

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ
з навчальної дисципліни:**

Товарознавство

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

рівень вищої освіти «бакалавр»

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
на засіданні кафедри
готельно-ресторанного бізнесу
_____ 20__ р. протокол № 1

Зав. каф _____ Голод А.П.

СЕМІНАР №1

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів

Питання до теми №1:

1. Дайте визначення «Товарознавства».
2. Дайте визначення «Товарні ресурси».
3. Що таке «торгівля»?
4. Дайте визначення, що таке «споживча вартість товару»
5. Охарактеризуйте споживчі властивості товару.
6. Дайте характеристику основних задач товарознавства.
7. Дайте визначення нормативів споживання товарів.
8. Дайте характеристику раціональних норм споживання продовольчих товарів.
9. Які існують вимоги до товарів.
10. На які підкласи поділяється Клас: продовольчі товари?

Теми Рефератів:

1. Історія виникнення Товарознавства, як науки.
2. Завдання сучасного Товарознавства, та перспективи, його розвитку.
3. Значення продовольчих товарів в торгівлі.
4. Кодування товарів та їх значення в торгівлі.
5. Суб'єктивні методи оцінки якості товару

СЕМІНАР №2

Тема 2. Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки

Питання до теми №2:

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

Теми рефератів:

1. Характеристика круп.
2. Хліб та хлібобулочні вироби.

3. Макаронні вироби, умови їх зберігання та їх класифікація.
4. Борошно, сорти борошна та умови його зберігання.
5. Сухарі та бубликові вироби.

СЕМІНАР №3

Тема 3. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки

Питання до теми №3:

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

Теми Рефератів:

1. Плодоовочеві продукти, їх класифікація та технологія зберігання.
2. Асортимент переробленої продукції плодів та овочів.
3. Класифікація свіжих овочів.
4. Класифікація свіжих плодів.
5. Гриби і продукти їх переробки.

СЕМІНАР №4

Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів

Питання до теми №4:

1. Дайте визначення крохмалю.
2. Що таке кондитерські вироби?
3. Класифікуйте кондитерські вироби.
4. Які кондитерські вироби належать до групи фруктово-ягідних кондитерських виробів.
5. Що таке варення?
6. На які групи поділяються какао-боби.
7. З чого починається процес виробництва шоколаду?

8. Що таке «континування»?
9. Яким характеристикам має відповідати справжній чорний шоколад.
10. Що таке какао?
11. Дайте характеристику карамельним виробам.
12. Що таке цукеркові кондитерські вироби.?
13. Дайте характеристику технології виготовлення цукерок.
14. Дайте характеристику технології виготовлення халви.
15. Назвіть необхідні умови для зберігання халви.
16. Що таке борошняні кондитерські вироби.
17. Чим відрізняється торт від тістечка.
18. Що таке кекси, та термін зберігання кексу?

Теми Рефератів:

1. Кондитерські вироби їх споживчі властивості та класифікація.
2. Історія виникнення шоколаду.
3. Шоколад його хімічні властивості.
4. Карамельні кондитерські вироби.
5. Борошняні кондитерські вироби.

СЕМІНАР №5

Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів

Питання до теми №5:

1. Дайте визначення «смакові товари»?
2. Що таке чай?
3. Які існують біологічні підвиди чаю *Camellia sinensis*?
4. Як за походженням поділяють чай?
5. Які Ви знаєте стадії обробки чайного листа?
6. Що таке квашений чай?
7. Скільки видів розлин об'єднує в себе кава?
8. Які види кави поступають в реалізацію?
9. Дайте характеристику градації кавових зерен.
10. Що таке прянощі?
11. Як поділяють класичні прянощі?
12. Що таке суміш спецій?
13. Які Ви знаєте сорти готової гірчиці?
14. Що таке безалкогольні напої?
15. Як класифікують мінеральні води?
16. Які мінеральні води використовують в медицині?
17. Що таке сік?
18. Які Ви знаєте види сокової продукції?
19. Класифікуйте сокову продукцію.
20. Що таке пиво, та технологія його виробництва.
21. Охарактеризуйте вплив пива на організм людини.

22. Які Ви знаєте основні Види алкогольних напоїв?
23. Який коньяк може називатися справжнім коньяком?
24. Що таке вино?
25. Які напої називають лікєро-горілочаними напоями?

Теми Рефератів:

1. Характеристика та класифікація сиакових товарів.
2. Історія виникнення чаю.
3. Кава та кавові напої.
4. Історія виникнення прянощі та приправ.
5. Характеристика слабоалкогольних товарів та їх асортимент..
6. Характеристика алкогольних товарів та їх асортимент.
7. Характеристика безалкогольних товарів та їх асортимент.

СЕМІНАР №6

Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів

Питання до теми №6:

1. Що таке жири?
2. Як за походженням класифікують жири?
3. Опишіть хімічну склад жирів?
4. Як застосовують жири у харчуванні людини?
5. Як відбувається застосування жирів у промисловості?
6. Яка користь від жирів , для організму людини?
7. Як класифікують жирові продукти?
8. Охарактеризуйте поділ жирів за консистенцією?
9. Який термін зберігання тваринних топлених жирів у роздрібній торгівлі.?
10. Що таке маргарин?
11. Які передбачені гарантійні строки зберігання маргарину?
12. Дайте визначення рослинної олії?
13. Якими способами виробляється рослинна олія?
14. Яку олію називають нерафінованою?
15. Чим відрізняється рафінована олія від нерафінованої?

Теми Рефератів:

- 1.Класифікація жирів та їх хімічний склад.
- 2.Біологічне значення жирів.
- 3.Значення жирів у харчуванні людини.
- 4.Харчові жирові концентрати.
- 5.Умови транспортування жирових продуктів.

СЕМІНАР №7

Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів

Питання до теми №7:

1. Що таке молоко?
2. Які токсичні речовини містяться в молоці?
3. Що таке кислотність, при визначенні показника якості молока?
4. Що таке окислювально –відновлювальний потенціал в молоці.
5. Фізичні властивості молока?
6. Які основні фактори впливають на в'язкість молока?
7. Які Ви знаєте бактерицидні властивості молока?
8. Які Ви знаєте органолептичні властивості молока?
9. Від яких чинників залежить класифікація та асортимент молочних продуктів ?
10. Як за видом теплої обробки класифікують молоко?
11. Який Ви знаєте асортимент групи молочних продуктів?
12. Як наповнювачі можуть впливати на молоко?
13. Що таке молочні консерви?
14. Що таке кисломолочний продукт?
15. Як поділяються асортиментні види кисломолочних продуктів?
16. Які Ви знаєте групи та види вершкового масла?
17. Що таке морозиво?
18. Які Ви знаєте ідентифікаційні ознаки сичужних сирів?
19. Які найпоширеніші дефекти кисломолочних продуктів?
20. Умови транспортування молочних продуктів.

Теми Рефератів:

1. Хімічний склад і харчова цінність молока.
2. Вершкове масло, його хімічний склад та харчова цінність .
3. Види сиру.
4. Дефекти молочних продуктів.
5. Хімічний склад морозива та його харчова цінність.

СЕМІНАР №8

Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів

Питання до теми №8:

1. Що таке яйце?
2. Будова яйця і його хімічний склад?
3. Що таке надшкарлупна оболонка(кутикула) яйця?
4. Дайте характеристику білку яйця?
5. Дайте характеристику жовтка яйця?
6. Дайте характеристику складу яєчного білка?
7. Охарактеризуйте склад яєчного жовтка?

8. Які Ви знаєте продукти переробки яєць?
9. Що таке яєчні порошки?
10. Що таке харчові концентрати?

Теми Рефератів:

1. Переваги та недоліки харчових концентратів.
2. Яєчний порошок , його хімічний склад та умови зберігання.
3. Дефекти яєчних продуктів.
4. Види пташиних яєць , які вживають в їжу.
5. Продукти переробки яєць.

СЕМІНАР №9

Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів

Питання до теми №9:

1. Що таке м'ясо?
2. Які Ви знаєте види тканин мяса?
3. Що таке жирова тканина мяса?
4. Дайте характеристику хімічного складу мяса.
5. Які Ви знаєте основні хімічні компоненти мяса?
6. Які Ви знаєте Види мяса?
7. Яких тварин м'ясо можна віднести до виду дичина?
8. Яких тварин м'ясо можна віднести до виду біле мясо?
9. Яких тварин м'ясо можна віднести до виду червоне мясо?
10. Назвіть основні споживчі властивості мяса.
11. Який Ви знаєте асортимент м'ясних виробів.
12. Як поділяють м'ясні товари?
13. Що таке м'ясні напівфабрикати ?
14. Що таке м'ясні консерви?
15. Що таке м'ясні субпродукти?

Теми Рефератів:

1. Морфологічний та хімічний склад мяса.
2. Товарна характеристика мяса.
3. Асортимент м'ясних товарів.
4. Дефекти м'ясних продуктів.
5. Умови зберігання мяса та м'ясних продуктів.

СЕМІНАР №10

Тема 10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів

Питання до теми №10:

1. Що таке риба?
2. Які Ви знаєте зовнішні покриви риби?

3. Які інгредієнти містить м'ясо риб.
4. Які Ви знаєте основні промислові Риби?
5. Які Ви знаєте основні асортименти групи рибних товарів.
6. Яку рибу можна віднести до риби холодильної обробки?
7. Що таке консервування Риби?
8. Класифікуйте асортимент солених рибних товарів.
9. Які Ви знаєте показники якості та дефекти солених рибних товарів.
10. Які Ви знаєте види засолення риби?
11. Назвіть основні способи копчення риби?
12. Що таке комбіноване копчення риби?
13. Які є показники якості копчення риб?
14. Класифікуйте рибу гарячого копчення?
15. Дайте характеристику дефектів копчених рибних товарів.

Теми Рефератів:

1. Риба її хімічний склад і харчова характеристика.
2. Характеристика основних груп рибних товарів.
3. Солоні рибні продукти.
4. Копчені рибні продукти.
5. Показники якості та дефекти рибних продуктів.

СЕМІНАР №11

Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів

Питання до теми №11:

1. Що таке харчові концентрати?
2. Як класифікують харчові концентрати.
3. Вплив харчових концентратів на дієтичне харчування.
4. Вплив харчових концентратів на кондитерські вироби.
5. Які є допустимі норми споживання харчових концентратів.
6. Умови зберігання харчових концентратів.
7. Види харчових концентратів.
8. Хімічний склад та харчова цінність харчових концентратів.
9. Технологічний процес виготовлення харчових концентратів.
10. Вплив харчових концентратів на організм людини.

Теми Рефератів:

1. Харчові концентрати їх хімічний склад.
2. Класифікація харчових концентратів.
3. Види харчових концентратів.
4. Умови зберігання та дефекти харчових концентратів.
5. Побічні ефекти від надмірного вживання харчових концентратів на організм людини.

Рекомендована література

Основна:

1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. 4-е вид., переробл. І допов. – К. : Лібра, 2007. – 660 с.
2. Коробкіна З.В. Смакові товари: підручник / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 379.
3. Сирохман І.В. Товарознавство смакових товарів / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2003. – 428 с.
4. Орлова Н.Я. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: підручник / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. – Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 360.
5. Рудавська Г.Б. Харчові концентрати: підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 320.
6. Рудавська Г.Б. Молочні та яєчні товари: підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с.
7. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 384 с.
8. Теоретичні основи товарознавства / Ю.Т. Жук, В.А. Жук, Н.К. Кисляк, М.К. Кушнір, Н.Ю. Орлова, М.А. Салашинський. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – 336.
9. Тищенко Є.В. Харчові жири: підручник / Є.В. Тищенко, П.Х. Пономарьов. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 225.
10. Дітріх І.В. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів: методичні матеріали для самостійного вивчення розділу за кредитно модульною системою / І.В. Дітріх. Донецьк: ДонДУЕТ, 2006. 50с.
11. Войнаш Л.Г. Товарознавство непродовольчих товарів: підручник. /Л.Г. Войнаш. К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2004.–436 с.
12. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: навчальний посібник / Л.Д. Титаренко - К.: Центр навчальної літератури, 2003. 10-227с.
13. Оснач О.Ф. Товарознавство: навч. посіб. / О.Ф. Оснач – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 223 с.
14. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: навч. посібник / В.А. Павлова та ін. – К.: Кондор, 2012. 286 с.
15. Нормативна документація, стандарти, довідники.

Допоміжна:

16. Матюшина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1998. – 272 с.
17. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д.: издательский центр «МарТ», 1999. – 448 с.

Інформаційні ресурси Інтернет

18. Інтернет: www.business.dp.ua
19. www.goodsmatrix.ru
20. [http//catalog.aport.ru](http://catalog.aport.ru)
21. www.biscuit.com.ua
22. www.tri-star.com.ua
23. www.tehnoprom.vn.ua
24. www.chocolate.rainford.ua
25. www.avk.ua