

**ПРОГРАМОВІ ПИТАННЯ**  
**з навчальної дисципліни**  
**“Товарознавство. Харчові продукти”**

**Тема 1. Свіжі овочі.**

1. Харчова цінність плодів і овочів.
2. Споживні властивості плодів і овочів.
3. Загальна класифікація свіжих овочів.
4. Бульбоплідні. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
5. Коренеплідні овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
6. Капустяні овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
7. Цибулині овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
8. Салатно-шпинатні, пряні і десертні овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
9. Гарбузові овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
10. Томатні овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.
11. Зерно-бобові овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, вимоги до якості.

**Тема 2. Свіжі плоди та ягоди.**

12. Класифікація плодів. Насіннячкові плоди. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні помологічні сорти, вимоги до якості.
13. Кісточкові плоди. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні помологічні сорти, вимоги до якості.
14. Субтропічні і тропічні плоди. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні помологічні сорти, вимоги до якості.
15. Ягоди. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні помологічні сорти, вимоги до якості.
16. Горіхоплідні. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні товарні сорти, вимоги до якості.
17. Умови і строки зберігання свіжих плодів та овочів.

**Тема 3. Перероблені овочі і плоди**

18. Овочі і плоди ферментовані. Сутність процесу квашення, фактори, що формують якість, види квашених овочів і плодів. Вимоги до якості, фактори збереження якості.
19. Мариновані овочі і плоди. Суть процесу маринування, фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
20. Сушені овочі і плоди. Способи сушки, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

21. Овочеві і плодові консерви в герметичній тарі. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
22. Швидкозаморожені овочі і плоди. Способи заморожування, види швидкозаморожених овочів і плодів, вимоги до якості, фактори збереження якості.

#### **Тема 4. Гриби свіжі і перероблені.**

23. Свіжі гриби. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика відмінних ознак їстівних грибів, вимоги до якості, умови і строки зберігання.
24. Перероблені гриби. Сушені, солені, мариновані і консервовані гриби. Фактори, що формують якість, вимоги до якості, фактори збереження якості.

#### **Тема 5.. Зерно, борошно, крупи. Макаронні вироби.**

25. Класифікація зернових культур. Хімічний склад, харчова цінність, будова зерна пшениці.
26. Борошно. Хімічний склад, харчова цінність. Види помелу зерна в борошно. Гатунки, вимоги до якості, фактори збереження якості.
27. Крупи. Виробництво, асортимент, хімічний склад, вимоги до якості, фактори збереження якості.
28. Макаронні вироби. Харчова цінність, фактори, що формують якість, типи, підтипи, вимоги до якості, фактори збереження якості.

#### **Тема 6. Хліб і хлібобулочні вироби.**

29. Хліб. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості.
30. Булочні вироби. Здобні хлібобулочні вироби. Класифікація, основний асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості хліба і булочних виробів.
31. Сухарні і бубличні вироби. Види, особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

#### **Тема 7. Крохмаль. Цукор. Мед.**

32. Крохмаль і крохмалепродукти. Види, сировина, вимоги до якості, фактори збереження якості.
33. Цукор. Харчова цінність, фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
34. Мед. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

#### **Тема 8. Цукристі кондитерські вироби.**

35. Класифікація кондитерських виробів.
36. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Мармелад і пастила. Варення, джеми, повидло, цукати. Види, фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
37. Карамельні вироби. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
38. Какао-порошок і шоколад. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
39. Цукеркові вироби. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до

якості, фактори збереження якості.

40. Ірис. Драже. Асортимент, фактори, що формують якість, вимоги до якості, фактори збереження якості.
41. Халва і східні солодощі. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

### **Тема 9. Борошняні кондитерські вироби.**

42. Борошняні кондитерські вироби.
43. Класифікація, особливості виробництва та асортимент.
44. Вимоги до якості, фактори збереження якості.
45. Тістечка і торти, пряники, вафлі.

### **Тема 10. Чай, кава.**

46. Значення смакових товарів для організму людини. Класифікація смакових товарів.
47. Чай. Райони вирощування, хімічний склад, харчова цінність, види, особливості виробництва, товарні сорти, вимоги до якості, нові види. Чайні напої. Фактори збереження якості чаю і чайних напоїв.
48. Кава натуральна. Райони вирощування, хімічний склад, види і сорти в залежності від районів вирощування, способу обробки, вимоги до якості. Кавові напої. Фактори збереження якості кави і кавових напоїв.

### **Тема 11. Прянощі і приправи.**

49. Прянощі. Значення в харчуванні людини. Види, особливості хімічного складу, характеристика, вимоги до якості, фактори збереження якості.
50. Кухонна сіль. Смакове і фізіологічне значення, види, торгові сорти, вимоги до якості, фактори збереження якості.
51. Приправи. Значення в харчуванні, види, особливості виробництва, вимоги до якості, фактори збереження якості.

### **Тема 12. Алкогольні напої.**

52. Класифікація алкогольних напоїв. Вплив алкоголю на організм людини.
53. Спирт. Горілка. Лікєро-горілчані вироби. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
54. Виноградні вина. Столові виноградні вина. Кріплені виноградні вина. Ароматизовані виноградні вина. Ігристі і шипучі вина. Особливості сировини і виробництва, класифікація, асортимент, вимоги до якості виноградних вин, фактори збереження якості.
55. Коньяк. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

### **Тема 13. Слабоалкогольні напої.**

56. Слабоалкогольні напої. Пиво. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
57. Квас. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

### **Тема 14. Безалкогольні напої.**

58. Мінеральні води. Природні і штучні води, їх призначення, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.
59. Негазовані напої. Овочеві і плодово-ягідні соки, сиропи, екстракти. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори

60. Газовані, плодово-ягідні і тонізуючі напої. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

### **Тема 15. М'ясо тварин.**

61. Коротка характеристика товарних якостей забійних тварин, їх первинна обробка.

62. М'ясо. Морфологічний і хімічний склад основних тканин м'яса, будова, властивості.

63. Харчова цінність м'яса.

64. Класифікація м'яса тварин за видом, віком і вгодованістю, термічним станом. Маркування туш.

65. Розрубання туш забійних тварин.

66. Субпродукти. Класифікація їх за видом тварин, будовою і харчовою цінністю.

### **Тема 16. М'ясо птиці, кролів, дичини, м'ясні напівфабрикати.**

67. М'ясо птиці. Види і породи домашньої птиці і пернатої дичини. Особливості будови тканини, харчова цінність птиці. Класифікація м'яса птиці по віку, виду, термічному стану, розробці, вгодованості і якості обробки. Вимоги до якості м'яса птиці. Маркування тушок птиці.

68. М'ясні напівфабрикати. Класифікація по видам м'яса, способам обробки і термічному стану. Характеристика натуральних панірованих, січених і інших видів м'ясних напівфабрикатів.

69. М'ясні кулінарні вироби. Сировина для виробництва, класифікація по способам кулінарної обробки і термічному стану, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

### **Тема 17. Ковбасні вироби.**

70. Поняття про ковбасні вироби, їх класифікація, хімічний склад, харчова цінність. Характеристика основної і допоміжної сировини для виробництва ковбасних виробів. Виробництво ковбас.

71. Варені ковбасні вироби. Фактори, що формують якість, класифікація, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

72. Запечені ковбасні вироби. Фактори, що формують якість, характеристика основного асортименту, вимоги до якості, фактори збереження якості.

73. Напівкопчені ковбаси. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

74. Копчені ковбаси: сирокочені, варено-копчені, сировялені. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

### **Тема 18. М'ясні копченості і м'ясні консерви.**

75. М'ясні копченості. Поняття про м'ясні копченості. Класифікація за видом м'яса, способом термічної обробки, харчовій цінності. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

76. М'ясні консерви. Поняття про м'ясні консерви. Харчова цінність, класифікація. Фактори, що формують якість, асортимент, вимоги до якості, фактори збереження якості.

### **Тема 19. Загальні відомості про рибу. Риба жива, охолоджена і морожена.**

77. Загальні відомості про рибу. Споживні властивості м'яса риби. Основні родини риб, способи розбирання риби.

78. Риба жива. Споживні властивості, асортимент і показники якості живої

товарної риби.

79. Риба охолоджена і морожена. Класифікація та асортимент риби холодильної обробки. Способи обробки холодильної риби.

**Тема 20. Риба солена, маринована, копчена, сушена, в'ялена**

80. Риба солена. Способи засолювання риби. Споживні властивості.

Класифікація та асортимент солених рибних товарів. показники якості та зберігання солених рибних товарів.

81. Копчені рибні товари. Способи копчення риби. Класифікація та асортимент копчених рибних товарів. Споживні властивості, показники якості та зберігання копчених рибних товарів.

82. В'ялені і сушені рибні товари. Способи в'ялення і сушіння риби. Споживні властивості, асортимент. Фактори збереження якості.

**Тема 21. Рибні консерви і пресерви. Ікра риб. Нерибна водна сировина. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби.**

83. Рибні консерви. Класифікація, асортимент, показники якості і дефекти, фактори збереження якості.

84. Рибні пресерви. Споживні властивості. Класифікація, асортимент, дефекти. Фактори збереження якості.

85. Ікра риб. Споживні властивості і способи обробки рибної ікринки. Види, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.

86. Нерибна водна сировина. Класифікація, асортимент, показники якості.

87. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Класифікація, асортимент, показники якості і зберігання даних товарів.

**Тема 22. Молоко, вершки.**

88. Молоко. Споживні властивості і харчова цінність питного молока. Класифікація, асортимент, вимоги до якості.

89. Вершки. Споживні властивості і харчова цінність вершків. Класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.

**Тема 23. Кисломолочні продукти.**

90. Молочнокислі продукти.

91. Формування споживних властивостей і харчова цінність молочнокислих продуктів.

92. Класифікація, асортимент, вимоги до якості кисломолочних продуктів.

**Тема 24. Молочні консерви, сухі молочні продукти. Морозиво.**

93. Молочні консерви. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.

94. Морозиво. Споживні властивості, особливості виготовлення.

95. Класифікація та асортимент морозива.

96. Фактори збереження якості морозива.

**Тема 25. Вершкове масло.**

97. Вершкове масло. Споживні властивості та особливості виготовлення.

98. Класифікація та асортимент вершкового масла.

99. Показники якості та фактори збереження якості вершкового масла.

**Тема 26. Сири.**

100. Тверді сичужні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.

101. М'які сичужні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення,

- класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
102. Розсільні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.
103. Плавлені сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент. Фактори збереження якості.

**Тема 27. Яйця та яєчні товари.**

104. Яйця. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Класифікація. Фактори збереження якості.
105. Яєчні товари. Класифікація й характеристика продуктів переробки.

**Тема 28. Жирові продукти.**

106. Загальна характеристика харчових жирів. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.
107. Олії. Харчова цінність, способи виділення олії. Показники і фактори збереження якості.
108. Тваринні топлени жири. Формування асортименту і харчова цінність тваринних топлених жирів. Фактори збереження якості.
109. Маргарин. Формування асортименту і харчова цінність маргарину. Класифікація, асортимент, призначення маргаринів. Фактори збереження якості.
110. Кулінарні жири. Асортимент, класифікація, показники якості жирів кулінарних, кондитерських й хлібопекарських. Фактори збереження якості.
111. Майонези, соуси.

**Розділ 10. Харчові концентрати.**

112. Харчові концентрати. Поняття про харчові концентрати.
113. Сировина й особливості виробництва.
114. Класифікація і формування асортименту харчових концентратів.
115. Сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування.
116. Сухі сніданки.
117. Фактори збереження якості.

#### **4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ**

##### **Нормативно-правові акти:**

1. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів - Захист прав споживачів. *Головна | ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА*. URL: <https://dpss.gov.ua/zahist-prav-spozhyvachiv> .
2. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 2529-ІХ 16.08. 2022 р.  
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2529-20#n12>
3. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» Закон України (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 7, ст.41){Із змінами, внесеними згідно із Законами  
[№ 1822-ІХ від 21.10.2021](#), ВВР, 2022, № 1, ст.2  
[№ 3339-ІХ від 23.08.2023](#)}
4. Товарознавство. Терміни та визначення: ДСТУ 3993-2000 – [Чинний від 2001-01-01]. – Київ: Держстандарт України, 2000. 27.

##### **Основний:**

5. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Товарознавство продовольчих товарів. Зерноборошняні товари. Підручник. Львів: «Компакт ЛВ», 2004. 304 с.
6. Колтунов В.А., Романенко О.Л. Субтропічні та тропічні плоди. Підручник. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т., 2012. 196 с.
7. Колтунов В.А. Харчові продукти. Фрукти, ягоди, овочі, гриби. Підручник. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т., 2012. 196 с.
8. Романенко О.Л. Смакові товари. Підручник. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т., 2012. 560 с.
9. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В., Куш С.П. Молочні та яєчні товари. Підручник. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2013. 372 с.
10. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. Київ: «Світ Книг», 2016. 713 с.
11. Тищенко Є.В. Харчові жири. Підручник. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2013. 268 с.

##### **Додатковий:**

12. Данко Г.М. Товарознавство продовольчих товарів. Опорний конспект. Ужгород: поліграф центр «Ліра», 2017. 138 с.  
<https://drive.google.com/file/d/1idMORH3UDZJIj6GshSARGJQ0bAGprLG/view>
13. Павлова В.А., Титаренко Л.Д., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів, підручник, Київ: «Центр навчальної літератури», 2006 р. 192 с.
14. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Посібник. Київ: « Центр учбової літератури», 2009. 544 с.  
[https://drive.google.com/file/d/0BPKdl7T8lNjODlpcWxtQkpnVHc/view?resourcekey=0-YHOwy0yqTDSR9C\\_DJbEkg](https://drive.google.com/file/d/0BPKdl7T8lNjODlpcWxtQkpnVHc/view?resourcekey=0-YHOwy0yqTDSR9C_DJbEkg)

##### **Internet-ресурси:**

15. [studopedia.com.ua](http://studopedia.com.ua) > 1 389082 prodovolchih-tovariv
16. [pidru4niki.com](http://pidru4niki.com) > tovaroznavstvo > ribni\_tovari\_produ...
17. [textbook.com.ua](http://textbook.com.ua) tovaroznavstvo