ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ «УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи та туризму

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ»

Галузь знань **24 Сфера обслуговування.**
Спеціальність **241 Готельно- ресторанна справа.**
Освітньо-професійна програма **«Готельно-ресторанна справа».**

Освітньо-професійний ступінь – *фаховий молодший бакалавр.*
Статус дисципліни – *обов'язкова.*
Мова викладання, навчання та оцінювання – *українська.*

Розробник:
КУЦИК Лілія Василівна – спеціаліст вищої категорії викладач циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму

Затверджено Педагогічною радою
Фахового коледжу
ЗВО «Університет Короля Данила»
Протокол № 1 від «29» серпня 2022 р.
Голова Педагогічної ради **Інна ВАРВАРУК**

Схвалено на засіданні циклової комісії
з готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол №1 від «25» серпня 2022 р.
Голова циклової комісії **Оксана МАЛЬОВАНА**

ІВАНО-ФРАНКІВСЬК
2022/2023

ЛИСТ ОНОВЛЕННЯ ТА ПЕРЕЗАТВЕРДЖЕННЯ
робочої програми навчальної дисципліни

Навчальний рік	Дата засідання циклової комісії	Номер протоколу	Голова циклової комісії	
			Прізвище	Підпис

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	**2**	
Семестр	**4**	
Кількість кредитів ECTS	**2 (60 год)**	
Аудиторні навчальні заняття	лекції	**16**
	Практичні/семінари	**14**
Самостійна робота		**30**
Форма підсумкового контролю	**Залік**	

Метою викладання даної навчальної дисципліни є надання студентам системи знань із теоретичних питань товарознавства продуктів харчування та придбання практичних навичок щодо формування асортименту харчових продуктів, забезпечення відповідних умов зберігання, виявлення причин збитків та визначення якості продуктів; надання студентам необхідного обсягу знань про продукти харчування в економічних відносинах виробника та споживача.

Для досягнення мети поставленні такі основні **завдання:** визначення, оволодіння системою понять та категорій; посилення загального рівня товарознавчої підготовки фахівців даного профілю; оволодіння студентів знаннями, необхідними для дослідження асортименту, споживних властивостей, вимог до якості, пакування, маркування та їх зберігання продуктів харчування.

Згідно з вимогами освітньо-професійних та освітньо-кваліфікаційних програм студенти повинні **знати:**

- особливості формування асортименту продуктів харчування;
- належні умови зберігання харчових продуктів;
- причини псування продуктів харчування;
- споживні властивості та якість продуктів харчування.

Згідно з вимогами освітньо-професійних та освітньо-кваліфікаційних програм студенти повинні **вміти:**

- формувати асортимент продовольчих товарів;
- забезпечувати відповідні умови зберігання продовольчих товарів;
- виявляти причини збитків товарів;
- визначати споживні властивості та якість товарів на різних етапах просування;
- контролювати дотримання режимів зберігання товарів;
- користуватися інструктивними та нормативними документами які регламентують якість товарів;
- використовувати органолептичні та інструментальні методи оцінки якості окремих груп товарів;

· проводити приймання товарів за кількістю та якістю;
визначати виробників за особливостями маркування та походження товарів

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:

Попередні предмети	Наступні предмети
Основи барної справи	Якість продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства

ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ
стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю
241 Готельно-ресторанна справа
(затвердженого наказом МОН України №803 від 13.07.2021 року),
набуття яких забезпечується вивченням навчальної дисципліни
«Товарознавство продуктів харчування»

Код компетентності	Назва компетентності	Результати навчання
СК 6	Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства	РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПОЛІТИКА КУРСУ

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ
Відвідування занять є важливою складовою навчання. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані. Дозволяється вільне відвідування лекцій студентам за індивідуальним графіком навчання. Якщо студент відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Під час виконання письмових тестових завдань недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
ПОВЕДІНКА В АУДИТОРІЇ
Усі учасники освітнього процесу повинні дотримуватися норм і правил внутрішнього розпорядку відповідно до Статуту Університету, Положення про Фаховий коледж та Положення про систему внутрішнього розпорядку. Кожен студент має виявляти наполегливість, старанність, зацікавлення, дискутувати, ставити запитання викладачеві і під час лекцій, і під час семінарських занять. Усі учасники освітнього процесу повинні дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися одне до одного, бути зваженими, уважними та дотримуватися дисципліни й часових (строкових) параметрів навчального процесу.
АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ
На початку вивчення курсу викладач знайомить студентів з основними пунктами Положення про академічну доброчесність, відповідно до якого і здійснюється начальний процес. Під час виконання письмових тестових завдань недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
ОСКАРЖЕННЯ ПРОЦЕДУРИ ПРОВЕДЕННЯ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ КОНТРОЛЬНИХ ЗАХОДІВ
Оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів відповідно до «Положення про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів» розглядає та вирішує перший проректор або проректор з навчальної роботи на підставі заяви студента або подання директора коледжу.
МЕТОДИ НАВЧАННЯ

- за організацією пізнавальної діяльності: словесні (лекції, консультації, самостійна робота), практичні (виконання практичних завдань під час занять та виконання практичних завдань на комп'ютерах);
- за видами занять: лекції; практичні заняття (індивідуальні та групові ситуаційні завдання);
- за формою стимулювання пошукової та дослідницької діяльності: завдання із використанням програми PowerPoint, моделі різних форматів професійних ситуацій;
- за видами контролю: усні перевірки самостійної роботи студентів, практичні завдання, використання комп'ютерних засобів тестування.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Система оцінювання результатів навчання студентів ІІІ курсу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здійснюється відповідно до «Положення про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти Фахового Коледжу ЗВО «Університету Короля Данила». Кожен вид контролю передбачений з урахуванням результатів навчання.

Видами діагностики та контролю знань студентів з навчальної дисципліни є:

1. **Поточний контроль** – усне опитування та виконання письмових завдань (тестів), виступи, презентації на практичних заняттях. Оцінювання здійснюється за національною чотирибальною шкалою – «2»; «3»; «4»; «5».

Фіксація поточного контролю здійснюється в «Електронному журналі обліку успішності академічної групи» на підставі чотирибальної шкали. У разі відсутності студента на занятті виставляється «н». За результатами поточного контролю у Журналі автоматично обчислюється підсумкова оцінка та здійснюється підрахунок пропущених занять.

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість «н» в журналі буде виставлено «0» (нуль балів) без права перездачі.

Студенти повинні мати оцінки з не менше 50% аудиторних занять.

До підсумкового контролю допускаються студенти, які за результатами поточного контролю отримали 35 балів і більше. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру.

2. Підсумковий (семестровий) контроль проводиться для встановлення рівня досягнення здобувачами освіти програмних результатів навчання з навчальної дисципліни (освітнього компонента), після завершення вивчення дисципліни.

Підсумковий контроль знань проводиться у формі диференційованого заліку у вигляді комп'ютерного тестування. Тестування відбувається в комп'ютерних лабораторіях навчального закладу (або в особливих випадках – дистанційно) з використанням програми Moodle і передбачає проходження тесту з 30 різного рівня складності впродовж 20 хвилин.

За результатами підсумкового контролю студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 балів і менше, вважаються такими, що не склали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях, оцінюється в балах (національної шкали, 100-бальної шкали й шкали ЄКТС) і є сумою балів, отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

Студенти можуть підвищувати свій рейтинг під час екзаменаційній сесії через одноразову повторну перездачу, попередньо подавши заяву адміністрації коледжу не пізніше одного робочого дня після сесії.

Одержаний при підвищенні рейтингу результат буде остаточним при виставленні підсумкового контролю.

Студенти, які не з'явилися на екзамени без поважних причин, вважаються такими, що отримали незадовільну оцінку.

3. **Оцінювання самостійної роботи** проводиться як під час поточного, так і під час підсумкового контролю знань. Поточний контроль самостійної роботи передбачає усну відповідь, написання доповіді та виступ, есе, вирішення тестових завдань, ситуаційних задач, виконання індивідуальних завдань, відпрацювання практичних навичок тощо.

Оцінювання самостійної роботи, яка передбачена в тематичному плані дисципліни разом з аудиторною роботою, здійснюється під час проведення семінарських, практичних занять, навчальної практики. Поточний контроль передбачає усну відповідь, написання доповіді та виступ, есе, вирішення тестових завдань, ситуаційних задач, виконання індивідуальних завдань, відпрацювання практичних навичок тощо.

Виставлення балів за самостійну роботу під час поточного контролю обов'язково супроводжується оцінювальними судженнями. Бали додаються до балів, які отримав студент під час поточного контролю, але не більше, ніж кількість балів з оцінювання окремої теми заняття.

Оцінювання тем, які виносяться лише на самостійну роботу і не входять до тем аудиторних занять, контролюється під час підсумкового контролю.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ БАРНОЇ СПРАВИ»

1. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕМА 1. Оцінка якості окремих зерноборошняних товарів

1. Класифікація та характеристика зерно-борошняних продуктів харчування. Борошно. Макарони. Хлібобулочні вироби.
2. Вимоги до якості зерно-борошняних продуктів.
3. Особливості пакування, маркування та зберігання зерно-борошняних продуктів харчування.
4. Дефекти, які виникають при зберіганні або транспортуванні даного типу продуктів харчування.

ТЕМА 2. Визначення якості свіжих і перероблених фруктів та овочів

1. Роль фруктів і овочів у харчуванні. Норми їхнього споживання.
2. Виробництво фруктів та овочів в Україні.
3. Поживна цінність фруктів і овочів.
4. Споживні властивості, класифікація й характеристика асортименту свіжих фруктів та овочів.
5. Умови й особливості зберігання свіжих фруктів і овочів.
6. Маркування та пакування фруктів і овочів.
7. Продукти переробки фруктів і овочів (консерви фруктові та овочеві, швидкозаморожені фруктові й овочеві продукти, сушені фрукти і овочі, солоні, квашені, мочені овочі та фрукти, картопляні продукти).
8. Вплив окремих методів консервування на харчову цінність і збереженість продуктів переробки фруктів і овочів. Поняття “умовна банка”

ТЕМА 3. Розпізнавання видів та визначення якості цукру, меду та крохмалю.

1. Крохмаль. Споживні властивості крохмалю. Види і використання. Вимоги до якості. Пакування та зберігання. Продукти з крохмалю.
2. Цукор. Споживні властивості й харчова цінність. Види, асортимент, дефекти, вимоги до якості. Пакування та зберігання.
3. Мед. Споживні властивості меду. Види. Дефекти, вимоги до якості. Пакування та зберігання. Штучний мед.
4. Класифікація кондитерських виробів та їх харчова цінність. Принципи, покладені в основу класифікації кондитерських виробів. Види та різновиди шоколаду і шоколадних виробів, фруктово-ягідних, карамельних, цукеркових і борошняних кондитерських виробів, ірису та драже. Халва. Східні солодощі.
5. Чинники, що формують якість кондитерських виробів. Показники якості: загальні та специфічні для окремих груп і підгруп кондитерських товарів, їх значення для споживних властивостей та зберігання.

ТЕМА 4. Визначення видів кондитерських виробів

1. Класифікація кондитерських виробів та їх харчова цінність. Принципи, покладені в основу класифікації кондитерських виробів. Види та різновиди шоколаду і шоколадних виробів, фруктово-ягідних, карамельних, цукеркових і борошняних кондитерських виробів, ірису та драже. Халва. Східні солодощі.
2. Чинники, що формують якість кондитерських виробів. Показники якості: загальні та специфічні для окремих груп і підгруп кондитерських товарів, їх значення для споживних властивостей та зберігання.

ТЕМА 5. Визначення якості смакових товарів і харчових концентратів.

1. Значення смакових товарів і харчових концентратів у харчуванні. Класифікація смакових товарів і харчових концентратів, характеристика асортименту й показники якості.

2. Пакування, маркування, умови та терміни зберігання смакових товарів і харчових концентратів. Фізіологічний вплив тютюну на організм людини. Заходи щодо обмеження вживання тютюнових виробів.

ТЕМА 6. Розпізнавання видів молочних продуктів. Розшифрування реквізитів маркування молочних консервів.

1. *Споживні властивості молока і продуктів його переробки*. Лікувальне та дієтичне значення молока і молочних товарів. Класифікація молочних товарів за групами, підгрупами, типами, видами і різновидами.

2. *Принципи, покладені в основу класифікації молочних продуктів харчування.* Молоко, вершки, молочнокислі товари, морозиво, масло коров'яче, сири, молочні консерви. Харчова цінність і характеристика асортименту, показники якості, дефекти, умови й терміни зберігання та реалізації, маркування молока, молочних товарів і молочних консервів.

ТЕМА 7. Розпізнавання видів та різновидів харчових жирів.

1. Споживні властивості харчових жирів. Харчова цінність, використання, шляхи підвищення біологічної цінності.

2. Класифікація харчових жирів: за групами, підгрупами, різновидами і сортами. Шляхи удосконалення асортименту харчових жирів. Олія, маргарин, тваринні топлені жири, майонез і кулі-нарні жири, харчова цінність й чинники, що впливають на якість та асортимент. Показники якості жирів, дефекти і причини їх виникнення. Пакування, умови та терміни зберігання.

3. Споживні властивості яєць. Будова, класифікація, показники якості, дефекти, маркування, пакування, умови й терміни зберігання. Заморожені та сухі яєчні товари, види, дефекти, використання, пакування і зберігання.

ТЕМА 8. Розпізнавання видів, категорій, сортів та ознак свіжого м'яса. Розшифрування реквізитів маркування м'ясних консервів

1. Споживні властивості м'яса забійних тварин, дичини і птиці, його харчова цінність. М'ясо забійних тварин. Класифікація, категорії м'яса і таврування. М'ясо хворих тварин, його використання. Категорії м'яса кролів, конини, інших тварин. М'ясо дичини, птиці. Види, харчова цінність і класифікація. Вимоги до якості, пакування. Маркування та зберігання м'яса забійних тварин і птиці.

2. *М'ясні субпродукти, їх харчова цінність.* Класифікація м'ясних товарів за групами, підгрупами, видами і сортами. Принципи, покладені в основу класифікації. Характеристика асортименту м'ясних товарів (ковбасних виробів, копченостей, м'ясних консервів, кулінарних виробів і напівфабрикатів).

3. *Ознаки якості м'ясних продуктів.* Дефекти, причини їх виникнення та можливість усунення. Критерії схоронності окремих груп м'ясних товарів. Процеси, що відбуваються під час зберігання м'яса та м'ясних товарів, їх вплив на якість і втрати. Маркування м'ясних консервів.

ТЕМА 9. Розпізнавання видів рибних товарів та розшифрування реквізитів маркування рибних консервів.

1. Харчова цінність, використання залежно від призначення, кулінарні властивості. Характеристика асортименту рибних товарів (жива, охолоджена, заморожена, солена, в'ялена, сушена і копчена риба, нерибні морепродукти; рибні консерви, напівфабрикати і кулінарні вироби; рибна ікра).

2. Чинники, що впливають на якість. Дефекти. Причини їх виникнення та можливість усунення. Класифікація рибних товарів за збереженістю. Маркування та пакування риби, рибних товарів і рибних консервів

3. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва тем	Кількість годин			
		всього	лекцій	практичних	самостійна робота
Змістовий модуль 1 Основи товарознавства продуктів харчування. Зерново-борошняні продукти.					
1	Тема 1. Оцінка якості окремих зерноборошняних товарів.	6	2	2	2
Змістовий модуль 2. Класифікація, асортимент та споживчі властивості продуктів харчування.					

1	Тема 2. Визначення якості свіжих і перероблених фруктів та овочів	6	2	2	2
2	Тема 3. Розпізнавання видів та визначення якості цукру, меду та крохмалю.	8	2	2	4
3	Тема 4. Визначення видів кондитерських виробів	8	2	2	4
4	Тема 5. Визначення якості смакових товарів і харчових концентратів.	7	2	1	4
5	Тема 6. Розпізнавання видів молочних продуктів. Розшифрування реквізитів маркування молочних консервів.	6	1	1	4
6	Тема 7. Розпізнавання видів та різновидів харчових жирів, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв	6	1	1	4
7	Тема 8. Розпізнавання видів, категорій, сортів та ознак свіжого м’яса. Розшифрування реквізитів маркування м’ясних консервів	7	2	1	4
8	Тема 9. Розпізнавання видів рибних товарів та розшифрування реквізитів маркування рибних консервів.	6	2	2	2
	Загальна кількість годин на вивчення дисципліни	**60**	**16**	**14**	**30**

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

1. Для реалізації самостійної роботи необхідно написати реферати на одну із запропонованих тем:
2. Сутність та особливості товарознавства продовольчих товарів.
3. Предмет, зміст, завдання сучасного товарознавства.
4. Формування асортименту товарів у торгівельній мережі.
5. Вивчення номенклатури споживчих властивостей товарів та їх показників якості.
6. Органолептичні методи вивчення якості продуктів харчування.
7. Стан споживчого ринку окремих груп товарів.
8. Основні речовини харчових продуктів та їх властивості.
9. Харчова та споживна цінність продуктів харчування.
10. Оцінка якості харчових продуктів.
11. Чинники що впливають на якість харчових продуктів.
12. Особливості технології зберігання окремих груп продовольчих товарів.

13. Класифікація харчових продуктів.
14. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів.
15. Наукові основи консервування харчових продуктів.
16. Дослідження асортименту та якості свіжих та перероблених плодів та овочів.
17. Дослідження асортименту та якості макаронних виробів.
18. Дослідження асортименту та якості борошняних кондитерських виробів.
19. Дослідження асортименту та якості смакових товарів.
20. Дослідження асортименту та якості молока та молочних товарів.
21. Дослідження асортименту та якості харчових концентратів.
22. Дослідження асортименту та якості м'яса.
23. Дослідження асортименту та якості риби.
24. Фактори, які впливають на формування асортименту.
25. Формування структури асортиментів товарів у сучасних умовах.
26. Харчові продукти, як фізико-хімічна або біологічна система.

ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ
для підготовки до підсумкового контролю

27. Значення продовольчих товарів у харчуванні.
28. Споживча цінність продовольчих товарів.
29. Принципи раціонального харчування людини.
30. Класифікація речовин харчових продуктів.
31. Асортимент та споживні властивості мінеральних елементів і вітамінів.
32. Асортимент та споживні властивості вуглеводів і органічних кислот.
33. Чинники, що впливають на зміну якості та споживних властивостей продовольчих товарів під час зберігання, транспортування і реалізації.
34. Нормативна документація на продовольчі товари.
35. Товарознавча характеристика крупів.
36. Товарознавча характеристика борошна.
37. Товарознавча характеристика макаронних виробів.
38. Товарознавча характеристика хлібобулочних виробів.
39. Вимоги до якості та дефекти зерно борошняних товарів.
40. Пакування, маркування, транспортування та зберігання зерно борошняних товарів.
41. Значення фруктів і овочів у харчуванні, норми їх споживання.
42. Споживні властивості свіжих овочів та фруктів.
43. Класифікація і характеристика асортименту свіжих овочів.
44. Умови й особливості зберігання свіжих овочів.
45. Класифікація і характеристика асортименту свіжих фруктів.
46. Умови й особливості зберігання свіжих фруктів.
47. Сушені фрукти і овочі. Їх споживчі властивості, асортимент, зберігання.
48. Класифікація і асортимент консервів плодоовочевих.
49. Швидкозаморожені фруктові й овочеві продукти.

50. Вплив окремих методів консервування на харчову цінність та збереженість продуктів переробки фруктів і овочів.

51. Маркування та пакування свіжих та перероблених фруктів і овочів. Поняття «умовна банка».

52. Дефекти баночних консервів.

53. Гриби свіжі. Особливості їх хімічного складу та харчова цінність, класифікація.

54. Гриби перероблені. Товарні сорти й вимоги до якості перероблених грибів, пакування та зберігання.

55. Товарознавча характеристика цукру.

56. Товарознавча характеристика крохмалю. Продукти з крохмалю.

57. Товарознавча характеристика меду натурального. Штучний мед.

58. Класифікація кондитерських товарів та їх харчова цінність.

59. Види та різновиди шоколаду і шоколадних виробів.

60. Товарознавча характеристика карамелі.

61. Товарознавча характеристика цукерок.

62. Товарознавча характеристика фруктово-ягідних кондитерських виробів.

63. Халва. Східні солодощі.

64. Значення смакових товарів у харчуванні, їх класифікація.

65. Характеристика асортименту алкогольних напоїв.

66. Характеристика асортименту слабоалкогольних напоїв.

67. Характеристика асортименту безалкогольних напоїв.

68. Характеристика асортименту чаю та чайних напоїв.

69. Характеристика асортименту кави та кавових напоїв.

70. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів.

71. Показники якості смакових товарів і харчових концентратів.

72. Пакування, маркування, умови та терміни зберігання смакових товарів і харчових концентратів.

73. Споживні властивості молока і продуктів його переробки. Лікувальне та дієтичне значення молока і молочних товарів.

74. Класифікація молочних товарів за групами, підгрупами, типами, видами і різновидами. Принципи, покладені в основу класифікації.

75. Показники якості, дефекти, умови й терміни зберігання та реалізації молока і молочних товарів.

76. Маркування молока, молочних товарів і молочних консервів.

77. Споживні властивості харчових жирів. Харчова цінність, використання, шляхи підвищення біологічної цінності.

78. Показники якості жирів, дефекти і причини виникнення.

79. Пакування, умови та терміни зберігання жирових продуктів.

80. Яйця та яєчні товари.

81. М’ясо забійних тварин. Класифікація, категорії м’яса і таврування.

82. М’ясні субпродукти, їх харчова цінність.

83. Класифікація м’ясних товарів за групами, підгрупами, видами і сортами.

84. Маркування м’ясних консервів.

85. Харчова цінність риби та рибних товарів, використання залежно від призначення, кулінарні властивості.

86. Характеристика асортименту рибних товарів.

87. Нерибні морепродукти.

88. Рибна ікра.

89. Чинники, що впливають на якість рибних товарів. Дефекти, причини їх виникнення та можливість усунення.

90. Маркування та пакування риби, рибних товарів і рибних консервів.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна:

1. Закон України “Про захист прав споживачів”.

2. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. К.: Лібра, 2005.

3. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. К.: Лібра, 2008.

4. Задорожний І.М., Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні товари. Львів: Коопосвіта, 2000.

5. Упакування свіжої плодоовочевої продукції. Практич. посіб. Відпов. за вип. А.Ю. Андрюшко. К., 2005.

6. Кухта В.Т. Розвиток вітчизняного ринку маргаринової продукції та модифікованих жирів // Маркетинг в Україні. 2005. № 1.

7. Тищенко Є.В., Пономарьов П.Х. Харчові жири. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005.

Додаткова:

1. Жук Ю.Т., Жук В.А., Кисляк Н.К. та ін. Теоретичні основи товарознавства. К.: НМЦ “Укоопосвіта”, 2000.

2. Жук В.А. Сенсорний аналіз. К.: НМЦ “Укоопосвіта”,1999.

3. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. К.: Лібра, 1998.

4. Діючі нормативні документи на продовольчі товари.