухкість, маса 1 м^2 , ступінь проклейки, білість, гладкість.

Вивчити основні характеристики паперу, що використовується для виготовлення шкільних зошитів. Розглянути вимоги до маркування зошитів та оформлення обкладинок. Зупинити увагу на вимоги психологів стосовно нанесення інформації рекламного характеру. Знати показники якості зошитів, знарядь для письма (олівці, ручки) та скріплювальних матеріалів.

Оскільки знаряддя для письма оточують людину кожен день і включають такі необхідні предмети як олівці, ручки прості, автоматичні і капілярні, чорнила, фломастери тощо, слід ретельно підійти до вивчення призначення і властивостей писальних стержнів; їх класифікації в залежності від довжини, товщини, форми, розміру і інших показників.

Вивчити вимоги до зберігання зошитів, знарядь для письма (олівці, ручки) та скріплювальних матеріалів.

Ознайомитись з асортиментом і особливостями товарів художнього призначення і засобами оргтехніки. Приділити увагу вимогам до якості і споживчим властивостям цих товарів.

Наприкінці вивчення теми студент повинен знати характеристику електропобутових та електричних товарів та їх експлуатаційні та функціональні характеристики; класифікацію та відмінні ознаки ламп для освітлення приміщень; види паперу, показники якості; види картону, його відмінні ознаки; показники якості та характеристику зошитів, олівців, ручок, скріплювальних пристроїв, степлерів, коректорів, гумок.

Контрольні запитання

1. Охарактеризуйте принцип дії побутових холодильників.
2. Охарактеризуйте основні габаритні розміри пральних машин.
3. Наведіть приклад нанесення маркування на побутові холодильники та розшифруйте його.
4. Надайте класифікацію холодильних приладів?
5. Які конструктивні особливості мають холодильники?
6. Які умовні позначення використовуються для пральних машин?
7. Яка класифікація і асортимент пральних машин?
8. Які основні вимоги висуваються до якості пилососів та іншого приладдя для прибирання приміщень?
9. Яка класифікація і асортимент нагрівальних приладів?
10. Які існують побутові прилади для створення мікроклімату в приміщенні?
Яка класифікація і асортимент пилососів, основні споживчі властивості?
11. Яка класифікація і асортимент пилососів, основні споживчі властивості?
12. Які переваги та недоліки притаманні люмінесцентним лампам?
13. Які основні складові ламп розжарювання?
14. Назвіть товари, що входять до асортименту канцелярських товарів.
15. Охарактеризуйте показник «щільність» гофрокартону.
16. Які розрізняють марки олівців залежно від твердості стрижня?
17. Які види лініювання нормуються для шкільних зошитів?

18. Які показники якості характеризують при перевірці канцелярських скріпок?

19. Назвіть відмінні ознаки гофрокартону і мікрогофрокартону.

20. Які механічні характеристики нормуються для механічних ручок та олівців?

21. Надайте характеристику показників «роботоздатність», «ремонтпригодність», «наробка до відмови».

22. Як охарактеризувати показники паперу «білість», «щільність», «ступінь проклейки, «щільність»?

23. Назвіть сировину та основні стадії виготовлення паперу.

24. Які вимоги висуваються до якості зошитів?

Тема 6. Іграшки. Спортивні та музичні товари. Ювелірні товари

Мета теми: вивчити асортимент і класифікацію іграшок, спортивних та музичних товарів; знати їх основні товарознавчі показники якості. Вивчити асортимент ювелірних товарів, види дорогоцінних металів та коштовного каміння.

Основні поняття, визначення яких повинен знати студент: вікові групи, гігієнічні показники, стійкість фарбового покриття, міцність кріплення деталей, цикли напрацювання до відмови, час напрацювання до відмови, нешкідливість для дитини, звук, тембр звуку, тон звучання, висота підскоку, пружність, проба, клеймо, огранка, заломлення світла, раковини, сторонні домішки.

Ключові слова та терміни: іграшки, дефекти, щіпкові інструменти, клавішні інструменти, струнні інструменти, духові інструменти, смичкові інструменти, ударні інструменти, спортивний інвентар, тенісні ракетки, тенісні м'ячі, фудбольні м'ячі, баскетбольні м'ячі, годинники, золото, срібло, платина, пробірна палата, алмаз, діамант, сапфір, перлини, бурштин, дорогоцінне каміння, напівдорогоцінне каміння, топаз, александрит, фіоніт.

Рекомендована література: [4, 5, 6, 55, 56, 62].

Методичні вказівки

Оскільки іграшки – це особливий вид товару, призначений для навчання, розвитку і виховання дітей, тому слід уявити що саме іграшки сприяють формуванню особливості маленького чоловіка, прищеплюють йому любов до праці і відчуття прекрасного. Студенти вивчити класифікацію іграшок за матеріалами, за віковим призначенням та групові характеристики асортименту.

Необхідно також усвідомити що особливо важливою характеристикою іграшок – є гігієнічні властивості та якість сировини з якої вони виготовляються. Тому необхідно вивчити ряд гігієнічних показників якості та методи оцінки іграшок на наявність присмаку і запаху після дії на іграшку гарячої води 50...55°C та рідин, що імітують потові виділення. Зосередити увагу на показниках відповідності віковій групі, естетичних, ергономічних, функціональних показниках якості іграшок.

При вивченні іграшок, ознайомитись з асортиментом та матеріалами для виготовлення ялинкових прикрас. Приділити увагу іграшкам виготовленим вручну.

Приділити увагу такому фізичному явищу як звук, принципам його

утворення та передачі. Знати що таке тривалість звуку, сила звуку і тембр. На сьогодні існує велика кількість музичних інструментів: струні, щипкові, смичкові, клавішні, язичкові, духові, ударні, електромузичні інструменти. Слід вивчити класифікацію музичних інструментів, їх характеристики та принцип відтворення в них звучання. Розглянути види матеріалів для виготовлення музичних інструментів. Ознайомитись які споживчі властивості притаманні музичним інструментам і яким показникам по якості вони повинні відповідати. Знати особливості зберігання цих товарів.

Студент вивчити, що залежно від видів спортивних змагань увесь асортимент спортивних товарів можливо розподілити на групи і підгрупи, на види і різновиди, од же слід вивчити класифікацію і ознаки цих товарів. Вміти надати характеристику видам спортивного інвентарю, інвентарю для туризму і альпінізму, мисливським і рибальським товарам; розібратись з видами наземних транспортних засобів; усвідомити, які споживчі властивості притаманні цим товарам; яким вимогам по якості вони повинні відповідати. Зупинити увагу на приладді для настольного та великого тенісу та на різновидах м'ячів, як найбільш застосованих приладдях при відпочинку людини.

Бути обізнаним стосовно матеріалів, що використовуються для виготовлення рушниць та основні складові частини рушниць. Проаналізувати класифікацію боєприпасів, надати характеристику асортименту рибальських товарів.

Ознайомитись з класифікацією годинників і поділенням їх за призначенням на: наручні, кишенькові, настінні, настільні, будильники і спеціального призначення.

Вивчити асортимент ювелірних товарів. Знати види дорогоцінних металів для виготовлення ювелірних прикрас. Зрозуміти поняття «пломба» та порядок видання дозволу на можливість опломбування ювелірних виробів; знати основні та додаткові види пробірних клейм, якими таврують вироби, у яких є шифр, привласнений кожній інспекції. З'ясувати як можна фальсифікувати вироби з дорогоцінних металів. Вивчити, які каміння відносять до коштовних та вміти надати їх основні характеристики, запам'ятати, що перше місце в ряду дорогоцінних каменів за вартістю займає алмаз (природний необроблений діамант), який має простий хімічний склад і являє собою кристалічний вуглець. Ознайомитись з порядком обробки коштовного каміння та видами огранення. Вміти описати види напівкоштовного та штучного каміння та порядок маркування виробів з дорогоцінних металів та виробів з коштовним камінням, а також вимоги до їх пакування у індивідуальну та групову тару.

Наприкінці вивчення теми студенти повинні чітко знати класифікацію іграшок та гігієнічні вимоги до матеріалів, з яких вони виготовлені; характеристики видів музичних інструментів та принцип відтворення в них звучання, види матеріалів для виготовлення музичних інструментів; споживчі характеристики видів товарів, що сприяють фізичному розвитку людини; класифікацію годинників за призначенням; характеристику дорогоцінних металів для виготовлення ювелірних виробів, основні та додаткові види клейм, порядок нанесення та види проб, види дорогоцінного каміння, порядок маркування та пакування ювелірних виробів.

Контрольні запитання

1. Охарактеризуйте асортимент музичних товарів.
2. Які особливості конструкції ударно-шумових музичних інструментів?
3. Які матеріали використовуються при виробництві музичних інструментів?
4. Які вимоги до зберігання музичних інструментів?
5. Як класифікуються іграшки за віковим призначенням?
6. Які технічні вимоги встановлюються до якості іграшок?
7. Які санітарно-гігієнічні вимоги встановлюються до якості іграшок?
8. Які показники визначають якість тенісних м'ячиків?
9. Охарактеризуйте інвентар для легкої атлетики.
10. Охарактеризуйте інвентар для спортивних ігор.
11. Які основні матеріали використовуються для виробництва ювелірних виробів?
12. Яке дорогоцінне каміння використовується для виробництва ювелірних виробів?
13. Яке штучне каміння використовується для виробництва ювелірних виробів?
14. Які каміння відносять до дорогоцінного, а які до напівдорогоцінного?
15. Що являє собою процес пломбування ювелірних прикрас?
16. Які вам відомі види огранення діамантів?
17. Назвіть вимоги до пакування ювелірних виробів у індивідуальну та групову тару.

5. РЕКОМЕНДОВАНІ ЛІТЕРАТУРНІ ДЖЕРЕЛА

5.1 Основна література

1. Оснач О.Ф. Товарознавство / О.Ф. Оснач : Навчальний посібник. – Київ: Центр навчальної літератури, 2004. – 219с.
2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / І.В. Сирохман, І.Н. Задорожний, П.Х. Пономарів. – К.: Лібра, 2008. – 365 с.
3. Товарознавство і організація торгівлі непродовольчими товарами: підручник для поч. проф. освіти / Під ред. О.М. Неверова. – Львів.: Видавничий центр «Академія», 2006. – 544с.
4. Товарознавство непродовольчих товарів / Л.Г. Войнаш, І.О.Дудла, Д.І.Козьмич, Н.В.Павловська, М.В.Приходько : Частина 1 / За загальною редакцією Л.Г.Войнаш : Підручник. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2004. – 436с.
5. Товарознавство непродовольчих товарів / Л.Г.Войнаш, Л.І.Байдакова, О.Г. Діані, Д.І.Козьмич, В.П.Медведев, М.В.Приходько : Частина 2 / За загальною редакцією Л.Г.Войнаш : Підручник. – К.: НМЦ «Укросвіта», 2004. – 532с.
6. Михайлов В.І. Непродовольчі товари: Підручник / В.І. Михайлов, Т.Г.Глушкова, О.І.Зельніченко. – К.: Книга, 2005. – 556с.

5.2 Додаткова література

7. Справочник товароведов продовольственных товаров. Т.1. Е.В. Андреев, И.Л. Волкинд, В.В. Гарницкая и др. 2-е издание. – М.: Экономика, 1987.
8. Справочник товароведов продовольственных товаров / Е.Н. Барабанова, Л.А. Боровикова, В.С. Брилёва и др. / Т1, 2-е издание. – М.: Экономика, 1987.
9. Теоретичні основи товарознавства. – К.: Вид-во КНТЕУ, 2002. – 345с.
10. Товароведение продовольственных товаров / Боровикова Л.А., Герасимова В.А., Евдокимов Л.М. и др. – М.: Экономика. 1989.
11. Минулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. пособие / Л.С. Минулович, А.В.Локтев, И.Н. Фурс и др. : Под общ. ред. О.А. Брилевского. – Мінськ : БГЭУ, 2005. – 614с.
12. Базарова В.И., Боровикова Л.А. Исследование продовольственных товаров : Учебное пособие. – М.: Экономика, 1990 – 280с.
13. Кондрашова Е.А. Товарознавство продовольчих товарів / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова : Навчальний посібник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с.
14. Санитарно-гигиенические методы исследования пищевых продуктов и воды. Справочное пособие. – К.: «Здоровье», 1991.

5.3 Нормативно - технічна документація.

15. ГОСТ 26574-2004 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
16. ДСТУ 4256-2003 Горілки і горілки особливі. Технічні умови.
17. ГОСТ 27842-88 Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия.
18. ГОСТ 28620-90 Изделия хлебобулочные сдобные. Общие технические условия.

19. ДСТУ 4008-2001 Консерви овочеві овочеплодові, овочем'ясні для дитячого харчування. Технічні умови.
20. ДСТУ 4417:2005 Кефір. Загальні технічні вимоги.
21. ДСТУ 2661-94 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови.
22. ДСТУ 4343:2004 Йогурти. Загальні технічні умови.
23. ГОСТ 7190-93 Изделия ликеро-водочные. Общие технические условия.
24. ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки.
25. ГОСТ 240-85 Маргарин. Общие технические условия.
26. ДСТУ 7208-93 Вина виноградні і виноматеріали виноградні оброблені. Загальні технічні умови.
27. ДСТУ 4069-2002 Напої безалкогольні газовані та негазовані. Загальні технічні умови.
28. ДСТУ 3781-98 Печиво. Загальні технічні вимоги.
29. ДСТУ 4399-2005. Масло вершкове. Загальні технічні вимоги.
30. ДСТУ 3276-95 Посуд сталевий емальований. Загальні технічні вимоги.
31. ГОСТ 16371-93 Мебель. Общие технические условия.
32. ГОСТ 24315-80 Посуда и декоративные изделия из стекла. Термины и определения видов стекол, способы выработки и декорирования.
33. ГОСТ 26822-86 Посуда и декоративные изделия из хрустальных стекол. Технические условия.
34. ГОСТ 28390-89 Изделия фарфоровые. Технические условия.
35. ГОСТ 28391-89 Изделия фаянсовые. Технические условия.
36. ГОСТ 28389-89 Изделия фарфоровые и фаянсовые. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.
37. ГОСТ 7983-99 Зубные пасты. Общие технические условия
45. ГОСТ 28546-90 Мыло туалетное. Общие технические условия.
46. ГОСТ 11209-85 Ткани хлопчатобумажные и смешанные для спецодежды. Технические условия.
47. ГОСТ 28000-88 Ткани одежные чистошерстяные и полушерстяные. Общие технические условия.
48. ГОСТ 25871-83 Изделия кожгалантерейные. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.
49. ДСТУ 1681-96 Вироби текстильно-галантерейні штучні, виготовлені з тканин і полотен. Загальні технічні умови.
50. ГОСТ 6656-76 Бумага писчая потребительских форматов. Технические условия.
51. ГОСТ 25779-90 Игрушки. Технические условия.
52. ГОСТ 307-81 Электроутюги бытовые. Технические условия.
53. ГОСТ 8051-83 Машины стиральные бытовые. Общие технические условия.
54. ГОСТ 10717-91. Голки швейні. Технічні умови
55. ДСТУ 2972-94 Засоби мийні синтетичні порошкоподібні. Загальні технічні умови

56. ДСТУ 2028-92 Іграшки, ляльки. Фігурки людей і тварин. Загальні технічні умови.
57. ДСТУ 4487:2005 Майонезі. Загальні технічні умови.
58. ДСТУ 3893-99. Карамель. Загальні технічні умови.
59. ДСТУ 3888-99. Пиво. Загальні технічні умови.
60. ГОСТ 29053-91 Перец червоний. Технічні умови.
61. ГОСТ 29050 -91. Перец чорний молотий и горошек. Технічні умови.
62. ДСТУ 449262005. Соняшникова олія. Загальні технічні умови. Закон
63. ГОСТ 8541-94. Межгосударственный стандарт. Изделия чулочно-носочные, вырабатываемые на круглочулочных автоматах. Общие технические условия
64. ГОСТ 28846-90 Перчатки и рукавицы. Общие технические условия
65. ГОСТ 29093-91 Зонты. Общие технические условия
66. ГОСТ 5274-90 Шарфы трикотажные. Общие технические условия
67. ГОСТ 25295-91 Одежда верхняя пальтово-костюмного ассортимента. Общие технические условия
68. ДСТУ Б В.2.7-117-2002 (ГОСТ 6787-2001) Плитки керамічні для підлог. Технічні умови
69. ДСТУ Б В.2.7-61-97 Цегла та камені керамічні. рядові і лицьові. Технічні умови
70. ДСТУ Б В.2.7-46-96 Будівельні матеріали. Цементи загальнобудівельного призначення. Технічні умови
71. ДСТУ Б В.2.7-90-99. Будівельні матеріали. Вапно будівельне. Технічні умови
72. ГОСТ 29189-91. Изделия косметические. Общие технические условия .
73. ГОСТ 17395-78 Мячи для настольного тенниса. Технические условия
74. ДСТУ 2028-92 Іграшки, ляльки. Фігурки людей і тварин. Технічні вимоги.
75. України Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини" від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР зі змінами та доповненнями від 13 вересня 2001 року № 2681-Ш.

5.4 Перелік наочних та інших посібників, методичних вказівок до проведення конкретних видів навчальних занять

- Пенкіна Н.М., Колеснік В.В. Опорний конспект лекцій з курсу «Одяго-взуттєві та пушно-хутряні товари». – Харків: ХДУХТ, 2012. – 145с.
- Чуйко Л.О., Акмен В.О. Товарознавство: опорний конспект лекцій. – Харків: ХДУХТ, 2011. – 200 с.
- Захаренко В.О., Колесник Т.Л. Товарознавство непродовольчих товарів (Розділ: Товари культурно-побутового призначення) : Лабораторний практикум. – Харків: ХДУХТ, 2011. – 98с.
- Щербакова Т.В., Єфімова В.О., Селютіна Г.А. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Теоретичні основи товарознавства». – Харків, ХДУХТ, 2007. – 160с.

Навчальне видання

"ТОВАРОЗНАВСТВО"

Методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни

для студентів
напряму підготовки 6.030601 "Менеджмент"

Укладачі:

АКМЕН Вікторія Олександрівна

Відповідальний за випуск: зав. кафедри товарознавства в митній справі,
д.т.н., проф. М. П. Головка

План 2015р., поз. _____

Підп. до друку _____ 2015р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM);
супровідна документація. Об'єм даних 32 Мб. Тираж 100 прим.

Видавець і виготівник

Харківський державний університет харчування та торгівлі
вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051.

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.

Рецензія

На методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр факультету менеджменту автор Акмен В.О.

Вивчення дисципліни «Товарознавство» передбачає засвоєння студентами теоретичних знань та набуття практичних навичок, потрібних для підготовки кваліфікованого фахівця з менеджменту, що зумовлено актуальністю розв'язання проблеми забезпечення сфери торгівлі і виробництва якісними керівниками, що вміють регулювати потоки товарів відповідно до формування і прогнозування попиту населення на продовольчі і непродовольчі товари. Тому менеджерам торгівлі і бізнесу необхідні знання про товар, шляхи збереження його якості та результатів проведення операцій з товаром, організації торгівлі, а також економічні розрахунки. До того ж менеджер повинен навчитись бути тим фахівцем, що може самостійно приймати рішення та самостійно обробляти необхідну інформацію, і саме базові методичні принципи скерованої самостійної роботи розвивають: по-перше, присутність творчого компонента, по-друге, поопераційне ведення навчальних дій, можливість вибору при виконанні кожного етапу роботи, по-третє - гнучку систему зворотного зв'язку із викладачем, що забезпечує підтримуючий вплив на студента, утворює ефект соприсутності викладача як партнера рівноправного спілкування. Самостійна робота є одним з видів навчання, що відбувається особисто студентом, але викладачем регламентується її обсяг і зміст, здійснюється безпосереднє керівництво та визначаються методи контролю.

В структурі даних методичних вказівок для самостійної роботи передбачаються наявність зв'язків і рекомендацій, використання яких може або надати студентові інформацію, якої йому не вистачало, або дати консультацію відносно того, у якій послідовності слід вивчати матеріал, на які терміни та показники звернути увагу більш детально, де знайти відомості для ретельної підготовки до складання підсумкового контролю, а також містить рекомендації з оволодіння засобами виконання.

Також автором, до кожної теми, наводиться перелік основних понять, визначення яких повинен знати студент та ключових слів, що характерні для кожної теми.

Вважаю, що дана робота складена методично вірно і може бути рекомендована до затвердження на засіданні науково-методичної комісії факультету менеджменту та подальшого видання.

Рецензент

к.т.н., доц. каф. товарознавства в митній справі _____ Н.М. Пенкіна