

Міністерство освіти і науки України  
Львівський національний університет імені Івана Франка

Марія Філь, Оксана Гаталяк

## ТОВАРОЗНАВСТВО

Методичні вказівки для самостійної роботи  
студентів першого (бакалаврського) рівня  
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»  
денної та заочної форм навчання



Львів 2026

*Рекомендовано до друку Вченою радою географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка  
(протокол № 1 від 26.01.2026 р.)*

Філь М. І., Гаталяк О. М. Товарознавство. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів першого (бакалаврського) рівня спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» денної та заочної форм навчання. Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2026. 23 с.

Методичні рекомендації для виконання самостійної роботи з дисципліни «Товарознавство» призначені для студентів усіх форм навчання спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», з метою підвищення ефективності отримання теоретичних знань і практичних навичок, за рахунок використання методів активного навчання, удосконалення й інтенсифікації навчального процесу.

Методичні вказівки містять тематику та завдання для самостійної роботи, рекомендовану літературу, питання для самоперевірки.

Для студентів вищих навчальних закладів спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» усіх форм навчання.

© Марія ФІЛЬ  
©Оксана ГАТАЛЯК, 2026

## ЗМІСТ

Передмова	4
Завдання для самостійної роботи	5
Самостійна робота №1. Тема: Теоретичні основи товарознавства	5
Самостійна робота №2. Тема: Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки	7
Самостійна робота №3. Тема: Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки	10
Самостійна робота №4. Тема: Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду та кондитерських товарів	12
Самостійна робота №5. Тема: Товарознавча характеристика смакових товарів	15
Самостійна робота №6. Тема: Товарознавча характеристика харчових жирів	17
Самостійна робота №7. Тема: Товарознавча характеристика молока та молочних товарів	19
Самостійна робота №8. Тема: Товарознавча характеристика яєць та яєчних товарів	22
Самостійна робота №9. Тема: Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	24
Самостійна робота №10. Тема: Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	27

## ПЕРЕДМОВА

Дисципліна «Товарознавство» є нормативною дисципліною за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», для освітньої програми бакалавр, яка викладається в 2-му семестрі в обсязі 5 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS). Курс передбачає 54 години самостійної роботи – денна форма навчання, 118 години самостійної роботи-заочна форма навчання студентів.

Методичні рекомендації запропоновано з метою підвищення ефективності отримання теоретичних знань і практичних навичок, за рахунок використання методів активного навчання, удосконалення й інтенсифікації навчального процесу.

До кожної теми запропоновано питання для самоперевірки, рекомендовану літературу.

Студентам може бути зараховано окремі теми та види завдань за результатами навчання, отриманими у неформальній та інформальній освіті, згідно з процедурою, передбаченою “Порядком визнання у Львівському національному університеті імені Івана Франка результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті”. <https://education-quality.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/05/Nova-redaktsiia-polozhennia-pro-neformalnu-ta-informalnu-osvitu.pdf>

# ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

## САМОСТІЙНА РОБОТА № 1

Тема: Теоретичні основи товарознавства

Підтема в межах цієї роботи:

### **1.1. Кодування товарів в системі електронного обміну даних. Номенклатура та асортимент товару (6 год.)**

*Мета заняття: сформувати уявлення про сутність і значення товарного кодування в системах електронного обміну даних (EDI), закріпити знання з вивчення харчових добавок, визначення згідно стандарту про різні термінології та їх значення з товарознавства; вміти розраховувати енергетичну цінність; та бути практично обізнаним з маркуванням товарів.*

*Завдання 1.* Самостійно опрацюйте питання:

1. Гігієнічні принципи використання харчових добавок, які дозволені Міністерством охорони здоров'я України. Використовуючи наказ Міністерства охорони здоров'я України 08 січня 2024 року № 45. «Вимоги до харчових добавок».

2. Товарознавство - наука про товари. Предмет і зміст товарознавства. Об'єкти та суб'єкти товарознавства та товарознавчої діяльності. Використовуючи «ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення».

3. Основи раціонального споживання продовольчих товарів. Хімічний склад харчових продуктів. Розрахунок калорійності (енергетичної цінності) харчових продуктів. Використайте запропоновану літературу.

*Завдання 2.* Визначте реальну енергетичну цінність 200 г продукту, який має 49 % води; 9 % білків; 40 % засвоюваних вуглеводів; 2 % жиру (коефіцієнт засвоювання продукту - 0,92).

*Завдання 3.* Дайте характеристику маркуванню товару/ продукту (за вибором):

- зазначити способи маркування;
- порівняти нанесені маркувальні дані на вказаному товарі/ продукті з вимогами до маркування за нормативно-технічною документацією

*Завдання 4.* Складіть таблицю кодування товарів за зразком:

Назва товару	Товарна група	Вид коду (EAN, внутрішній)	Структура коду	Призначення
Мінеральна вода негазована 0,5 л	Безалкогольні напої	EAN-13	482 1234 567890 – код країни, виробника, товару	Ідентифікація товару при закупівлі та обліку

Заповніть таблицю для 5–7 товарів з асортименту закладу ресторанного або готельного господарства.

#### **Питання для самостійного контролю знань**

1. Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства.
2. У чому полягає відмінність між поняттями «продукція» і «товар»?
3. Дайте визначення поняттю «товар» у товарознавстві.
4. Нормативно-технічна документація.
5. Класифікація харчових продуктів.
6. Якість харчових продуктів.
7. Які допустимі та рекомендовані харчові добавки?
8. Що таке кодування товарів та яка його роль в електронному обміні даних?
9. Які системи товарного кодування застосовуються в міжнародній та національній практиці (EAN/GTIN, УКТ ЗЕД, внутрішні коди підприємства)?

### Рекоменована література:

- ДСТУ 3143:2013. Штрихове кодування. Загальні вимоги. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2014. С. 5–14
2. Основи товарознавства : навчальний посібник / В. І. Павлова. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
3. Сегеда І.В. Товарознавство: продовольчі товари: навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 224 с.
4. Харчування людини: теорія і практика / В. М. Покровський. Київ: Медицина, 2016. С. 44–71
5. Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТ ЗЕД). Київ: Держмитслужба України, чинна редакція.

### САМОСТІЙНА РОБОТА № 2

Тема: Товарознавча характеристика зерна і продукти його переробки

Підтема в межах цієї роботи:

#### **2.1. Споживні властивості макаронних виробів. Вплив сировини та процесів виробництва на формування асортименту та якість макаронних виробів (6 год.)**

*Мета заняття: закріпити знання з вивчення зерноборошневих виробів, дефектів хліба та хлібобулочних виробів; вміти визначати якість хліба та макаронних виробів; закріпити знання про споживні властивості макаронних виробів, вплив якості сировини та технологічних процесів на формування асортименту та якість продукції. Навчитися визначати відповідність макаронних виробів нормативним вимогам та стандартам ДСТУ.*

*Завдання 1. Самостійно опрацюйте питання :*

Дефекти хліба, хлібобулочних виробів, та їх строки та терміни зберігання. Використовуючи запропоновану літературу.

*Завдання 2.* Визначіть якість формового хліба Бородинського, якщо виявлено незначні тріщини скоринки шириною 3-5 мм та недобре пропечений, липкуватий м'якуш. Використовуючи «ДСТУ 4583\_2006 Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна. Загальні технічні умови».

*Завдання 3.* Визначте якість макаронів нефасованих групи А першого класу, якщо у ящику вагою 20 кг знайдено 1,2 кг лому, 0,5 кг крихти. Використовуючи «ДСТУ 7043\_2020 Вироби макаронні. Загальні технічні умови».

Обчисліть відсоток лому та крихти від загальної ваги. Порівняйте отримані значення з допустимими показниками ДСТУ 7043:2020 для макаронів групи А першого класу. Зробіть висновок про якість: чи відповідає партія стандарту, чи є підстави для бракування.

*Завдання 4.* Вивчення якості макаронних виробів. На підприємство ресторанного господарства надійшла партія макаронних виробів. Зробіть висновок про якість за результатами аналізу (згідно з варіантом). Для виконання завдання користуйтеся стандартом на макаронні вироби і літературою. Результати завдання оформіть у вигляді таблиці. Варіанти завдань:

Номер варіанта	Результати аналізу якості зразка
1,6,11,16 ,21,26	Макарони гр. А 1 кл. фасовані мають однотонний колір з жовтуватим відтінком, зі слідами непромісу; поверхня гладка, форма відповідна, правильна, запах властивий, без стороннього. Вологість – 12,5 %, кислотність – 3,20 . Масова частка лому – 4,5%
2,7,12,17 ,22,27	Вермішель гр. Б 2 кл. фасована характеризується однотонним кольором з кремовим відтінком, без слідів непромісу, трохи шорохуватою поверхнею, відповідною формою і властивим запахом. Вологість – 11 %, кислотність – 3 0 . Масова частка крихт – 14,5%
3,8,13,18 ,23,28	Локшина гр. А 1 кл. фасована має однотонний колір із жовтуватим відтінком, гладку поверхню, властивий запах,

	вологість – 13 %, кислотність – 2,50 , масову частку деформованих виробів – 4%, масову частку крихт – 8,5%
4,9,14,19 ,24,29	Фігурні макаронні вироби гр. А 2 кл. фасовані. Колір - білий із жовтуватим відтінком, поверхня шорохувата, форма правильна, запах властивий. Вологість – 11,5%, кислотність – 4,20 Масова частка крихт – 3%
5,10,15,20,25,30	Макарони гр. А 1 кл. вагові мають однотонний колір з кремуватим відтінком, правильну форму, властивий запах, без сторонніх, гладку поверхню. Вологість становить 13,5 %, кислотність – 3,40 , масова частка лому - 6,5%, деформованих виробів – 2%

### **Запитання для самостійного контролю знань**

1. Харчова цінність зерноборошняних товарів
2. Формування споживних властивостей зерноборошняних товарів
3. Вимоги до якості зерноборошняних товарів
4. Дефекти зерноборошняних товарів
5. Які органолептичні показники оцінюють у формового хліба за ДСТУ 4583:2006?
6. Що вважається допустимим дефектом скоринки хліба, а що – критичним для якості?
7. Які органолептичні та технологічні показники враховуються при оцінці якості макаронів?
8. Як визначити відповідність партії стандарту на основі органолептичного аналізу?
9. Які дефекти макаронних виробів можуть бути критичними для ресторанного господарства?

### **Рекомендована література:**

1. Сегеда І.В. Товарознавство: продовольчі товари: навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 224 с.
2. Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна. Загальні технічні умови : ДСТУ- 4583:2006 [Введ. в дію 01.07.2008]. (Національний стандарт України) [URL: http://lindex.net.ua/ua/shop/bibl/500/doc/3305](http://lindex.net.ua/ua/shop/bibl/500/doc/3305)

3. Товарознавство харчових продуктів: навчальний посібник / Л. І. Дубініна, Н. М. Попова. Київ: Професіонал, 2019. С. 18-72.

### САМОСТІЙНА РОБОТА № 3

Тема: Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки

Підтема в межах цієї роботи:

#### 3.1. Класифікація продуктів переробки плодів та овочів (6 год.)

*Мета заняття:* закріпити знання з вивчення субтропічних, тропічних фруктів, ягід, продуктів переробки, сушених овочів та фруктів. Вміти визначати якість фруктів, овочів.

*Завдання 1.* Самостійно опрацюйте питання:

1. Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу. Використовуйте запропоновану літературу.
2. Класифікація продуктів переробки плодів та овочів (джеми, варення тощо). Використовуйте запропоновану літературу.

*Завдання 2.* До ресторану надійшла партія слив сорту Ренклюд Альтана у ящиках по 5 кг. Маса партії 1100 кг. У документах, які засвідчували якість, вказано, що партія складається лише зі стандартної продукції. Під час аналізу об'єднаної проби встановлено, що: - 0,4 кг плодів мають тріщини; - 0,135 кг – ушкоджені плодожеркою; - 0,2 кг – зелені; - 0,09 кг – з сірою гниллю. Зробіть власний висновок про якість партії слив на основі дослідження об'єднаної проби. Обґрунтуйте ваші подальші дії.

*Завдання 3.* До ресторану надійшла партія вишні з плодоніжкою. Результати перевірки показали, що 11,4% плодів не мали плодоніжки, 4,6% були

із ушкодженнями, що загоїлися, а кількість зім'ятих плодів становила 6,1%. Зробіть висновок про якість дослідженої партії вишні.

*Завдання 4.* Складіть вихідний зразок, визначте кількість вибірки, складіть середній зразок за умов, якщо надійшла однорідна партія овочевих консервів у кількості: - 470 одиниць упаковки, маса нетто одиничної розфасовки – 800 г; - 610 одиниць упаковки, маса нетто одиничної розфасовки – 370 г; - 100 одиниць упаковки, маса нетто одиничної розфасовки – 2000 г; - 500 одиниць упаковки, маса нетто одиничної розфасовки – 150 г

*Завдання 5.* Вивчення асортименту сушених овочів і фруктів. Користуючись стандартами, підручниками, вивчити асортимент сушених овочів і фруктів. Використовуючи «ДСТУ 8471\_2015 Фрукти кісточкові сушені. Технічні умови»; «ДСТУ 8494\_2015 Фрукти насіннячкові сушені. Технічні умови». Роботу оформити в таблицю.

Таблиця

Асортимент сушених овочів і фруктів

Вид сушених овочів і фруктів	Характерні зовнішні ознаки	Товарні сорти і групи

#### **Запитання для самостійного контролю знань**

1. Значення плодів та овочів, а також продуктів їхньої переробки у харчуванні людини.
2. Класифікація свіжих плодів та овочів.
3. Зберігання плодів та овочів у процесі товаропросування.
4. Дефекти плодів та овочів.
5. Продукти переробки плодів та овочів.
6. Які продукти мають найвищу концентрацію сухих речовин?
7. Які види переробки найбільше зберігають вітаміни?

### **Рекоменована література:**

1. Колтунов В. А. Плодоовочеві товари: Навч. посіб. Київ: Київ.нац. торг.- екон. ун-т., 2009. 356с.
2. Товарознавство продовольчих товарів: підручник для бакалаврів / за ред. В. В. Осіпова. Київ: Центр учбової літератури, 2019. С. 214 – 274.
3. Сегеда І.В. Товарознавство: продовольчі товари: навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 224 с.

### **САМОСТІЙНА РОБОТА № 4**

Тема: Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду та кондитерських товарів

Підтема в межах цієї роботи:

#### **4.1. Класифікація кондитерських виробів. Шоколад та шоколадні вироби (6 год.)**

*Мета заняття:* закріпити знання з вивчення цукрозамінників, класифікацію та дефекти меду, шоколад та шоколадні вироби їх дефекти. Вміти визначати якість, крохмалю, печива, тортів.

*Завдання 1.* Самостійно опрацюйте питання:

1. Цукрозамінники: значення замінників цукру у харчуванні людини. Використовуйте запропоновану літературу.
2. Класифікація та асортимент меду. Використовуйте запропоновану літературу.
3. Шоколад та шоколадні вироби. Використовуйте запропоновану літературу.

*Завдання 2.* При дослідженні якості картопляного крохмалю за ДСТУ 4286:2004 було виявлено, що масова частка вологи в ньому складає 21%, золи в перерахунку на абсолютно суху речовину – 0,5%, кислотність – 8,5 градусів, кількість крапин на 1 дм<sup>2</sup> – 200 штук, масова частка сірчаного ангідриду – 0,005%. Визначіть, до якого сорту відносять крохмаль та чи відповідає його якість вимогам нормативного документу. Використовуйте «ДСТУ 4286\_2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови. З поправкою».

*Завдання 3.* До ресторану надійшов крекер «Французький», що упакований у 20 ящиків із гофрокартону з масою нетто не більше ніж 6 кг. Визначити обсяги середнього зразка крекеру. Зробіть висновок про якість, якщо відхилення від маси нетто упаковувальних одиниць становило - 2%. Використовуйте «ДСТУ 4052\_2017 Крекер. Загальні технічні умови».

*Завдання 4.* Зробіть висновок про безпечність нешкідливість партії тортів з жировим оздобленням на основі результатів їх дослідження за такими показниками: - КМАФАНМ, КУО в 1 г –  $6,21 \cdot 10^4$ ; патогенні мікроорганізми, зокрема Salmonella знайдено в 23 г-виробу . - БГКП знайдено в 0,1 г; - дріжджі, КУО в 1 г – 50; - плісеневі гриби, КУО в 1 г – 100; - вміст токсичних елементів (мг/кг): - Свинець – 0,5; - Кадмій – 0,1; - Миш'як – 0,3; - Ртуть – 0,03. Використовуйте ДСТУ 4803:2013 Торти і тістечка. Загальні технічні умови.

*Завдання 5.* Під час перевірки якості партії шоколаду «Чайка» у відібраному середньому зразку встановлено: форма відповідає рецептурі, без деформацій, консистенція тверда, структура однорідна, смак і запах солодкі, властиві, без стороннього присмаку, запаху, лицьова поверхня злегка матова, з ознаками жирового посивіння. Ступінь подрібнення – 93%, вміст какао тертого – 12%. Зробіть висновок про якість шоколаду.

## Запитання для самостійного контролю знань

1. Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини; технологія виробництва.
2. Асортимент цукру, товарознавча характеристика нових видів цукру, в тому числі підвищеної харчової цінності.
3. Цукрозамінники: значення замінників цукру у харчуванні людини.
4. Класифікація та асортимент меду.
5. Класифікація кондитерських виробів.
6. Шоколад та шоколадні вироби.

## Рекомендована література:

1. Вафлі. Загальні технічні умови. - На заміну ДСТУ 4033:2001; Чинний від 2019-01-01. - Київ: УкрНДНЦ, 2018.
2. ДСТУ 3893:2016. КАРАМЕЛЬ. Загальні технічні умови. URL: [https://dnaop.com/html/34014/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_3893-99](https://dnaop.com/html/34014/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3893-99)
3. ДСТУ 4052-2001. Крекер (33936) URL: [https://dnaop.com/html/33936/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4052-2001](https://dnaop.com/html/33936/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4052-2001)
4. Сегеда І.В. Товарознавство: продовольчі товари: навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 224 с.
5. Шоколад. Загальні технічні умови. ДСТУ 3924:2014. URL: [http://ksv.do.am/GOST/DSTY\\_ALL/DSTY2/dsty\\_3924-2014.pdf](http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_3924-2014.pdf)
6. Товарознавство продовольчих товарів: навчальний посібник для бакалаврів/ За ред. О. І. Черевка. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 456 с.

## САМОСТІЙНА РОБОТА № 5

Тема: Товарознавча характеристика смакових товарів

Підтема в межах цієї роботи:

### 5.1. Дефекти кави та кавових напоїв, причини їх утворення та шляхи запобігання (5 год.)

*Мета заняття:* закріпити знання з вивчення спецій та приправ, оцінка якості кави, чаю, пива, вина тощо.

*Завдання 1.* Самостійно опрацюйте питання:

1. Спеції та приправи різних країн світу.
2. Умови та терміни зберігання чаю і чайних напоїв.
3. Оцінка якості кави. Товарознавча характеристика кавових напоїв.
4. Дефекти кави та кавових напоїв, причини їх утворення та шляхи запобігання. Використайте запропоновану літературу.

*Завдання 2.* Визначте відповідність якості нормативним документам пастеризованого пива «Чернігівське світле», якщо при оцінюванні середнього зразку було отримано наступні показники - виражений смак карамелі, масова частка сухих речовин у початковому суслі становить 19%, кислотність - 2%, висота піни - 3,0 см, піностійкість - 1 хвилина. Використовуючи ДСТУ 3888:2015 Пиво. Загальні технічні умови. З поправкою.

*Завдання 3.* Партія чорного байхового (листового) чаю вищого сорту в м'якій упаковці (пачки по 100 г), що надійшла у ресторан, отримала наступні характеристики органолептичних та фізико-хімічних показників: - масова частка вологи – 7,1%; - вміст дріб'язку – 1,7%; - масова частка таніну – 8,5%; - масова частка кофеїну, феродомішків та органолептичні показники – відповідають вимогам, що ставляться до цього товару. Розрахуйте масу зразка, що необхідно

відібрати для проведення аналізу якості. Зробіть висновок про якість партії одержаного чаю. Використовуючи «ДСТУ 7174\_2010 Чай чорний байховий фасований. Технічні умови».

*Завдання 4.* Дайте висновок про якість столового ординарного вина «Ркацителі», якщо під час інспекційної перевірки встановлено наступне: масова частка етилового спирту у вині – 9,8%; цукру – 0,21 г у 100 мл; кислотність – 6,1 г/дм<sup>3</sup> ; вміст летких кислот у перерахунку на оцтову кислоту – 1,9 г/дм<sup>3</sup> ; вміст сірчистої кислоти – 41 мг/дм<sup>3</sup> . Використовуючи «ДСТУ 4806\_2007 Вина. Загальні технічні умови. Зі Зміною № 1 та Поправкою».

### **Запитання для самостійного контролю знань**

1. Особливості хімічного складу чаю і його дія на організм людини.
2. Особливості хімічного складу кави і її дія на організм людини.
3. Характеристика та оцінка якості алкогольних напоїв.
4. Виробництво, асортимент та вимоги до якості виноградних вин.
5. Виробництво, класифікація та асортимент коньяку.
6. Класифікація, асортимент та вимоги до якості слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.
7. Характеристика споживних властивостей і асортименту кави та чаю.
8. Класифікація, асортимент та оцінка якості прянощів і приправ.

### **Рекомендована література:**

1. ДСТУ 3888:2015 Пиво. Загальні технічні умови. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2015.
2. ДСТУ 7174:2010 Чай чорний байховий фасований. Технічні умови. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2010.
3. Соловійов О.В. Спеції та приправи у харчовій промисловості: навч. посібник. Харків: ХНТУ, 2017. 312 с.
4. Сегеда І.В. Товарознавство: продовольчі товари: навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 224 с.

## САМОСТІЙНА РОБОТА № 6

Тема: Товарознавча характеристика харчових жирів

Підтема в межах цієї роботи:

### 6.1. Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність (5 год.)

*Мета заняття:* закріпити знання з вивчення топлених жирів, маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості та майонезів.

*Завдання 1.* Самостійно опрацюйте питання:

1. Класифікація та асортимент топлених жирів.
  2. Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості.
  3. Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність.
- Використайте запропоновану літературу.

*Завдання 2.* Вивчення асортименту і термінів зберігання майонезу. Користуючись стандартом, навчальною літературою, охарактеризуйте види майонезів згідно з варіантом за схемою. Використайте «ДСТУ 4487\_2015 Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови»

Варіант № \_\_\_\_

Назва майонезу	Група	Вміст, %		Особливості рецептурного складу	Зберігання	
		жиру	вологи		умови	строки

Варіанти завдань:

Номер варіанта	Назва майонезу
1,6,11,16,21,26	Провансаль, З кмином, Гірчичний, Із соусом, Південний
2,7,12,17,22,27	Ароматний, З перцем, Молочний, Весна

3,8,13,18,23,28	Любительський, Провансаль, Святковий, Апельсиновий
4,9,14,19,24,29	Молочний, З кмином, Гірчичний, Салатний
5,10,15,20,25,30	Весна, Салатний, Провансаль, Вогник

*Завдання 3.* У нефасованому маргарині «Вершковому» наявні чисті смак і запах із присмаком коров'ячого масла, пластична, злегка мазка консистенція, колір світло-жовтий, неоднорідний. За фізико-хімічними показниками якості маргарин відповідає вимогам стандарту. Зробіть висновок про якість нефасованого маргарину. Використайте «ДСТУ 4465\_2005 Маргарин. Загальні технічні умови. Зміна № 2».

### **Запитання для самостійного контролю знань**

1. Характеристика асортименту та оцінка якості тваринних топлених жирів.
2. Класифікація, асортимент та оцінка якості маргарину.
3. Жири для кулінарії, кондитерської і хлібопекарської промисловості.
4. Характеристика асортименту та оцінка якості майонезу і продуктів типу майонезу.

### **Рекомендована література:**

1. Пахомова І. М., Криворучко М. Ф. Товарознавство продовольчих товарів. Жири, молоко, м'ясо, риба: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 256 с.
2. Сегеда І.В. Товарознавство: продовольчі товари: навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 224 с.

## САМОСТІЙНА РОБОТА № 7

Тема: Товарознавча характеристика молока та молочних товарів

Підтема в межах цієї роботи:

### 7.1. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива (5 год.)

*Мета заняття: закріпити знання з вивчення молочних консервів, морозива. Вміти визначати якість у масло вершковому, морозиві.*

Завдання 1. Самостійно опрацюйте питання:

1. Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування.

2. Товарознавча характеристика морозива. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива. Використайте запропоновану літературу.

Завдання 2. У партії солодковершкового масла «Селянського» виявлено виражений кормовий присмак, консистенцію крихку, невеликі дефекти в обгортці. Зробіть висновок про якість масла. Використайте «ДСТУ 4399\_2005 Масло вершкове. Технічні умови. Зі змінами та поправками».

Завдання 3. Користуючись стандартами, навчальною літературою дайте характеристику окремим видам вершкового масла за таблицею. Використайте «ДСТУ 4399\_2005 Масло вершкове. Технічні умови. Зі змінами та поправками».

Таблиця

Споживні властивості та товарознавча характеристика вершкового масла

Назва масла	Вид, група	Органолептичні властивості	Масова частка, %		
			вологи, не <	солі, не <	жиру
Солодковершкове селянське солоне					

Кисловершкове Екстра					
Кисловершкове бутербродне солоне					
Шоколадне					
Топлене					
Молочний жир					
Фруктово-ягідне					
Медове					
Солодковершкове бутербродне					

*Завдання 4.* Вивчення асортименту морозива. Користуючись стандартами, навчальною літературою, зробіть порівняльну характеристику видів морозива згідно з варіантом за схемою: Використовуючи «ДСТУ 4733\_2007 Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови». «ДСТУ 4734\_2007 Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід. Загальні технічні умови. Зі змінами та поправкою» .

Варіант № \_\_\_\_

Характеристика	Назва морозива	
Термічний стан Вид морозива Основна сировина Наповнювачі (добавки) Глазур Масова частка, %, не менше: жиру цукру сухих речовин		

Варіанти завдань:

Номер варіанта	Назва морозива
1,9,17,25	Фруктово-ягідне сливове, Молочне кавове, ароматизоване «Чайний лід»
2,10,18,26	Ескімо, Сніжинка, Пломбір шоколадний

3,11,19,27	Молочне крем-брюле, М'яке вершкове, Смородинка
4,12,20,28	Фруктово-ягідне малинове, Новинка, Молочне шоколадне
5,13,21,29	Аромат чаю, Пломбір кавовий, Молочне ванільне
6,14,22,30	Холодок, Журавлине, Ароматизоване вишневе
7,15,23	Смородинка, Ароматизоване полуничне, Вершкове горіхове
8,16,24	М'яке молочне, Екстра, Фруктово-ягідне лимонне

### **Запитання для самостійного контролю знань**

1. Роль молочних продуктів у харчуванні людини.
2. Назвіть асортимент молока і кисломолочних продуктів.
3. Показники якості молока і кисломолочних продуктів. Строки зберігання.
4. Товарний асортимент масла коров'ячого і показники його якості.
5. Назвіть асортимент твердих сичугових сирів, вимоги до якості.
6. Назвіть втрати молочних продуктів при зберіганні та продажу. Шляхи їхнього зниження.

### **Рекомендована література:**

1. Сегеда І.В. Товарознавство: продовольчі товари: навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 224 с.
2. Сидоренко О. В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник для бакалаврів. Київ: Центр учбової літератури, 2020. С. 214–278.
3. Шевченко О. М., ін. Технологія молока і молочних продуктів: підручник. Харків: Факт, 2017. С. 45–112, 215–289.
4. Чорна Т. М. Товарознавство продовольчих товарів. Частина 2: навч. посібник. Ірпінь: Державний податковий університет, 2024. 224 с.

## САМОСТІЙНА РОБОТА № 8

Тема: Товарознавча характеристика яєць та яєчних товарів

Підтема в межах цієї роботи:

### 8.1. Умови та терміни зберігання яєць та яєчних продуктів (5 год.)

*Мета заняття:* закріпити знання з вивчення морожених та сухих яєчних продуктів, дефекти та строки зберігання. Вміти визначати якість у яєчних продуктах.

*Завдання 1.* Самостійно опрацюйте питання:

1. Морожені яєчні продукти.
2. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості.
3. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів.
4. Умови та терміни зберігання яєць та яєчних продуктів. Використовуючи запропоновану літературу.

*Завдання 2.* До ресторану надійшли яйця, що мають маркування штампом круглої форми червоного кольору з позначкою „17.05.18” (дата отримання 19.05). Маса одного яйця - 61,6 г, маса десяти яєць – 624 г. Зробіть висновок про відповідність яєць маркуванню. Використайте «ДСТУ 5028\_2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови».

*Завдання 3.* Зробіть висновок про якість яєць, що мають чисту, неушкоджену білу шкаралупу з великою кількістю брудних крапок; нерухому повітряну камеру висотою 5,2 мм; тривкий, ледь помітний при овоскопіюванні жовток, що пересувається; недостатньо щільний, світлий, прозорий білок. Використайте «ДСТУ 5028\_2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови».

*Завдання 4.* Зробіть висновок про партію яєць, відібраних на ринку, результати лабораторного дослідження за показниками безпеки такими: Свинець, мг/кг - 0,30; Кадмій, мг/кг - 0,01; Миш'як, мг/кг - 0,10; Ртуть, мг/кг - 0,02; Мідь, мг/кг - 3,00; Цинк, мг/кг - 50,00; Афлатоксину В1, мг/кг - 0,005; Тетрациклінової групи - не виявлено; Стрептоміцин - не виявлено; Хлорамфенікол - не виявлено; Діетилстильбестрол – не виявлено; Актелік - не виявлено; Карбофос – не виявлено; Метафос - не виявлено; Ртутьовмісні пестициди - не виявлено; Хлорофос - не виявлено; Цезій-137 - 7 БК/кг; Стронцій-90 – 2 БК/кг. Використайте «ДСТУ 5028\_2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови».

### **Запитання для самостійного контролю знань**

1. Як класифікуються яєчні продукти?
2. Що є сировиною для виробництва рідких і сухих яєчних продуктів?
3. Які яйцепродукти відносяться до сухих і в чому принцип їх виробництва?
4. Які фізико-хімічні показники нормують для рідких яєчних продуктів?
5. В чому особливість зберігання сухих яєчних продуктів?

### **Рекомендована література:**

1. ДСТУ 8719:2017 Продукти яєчні. Технічні умови. Київ: Мінекономіки України, 2017. 30 с.
2. Сегеда І.В. Товарознавство: продовольчі товари: навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 224 с.
3. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. Київ: Кондор, 2020. 480 с.

## САМОСТІЙНА РОБОТА № 9

Тема: Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів

Підтема в межах цієї роботи:

### **9.1. Товарознавча характеристика м'яса дичини. Характеристика харчової цінності (5 год.)**

*Мета заняття:* закріпити знання з вивчення якості оцінки м'яса птиці, дичини. Вміти визначати якість ковбасних виробів, м'ясних напівфабрикатів.

*Завдання 1.* Самостійно опрацюйте питання:

1. Оцінка якості м'яса птиці.
2. Категорії свіжості м'яса птиці.
3. Товарознавча характеристика м'яса дичини.

Використайте запропоновану літературу.

*Завдання 2.* Зробіть висновок про якість партії качок, що надійшли з наступними характеристиками: м'язи добре розвинуті, відкладення підшкірного жиру на грудці, животі та спині, кіль не виділяється; на тушці наявні невеликі синці, на боках і спині є два розриви шкіри розміром 5 та 8 мм відповідно. Тушки качок чисті, без залишків пір'я, пеньків та пуху. Визначити до якої категорії відносяться качки. Використайте «ДСТУ 3143\_2013 М'ясо птиці. Загальні технічні умови. Зі зміною № 1». «ДСТУ 3136\_2017 Птиця сільськогосподарська для забою. Технічні умови».

*Завдання 3.* Зробіть висновок про якість вареної ковбаси першого гатунку з сірими плямами на оболонці, на деяких батонах наявні великі напливи фаршу, значні забруднення поверхні сажею. Ваші дії стосовно прийняття партії вареної ковбаси до реалізації. Використайте «ДСТУ 4436\_2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови».

*Завдання 4.* Вивчення розрубів туш забійних тварин. Користуючись стандартами, навчальною літературою (1,10,11), виконайте роботу за схемою. Використайте ДСТУ 4589 2006. Напівфабрикати м'ясні натуральні від комплексного ділення яловичини за кулінарним призначенням.

Варіант № \_\_\_\_\_

Вид м'яса	Сорт	Вихід, % для сорту	Назва відрубів

*Завдання 5.* Вивчення класифікації і асортименту м'ясних напівфабрикатів. Користуючись навчальною літературою, виконайте завдання згідно з варіантом за схемою. Використайте «ДСТУ 4437\_2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні січені. Технічні умови. Зі змінами та поправками».

Варіант № \_\_\_\_\_

Назва виробу	Спосіб обробки	Вид сировини	Термічний стан (охлаоджені, заморожені)	Характеристика (форма, товщина, маса порцій, інше)

Варіанти завдань:

Номер варіанта	Назва виробів
1,6,11,16,21,26	Лангет, гуляш, піджарка, азу, ескалоп, котлета, відбивна, біфштекс січений
2,7,12,17,22,27	Антрекот, біфштекс натуральний, шніцель натуральний, котлети Київські, ромштекс без паніровки, бефстроганов, набір для розсільника
3,8,13,18,23,28	Пельмені, м'ясо для шашлика, зрази натуральні, котлета натуральна, шніцель без паніровки, котлети курячі відбивні, біфштекс січений
4,9,14,19,24,29	Ромштекс січений, котлети Подільські, азу, гуляш, м'ясо для шашлика, яловичина для тушкування, рагу
5,10,15,20,25,30	М'ясо для плову, суповий набір, грудинка на харчо, рагу по-домашньому, бефстроганов, піджарка, лангет, ескалоп

**Завдання б.** Вивчення порівняльної характеристики споживних властивостей ковбасних виробів. Виконайте завдання, користуючись стандартами, альбомом «М'ясо і м'ясні продукти», літературою, згідно з варіантом за схемою: Використайте «ДСТУ 4436\_2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови».

Варіант №\_\_\_

Назва виробів, група, сорт	Основні рецептурні компоненти	Терміни зберігання

Варіанти завдань:

Номер варіанта	Назва виробів
1,6,11,16,21,26	Лікарська, Молочні, Краківська, Любительська
2,7,12,17,22,27	Молочна, Чайна, Сервелат, Московська
3,8,13,18,23,28	Свинячі, Мисливські ковбаски, Лікарська, Столична
4,9,14,19,24,29	Любительська, Сардельки І с., Полтавська, Московська
5,10,15,20,25,30	Степова, Свинячі, Українська, Молочна

### **Питання для самостійного контролю знань**

1. Чим зумовлена харчова цінність основних тканин м'яса?
2. Які особливості класифікації і маркування м'яса?
3. Як класифікується і формується асортимент м'ясних копченостей?
4. Назвіть особливості класифікації і формування асортименту варених ковбас, сосисок і сардельок, ліверних, кров'яних, сальтисонів, напівкопчених і копчених ковбас.
5. Які вимоги ставлять до якості м'ясних копченостей і ковбасних виробів?
6. За якими ознаками класифікується і формується асортимент м'ясних консервів?
7. Що покладено в основу класифікації м'ясних напівфабрикатів і які відмінні особливості окремих видів?

### Рекомендована література:

1. Герасименко М.В. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження. Навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2021. 350 с.
2. Гнатюк О.М. Товарознавство харчових продуктів. Підручник для студентів ВНЗ. Київ: Видавничий дім “Києво-Могилянська академія”, 2020. 512 с.
3. Сегеда І.В. Товарознавство: продовольчі товари: навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 224 с.

### САМОСТІЙНА РОБОТА № 10

Тема: Товарознавча характеристика риби та рибних товарів

Підтема в межах цієї роботи:

**10.1. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених із нерибної водної сировини. Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну-якості живої риби (5 год.)**

*Мета заняття: закріпити знання з вивчення нерибної водної сировини, родини і види риб. Вміти визначати якість у рибних пресервів та консервів.*

*Завдання 1.* Самостійно опрацюйте питання:

1. Водорості, їх використання у харчовій промисловості.
2. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених із нерибної водної сировини. Використайте запропоновану літературу.

*Завдання 2.* Користуючись довідковим джерелами інформації вивчіть родини і види риб за таблицею. Використайте запропоновану літературу.

Товарознавча характеристика риби

Вид риби	Родина	Зовнішні відмінні ознаки		Вміст жиру, %	Кулінарне призначення
		родини	виду		
Сьомга					

Оселедець					
Сазан					
Окунь					
Щука					
Лосось					
Лящ					
Судак					
Скумбрія					
Кета					
Короп					
Вобла					
Камбала					
Форель					
Товстолобик					
Тунець					
Горбуша					
Хамса					
Осетер					

*Завдання 3.* Вивчіть асортимент і особливості зберігання рибних консервів та пресервів. Для виконання завдання використайте стандарти, навчальну та довідкову літературу. Роботу оформіть за схемою, що наведена у таблиці. Використайте «ДСТУ 8126\_2015 Консерви рибні. Риба в желе. Технічні умови».

Таблиця

Товарознавча характеристика рибних консервів та пресервів

Назва	Група	Підгрупа	Товарні сорти	Особливості обробки та рецептурного складу	Умови і строки зберігання
Скумбрія атлантична обсмажена у маринаді					
Креветки натуральні					
Шпроти в олії					
Мойва жирна					

пряного посолу					
Печінка тріски натуральна					
Сардини атлантичні в олії					
Кілька з овочами в томатному соусі					
Салака обсмажена у маринаді					
Ставрида океанічна пряного посолу					

*Завдання 4.* Вивчення асортименту охолодженої і мороженої риби. Користуючись стандартами, навчальною літературою, виконайте роботу за схемою, що наведена у таблиці. Використайте ДСТУ 4868-2007 риба заморожена.

Назва рибних товарів і товарної груп	Види риб, що входять у товарну групу	Способи розбирання	Поділ на товарні сорти

#### **Запитання для самостійного контролю знань**

1. Мета і способи холодної обробки риби. Класифікація і асортимент мороженої риби.
2. Яка технологія консервування риби засолюванням? Класифікація і асортимент солених рибних товарів.
3. Яка сутність консервування риби копченням? Класифікація і асортимент рибних товарів гарячого і холодного способів копчення.

4. Споживні властивості та виробництво рибних консервів. Класифікація та асортимент консервів.
5. Яка відмінність рибних пресервів від рибних консервів? Класифікація і асортимент рибних пресервів.

#### **Рекомендована література:**

1. Гриценко І. В., Ковальчук Л. П. Товарознавство продовольчих товарів. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 320 с.
2. ДСТУ 8126:2015. Консерви рибні. Риба в желе. Технічні умови. Київ: УкрНДНЦ, 2015. 24 с.
3. ДСТУ 4868:2007. Риба заморожена. Технічні умови. Київ: УкрНДНЦ, 2007. 20 с.
4. Козак Н. П., Петров О. В. Товарознавство продовольчих товарів: навчальний посібник для ВНЗ. Харків: ХНУ, 2020. 250 с.
5. Кочерга В. І. Харчові продукти з водної сировини: технологія та товарознавство. – Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2019. 150 с.
6. Півоваров О. А., Ковальова О. С., Кошулько В. С. Інноваційні технології переробки риби, рибних відходів, нерибних і морських продуктів: Навч. посіб. Дніпро: ДДАЕУ, 2024. 334 с.
- Сегеда І.В. Товарознавство: продовольчі товари: навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 224 с.
7. Стародуб С. О. Технологія рибних продуктів та консервів. – Київ: Аграрна освіта, 2020. 160 с.
8. Товарознавство риби та рибних товарів: навч. посіб. / Дубініна А. А., Онищенко В. М., Янчева М. О. [та ін.]. Київ: ЦУЛ, 2012. 336 с.