Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

Методичні рекомендації
для проведення практичних занять
з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів»

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Куян Н.П.

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ольга СУХАРИНА

Львів 2025

Пояснювальна записка

Завдання для практичних робіт розроблено відповідно до програми навчальної дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів»

Мета практичних занять: розширення, поглиблення та закріплення теоретичних знань, розвиток творчих здібностей учнів (студентів), підвищення вимог до компетентності і умінь реалізації типових завдань, на практиці, шляхом індивідуального виконання, відповідно до сформульованих завдань.

Практичні заняття проводяться після теоретичного вивчення відповідних тем.

Практичні заняття повинні бути чітко організовані. Викладач, керуючись відповідним навчальним планом, програмою навчальної дисципліни, обирає тему завдання і відповідне наочне, документальне й технічне забезпечення.

Кількість наочних посібників, законодавчих актів і нормативних документів, натуральних зразків товарів, необхідних для проведення практичних занять, визначає викладач з огляду на кількість присутніх на занятті учнів (студентів).

Відповідно до конкретних умов роботи, технічного забезпечення заняття та рівня підготовки учнів (студентів) і згідно зі змінами законодавства України викладачі можуть коригувати і доповнювати зміст практичних занять у межах теми та виділеного навчального часу і довільно вибирати завдання із запропонованих.

Практичне заняття проводиться з академічною групою. Учні (студенти) згідно з тематичним планом проведення практичних занять самостійно опрацьовують лекційний матеріал та рекомендовану літературу з відповідної теми, готують за потреби необхідні дидактичні матеріали та виконують домашні завдання. Викладач перевіряє рівень підготовки учнів (студентів), їхню участь у вирішенні практичних завдань, якість оформлення, аналізує правильність роботи й оцінює її безпосередньо на занятті.

Тематичний план

№ з/п	Назва розділу і теми	Номер практичного заняття	Назва теми практичного заняття	Кількість годи
1	Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби свіжі та продукти їх переробки	1	Дослідження асортименту та якості овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів свіжих та продуктів їх переробки	2
2	Риба та морепродукти	2	Дослідження асортименту та якості риби та морепродуктів. Органолептична оцінка якості	2
3	М'ясо та м’ясні товари	3	Дослідження асортименту та якості м’яса і м’ясних товарів. Ознайомлення із асортиментами напівкопчених і копчених ковбас, м’ясних копчених виробів і м’ясних консервів. Органолептична оцінка їх якості.	2
4	Молоко та молочні товари	4	Дослідження асортименту та якості молока і молочних товарів	2
5.	Молоко та молочні товари	5	Вивчення асортименту та оцінка якості вершкового масла і маргарину.	2
6	Зерно борошняні товари.	6	Дослідження асортименту та якості зерно борошняних товарів	2
7.	Зерно борошняні товари	7	Вивчення асортименту і показників якості макаронних виробів.	2
8.	Кондитерські вироби	8	Дослідження асортименту та якості кондитерських виробів	2
9.	Алкогольні та безалкогольні напої	9	Дослідження асортименту та якості алкогольних та безалкогольних напоїв	2
Разом				**18**

Тема 1. Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби свіжі та продукти їх переробки

Практична робота 1

Тема. Дослідження асортименту та якості овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів свіжих та продуктів їх переробки

Тема: (1.1.) Визначення видів і сортів свіжих фруктів

Мета: навчитись визначати види і сорти свіжих фруктів.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Альбоми, каталоги, плакати різних видів свіжих фруктів.
2. Стандарти на свіжі фрукти.
3. Зразки свіжих фруктів.
4. Муляжі.
5. Комп'ютери.

Завдання 1. Вивчення класифікації свіжих фруктів.

Методичні рекомендації

1. Користуючись відповідним чинним стандартом, вивчити ознаки класифікації свіжих фруктів та визначити групу наданих викладачем натуральних зразків свіжих фруктів.
2. Вивчити основні торговельні сорти свіжих фруктів.
3. Визначити ознаки відмінності сортів свіжих фруктів.
4. Встановити помологічні сорти натуральних зразків свіжих фруктів, скориставшись каталогами, стандартами, комп'ютерами.
5. Результати роботи оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Назва (група) фруктів	Помологічний сорт (ампелографічний сорт)	Форма	Класифікація за строком достигання	Умови і терміни зберігання	Використання

Дати відповіді на запитання

1. Що покладено в основу класифікації свіжих фруктів?
2. За якими ознаками визначають помологічний сорт свіжих плодів?
3. Назвіть характерні ознаки помологічних сортів насіннячкових фруктів.
4. За якими ознаками поділяються ягоди?
5. Як поділяють помологічні сорти яблук?
6. Назвіть видові та сортові ознаки помологічних сортів кісточкових фруктів.

Завдання 2. Визначення видів і сортів свіжих фруктів.

Методичні рекомендації

1. Користуючись відповідними стандартами, каталогом, альбомами, комп'ютерами, визначити вид і сорт натуральних зразків свіжих фруктів, запропонованих викладачем.
2. Навести приклади кількох видів свіжих фруктів до кожної групи.
3. Назвати їхні властивості та відмінні особливості.
4. Результати роботи оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Назва помологічного сорту	Форма	Колір шкірочки і м'якуша	Внутрішня будова	Харчова цінність	Лежкість

Дати відповіді на запитання

1. Які види фруктів називають кісточковими?
2. Наведіть приклади субтропічних фруктів.
3. Які фрукти належать до горіхоплідних?
4. Чим відрізняються тропічні фрукти від субтропічних?
5. Які фрукти належать до насіннячкових?
6. Які відмінні особливості мають справжні та несправжні ягоди?
7. За якими ознаками апельсини поділяються на сорти?

Практична робота 1*

Тема: (1.2.) Розпізнавання захворювань свіжих фруктів

Мета: навчитись розпізнавати хвороби свіжих фруктів.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Стандарти.
2. Натуральні зразки.
3. Каталоги.
4. Муляжі.
5. Плакати «Захворювання свіжих фруктів».

Завдання 1. Вивчення хвороб і пошкоджень свіжих фруктів.

Методичні рекомендації

1. Для виконання цього завдання підібрати необхідні нормативні документи.
2. Скористатися стандартами і каталогами, комп'ютерами, вивчити хвороби та пошкодження свіжих фруктів за категоріями і видами (механічні і метеорологічні пошкодження, пошкодження сільськогосподарськими шкідниками, фізіологічні тощо).
3. Скласти перелік недопустимих хвороб і пошкоджень згідно з чинними стандартами.
4. Результати роботи оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Вид захворювання або пошкодження	Збудник хвороби	Характерні ознаки хвороби	Причини виникнення хвороби	Група фруктів, які уражуються	Допустимість за стандартом

Дати відповіді на запитання

1. Які хвороби плодів належать до мікробіологічних?
2. Як пошкодження овочів шкідниками впливають на їхню якість?
3. Фрукти з якими пошкодженнями належать до нестандартних?

Завдання 2. Розпізнавання хвороб і пошкоджень свіжих фруктів.

Методичні рекомендації

1. За завданням викладача визначити хвороби і пошкодження запропонованих натуральних зразків свіжих фруктів, порівнюючи їх із муляжами, а також використовуючи при цьому каталоги і стандарти.
2. Охарактеризувати наявні на натуральних зразках хвороби й пошкодження відповідно до категорії та виду.
3. Скориставшись стандартом, встановити допустимість виявлених хвороб і пошкоджень свіжих фруктів.
4. Результати виконаної роботи записати у довільній формі.

Дати відповіді на запитання

1. Як поділяють хвороби і пошкодження свіжих фруктів?
2. Які хвороби й пошкодження називають механічними?
3. Назвіть особливості фізіологічних і фітопатогенних хвороб.
4. Які сільськогосподарські шкідники пошкоджують свіжі фрукти?

Практична робота 1**

Тема: (1.3.) Оцінка якості свіжих фруктів за стандартами. Відбір проб

Мета: навчитись визначати якість свіжих фруктів, працювати зі стандартами та проводити відбір проб.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Каталоги, альбоми.
2. Чинні стандарти.
3. Натуральні зразки свіжих фруктів.

Завдання 1. Вирішення ситуацій та розв'язування задач.

Задача 1. До складу плодосховища надійшла партія яблук різних сортів у ящиках масою нетто 20 кг кожен: «Пепіну шафранного» – 100 ящиків, «Розмарину» – 80 ящиків. Визначити, скільки ящиків необхідно відібрати для складання середнього зразка. Яка маса середнього зразка?

Задача 2. На плодову базу поставлено партію слив кіль- кістю 758 ящиків, середня маса слив у кожному ящику – 10 кг. Визначити масу середнього зразка та кількість плодів, що необхідна для визначення ступеня пошкоджень шкідниками всередині плодів.

Задача 3. До складу плодосховища надійшла партія кісточкових фруктів:

- вишні – 20 ящиків загальною масою 300 кг;
- абрикоси – 250 ящиків загальною масою 2000 кг;
- персики – 180 ящиків загальною масою 1800 кг. Скільки ящиків необхідно відкрити для складання середнього зразка? Якою буде маса середньої проби?

Ситуація 4. На оптову базу надійшла партія апельсинів кількістю 250 ящиків масою нетто 20 кг кожен. Під час перевірки якості встановлено, що 10 ящиків пошкоджені. Дійти висновку щодо якості та використання партії апельсинів.

Завдання 2. Вирішення ситуаційних завдань із приймання та оцінки якості свіжих фруктів за стандартами.

Методичні рекомендації

1. Для виконання цього завдання підібрати необхідні нормативні документи.
2. Вивчити їхню структуру, зміст і допустимі відхилення щодо хвороб і пошкоджень.

Ситуація 1. Супермаркет «Сільпо» закупив у колективному господарстві у грудні 10 т яблук у ящиках масою нетто по 25 кг у кожному, помологічного сорту «Кальвіль сніжний».

Згідно із супровідним документом яблука 1-го товарного сорту, але під час приймання та огляду партії яблук виявилось, що сортність не відповідає вимогам стандарту. Під час аналізу середньої проби встановлено: яблук розміром 40-50 мм – 13,5 кг, уражених паршею до 1 $см^2$, діаметр крапок парші не більше за 3 мм, пошкоджених плодожеркою – 1,2 кг. Дійти висновку щодо якості яблук та їх використання.

Ситуація 2. Під час перевірки якості середнього зразка груш раннього помологічного сорту «Лимонка», що надійшли в кількості 310 ящиків масою нетто 25 кг у кожному, встановлено: розмір груш за найбільшим поперековим діаметром – 50-51 мм, однорідні за ступенем стиглості, з легкими вм'ятинами загальною площею до 2,6 $см^2$. З одним пошкодженням плодожеркою – 0,37 кг. Дійти висновку щодо якості груш та їх використання.

Ситуація 3. На базу надійшла партія черешні свіжої з плодоніжкою, кількістю 490 ящиків, масою нетто по 10 кг у кожному. Під час аналізу було встановлено: плоди різні за формою та кольором, без відхилень, плодів без плодоніжки – 0,2 кг, із тріщинами – 0,4 кг. Плодів із пошкодженнями від шкідників, що зарубцювалися, – 0,5 кг. Визначити масу середнього зразка, дійти висновку щодо якості і доцільності використання цієї партії черешень.

Ситуація 4. На базу поставлено партію слив помологічного сорту «Угорка домашня» кількістю 250 ящиків, маса слив у кожному ящику – 10 кг. Під час визначення якості встановлено: плоди неоднорідні за стиглістю, але не зелені і не пере- стиглі, з механічними пошкодженнями – 0,6 кг, пошкоджених плодожеркою, загнилих – 0,25 кг. Визначити масу середнього зразка та дійти висновку щодо якості і доцільності використання цієї партії слив.

Ситуація 5. На склад супермаркету «Алма» надійшла партія абрикосів помологічного сорту «Ананасний» кількістю 550 ящиків, масою нетто по 8 кг у кожному. Під час аналізу було встановлено: плоди типові за формою і кольором цього сорту, розмір за найбільшим поперековим діаметром – 30-32 мм, пошкоджених плодожеркою – 0,5 кг, загнилих – 0,4 кг, плодів із зарубцьованими градовибоїнами – по 1-3 на кожному. Визначити масу середнього зразка, дійти висновку щодо якості і доцільності використання цієї партії абрикосів.

Ситуація 6. Дійти висновку щодо якості ягід, що надійшли до торговельної мережі, якщо:

-аґрусу – в середньому зразку масою 4 кг було встановлено:
ягід, пошкоджених борошнистою росою, – 0,35 кг, роздавлених – 0,5 кг.
-суниця садова – в середньому зразку масою 20 кг було встановлено:
ягід, незрілих – 0,7 кг, без плодоніжки – 0,6 кг, пом'ятих – 0,2 кг, роздавлених – 0,2 кг.

Яким нормативним документом необхідно скористатись?

Практична робота 1[***]

Тема: (1.4.) Визначення видів і розпізнавання хвороб свіжих овочів

Мета: навчитись визначати види і сорти свіжих овочів, розпізнавати їхні хвороби.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Каталоги свіжих овочів, плакати «Хвороби свіжих овочів».
2. Стандарти на овочі.
3. Ножі, лінійки.
4. Натуральні зразки.
5. Муляжі.
6. Комп'ютери.

Завдання 1. Визначення видів свіжих овочів.

Методичні рекомендації

1. Під час виконання завдання скористатись відповідною нормативною документацією, вивчити види свіжих овочів за групами (вегетативні та плодові).
2. За завданням викладача визначити види запропонованих натуральних зразків свіжих овочів.
3. Уважно розглянути кожен вид овочів та охарактеризувати його (форма, розмір, колір шкірочки, стан поверхні).
4. За потреби зробити поздовжній розріз, визначити колір м'якоті та вираженість кілець і серцевини.
5. Результати роботи оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Види овочів	Характеристика зовнішніх ознак і внутрішньої будови					Використання	Харчова цінність	Класифікація за строком достигання
		Форма	Розмір	Колір шкрки	Характеристика поверхні	Колір мякуша			

Дати відповіді на запитання

1. Чим відрізняються ранні овочі від пізніх?
2. За якими основними ознаками визначають ботанічний сорт овочів?
3. Які чинники впливають на зберігання свіжих овочів

Завдання 2. Розпізнавання хвороб і пошкоджень свіжих овочів

Методичні рекомендації

1.Користуючись стандартами, натуральними зразками,муляжами і плакатами «Хвороби свіжих овочів», комп'ютерною технікою, визначити хвороби запропонованих викладачем зразків свіжих овочів, назвати їх види та відмінні особливості.

2.Вивчити перелік допустимих і недопустимих хвороб та пошкоджень різних видів овочів, зазначити їх види (механічні і метеорологічні пошкодження, пошкодження сільськогосподарськими шкідниками, фізіологічні тощо).

3.Результати роботи оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Вид хвороби і пошкодження	Збудник хвороби	Характерні ознаки захворювання	Причини її виникнення	Овочі, що захворюють	Допуск у стандарті

Дати відповіді на запитання

1.Як поділяються хвороби і пошкодження свіжих овочів?

2.Який документ регламентує допустимість хвороб та пошкоджень?
3.Які хвороби належать до мікробіологічних захворювань?
4.Які хвороби вважають фізіологічними розладами?
5.Які пошкодження належать до механічних?
6.Як пошкодження свіжих овочів шкідниками впливають на їхню якість?
7.Овочі з якими пошкодженнями належать до нестан- дартних?

Практична робота 1**

Тема: (1.5.) Вивчення асортименту і розпізнавання дефектів перероблених фруктів та овочів

Мета: навчитись визначати види і розпізнавати дефекти перероблених фруктів та овочів.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Каталоги на перероблені фрукти й овочі.
2. Натуральні зразки перероблених фруктів та овочів.
3. Стандарти на перероблені фрукти й овочі.
4. Комп'ютери.

Завдання 1. Вивчення асортименту перероблених фруктів і овочів.

Методичні рекомендації

1. Скориставшись стандартами, вивчити ознаки класи- фікації асортименту перероблених фруктів та овочів: види і групи.
2. Визначити й охарактеризувати види запропонованих викладачем зразків перероблених фруктів та овочів.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Група і вид консервів	Основна і допоміжна сировина	Особливості технології виготовлення	Асортимент консервів (товарні сорти)	Можливі дефекти

Дати відповіді на запитання

1.Як поділяють асортимент продуктів переробки фруктів та овочів залежно від методу консервування?
2. Які овочеві консерви називають натуральними? Чому?
3. Назвіть особливість закусочних овочевих консервів.
4. Які фруктові консерви називають натуральними?
5. Чим відрізняються соки від сиропів?
6. Які види фруктів, овочів підлягають заморожуванню?
7. Назвіть види сушених фруктів та овочів.
8. Які овочі консервують способом соління?
9. Назвіть види мочених фруктів.

Завдання2. Розпізнавання дефектів перероблених фруктів і овочів.

Методичні рекомендації

1. Скориставшись стандартами на перероблені плоди та овочі, вивчити дефекти, які виникають у процесі виробництва й зберігання перероблених фруктів і овочів.
2. Розпізнати дефекти натуральних зразків перероблених фруктів і овочів та охарактеризувати їх.
3. Визначте якість консервів у такій послідовності:

- перевірте, чи відповідає маркування банки вимогам стандарту щодо маркування на консервах у металевій тарі та розшифруйте маркування;
- визначте зовнішній вигляд тари: наявність прим'ятостей, іржі та ступінь її розповсюдження, дефекти закатування кришок, наявність затікання на банці, здуття кришок і дна тощо;
- перевірте наявність тріщин або пошкоджень у скляних банках, а також стан кришок;
- перевірте герметичність банок, знявши з банки етикет- ку та опустивши її в нагріту до кипіння воду. У разі негерметичності банки із неї виходять гази;
- установіть масу нетто консервів і співвідношення між складовими частинами;
- після відкривання металевих банок огляньте їх внутрішню поверхню (наявність темних та іржавих плям, напливи припою та їх розмір, ступінь збереження лаку або емалі на поверхні стінок);
- проведіть органолептичну оцінку якості згідно зі стандартом запропонованого зразка консервів, установіть допустимі та недопустимі дефекти.

4. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Вид дефекту	Характеристика дефекту	Причини, що спричинюють дефект	Вплив на якість і використання

Дати відповіді на запитання

1. З якими дефектами не допускаються в реалізацію фруктові консерви?
2. З якими дефектами не допускаються в реалізацію овочеві консерви?
3. Які дефекти належать до виробничого браку?
4. Які бувають види бомбажу?

Тема 2. Риба та рибні товари

Практична робота 2

Тема: Вивчення основних родин промислових риб, їх морфологічного складу, видів і дефектів рибних товарів

Мета: навчитись визначати вид і сорт охолодженої та мороженої риби, розпізнавати види і дефекти рибних товарів.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Натуральні зразки охолодженої та мороженої риби, рибних товарів.
2. Стандарти, каталоги «Риба і рибні товари».
3. Комп'ютери.

Завдання 1. Вивчення родин промислових риб.

Методичні рекомендації

1. Ознайомитись зі структурою і змістом стандартів, каталогів «Риба і рибні товари».
2. Звернути увагу на асортимент і його характеристику, особливо на відмінні особливості окремих видів рибних товарів.
3. Дати характеристику будови тіла запропонованих зразків риби.
4. Визначити ознаку поділу за розміром і групою запропонованих зразків риби.
5. Результати роботи оформити у вигляді таблиці такої форми:

Вид (назва) риби	Форма				Вид плавників	Будова скелета	Довжина, см	Маса кг	Ознаки поділу за розміром	Група за розміром
	тіла	голови	луски	бокової лінії						

Дати відповіді на запитання

1. Яка риба називається охолодженою, мороженою?
2. Назвіть їстівні і неїстівні частини риби.
3. Які особливості будови м'язової, сполучної і жирової тканини риби?
4. Назвіть методи переробки риби, їх суть.

Дати відповідь на тестові завдання:

1. За якими ознаками визначають родину риби?

1. За формою тіла, будовою скелета, шкіряним покривом, кількістю і розміщенням плавців.
2. За кількістю та формою плавців, очей і тіла та голови.
3. За формою тіла, голови та плавців.
4. За формою тіла, шкіряним покривом, будовою скелета, кількістю та порядком розміщення плавців.

2. Які види риб належать до родини осетрових?

1. Білуга, калуга, осетер, севрюга, стерлядь, шип.
2. Осетер, шип, форель, сардина, щука.
3. Тріска, кета, сьомга, сом, сардинела.
4. Осетер, сьомга, форель, тріска, товстолобик.

3.До родини лососевих належить ... .

1. білуга, кета, горбуша, стерлядь, осетер, сардина, скумбрія, ставрида;
2. лосось, форель, кета, горбуша, сьомга, сич, ряпушка;
3. білуга, калуга, палтус, короп, лосось, сардини;
4. білуга, горбуша, осетер, шип, севрюга.

4.До якої родини риб належать короп, лящ, товстолобик, вобла, тараня, амур, карась та червоноперка?

1. До окуневих.
2. До коропових.
3. До тріскових.
4. До камбалових.

5. До якої родини риб належать сардина, сардинела, салака, кілька та тюлька?

1. До окуневих.
2. До коропових.
3. До тріскових.
4. До оселедцевих.

6.Судак, окунь, йорж, берш належать до родини ... .

1. окуневих;
2. коропових;
3. тріскових;
4. камбалових.

7.Скумбрієві і тунцеві риби об'єднують у родину ...

1.оселедцевих;
2.скумбрієвих;
3.окуневих;
4.камбалових.

8.До сімейства тріскових належать ... .

1.пікша, сайра, минтай, тріска, навага, хек, минь і мерлуза;рель
2.короп, лящ, товстолобик, тріска, сом, щука, судак;
3.карась, сазан, білий амур, сайда, тріска, лосось, форель
4.сардина, салака, путасу, хек, судак, сардинела, севрюга, стерлядь

9.Які види прісноводних риб реалізують в охолодженому вигляді?

1.Лящ, короп, окунь, щука.
2.Короп, карась, окунь
3.Тріска, лосось, судак.
4.Товстолобик, щука, сом і короп.

10.За вмістом солі солену рибу поділяють на ... .

1. мариновану та сильносолену;
2. середньосолену пастеризовану та сильносолену;
3. слабосолену стерилізовану та сильносолену;
4. слабосолену, середньосолену та міцносолену.

11.Яку рибу використовують для в'ялення?

1. Камбалу, скумбрію, чехонь, ляща, воблу і тарань.
2. Воблу, лосося, осетра, форель, ляща, сома.
3. Воблу, кільку, сардину, оселедці, карасі, сома.
4. Кільку, сардину, сардинелу, воблу, скумбрію.

12. Яку рибу можна реалізовувати в живому вигляді?

1. Форель, короп, товстолобик.
2. Стерлядь, скумбрію, тріску.
3. Макрурус, щуку, палтус.
4. Салаку, налим, оселедці.

Завдання 2. Вивчення та розпізнавання видів і способів обробки рибних товарів.

Методичні рекомендації

1. Ознайомитись зі структурою і змістом стандартів на рибні товари, звернути увагу на асортимент і його характе- ристику. Особливу увагу приділити відмінним особливостям окремих видів рибних товарів.
2. Визначити види запропонованих викладачем зразків рибних товарів та охарактеризувати їх з огляду на певні показ- ники способів обробки (в'ялення, сушіння, соління, коптіння).
3. Результати роботи оформити у вигляді таблиці такої форми:

Вид риби	Спосіб обробки	Спосіб розробки	Характерні ознаки риби	Група за розміром	Градація якості

Дати відповіді на запитання

1. За якими ознаками поділяють асортимент солених рибних товарів?
2. Чим різняться між собою скумбрія і ставрида солені та пряного засолу?
3. Назвіть особливість лосося соленого.
4. Чим відрізняються рибні товари холодного копчення від рибних товарів гарячого копчення?
5. Назвіть особливість сушених рибних товарів.

Завдання 3. Розпізнавання дефектів рибних товарів.

Методичні рекомендації

1. Скористатися стандартами, вивчити допустимі та не- допустимі дефекти рибних товарів. Звернути увагу на їх характеристику.
2. Скласти перелік недопустимих дефектів рибних товарів.
3. Розпізнати дефекти на запропонованих зразках рибних товарів, охарактеризувати їх і визначити допустимість таких дефектів відповідно до стандарту.
4. Результати роботи оформити у вигляді таблиці такої форми:

Вид рибних товарів	Назва дефектів	Характеристика дефектів	Допустимість дефекту відповідно до стандарту

Дати відповіді на запитання

1. Які є дефекти солених рибних товарів?
2. Як називається дефект маринованої риби, що виникає внаслідок використання некондиційної солі?
3. Назвіть дефекти копчених риб.
4. Які дефекти в'ялених і сушених рибних товарів є най- більш поширеними?

Тема 3. М'ясо та м'ясні товари

Практична робота 3

Тема: Розпізнавання видів і категорій вгодованості м'яса та птиці, вивчення схеми розрубів тварин. Визначення норм природного убутку м'яса

Мета: навчитись визначати види і категорії вгодованості м'яса забійних тварин і птиці, а також визначати норми природного убутку на м'ясо.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Натуральні зразки м'яса.

2. Стандарти.
3. Каталоги асортименту.
4. Схеми клеймування забійних тварин і птиці.
5. Збірники норм природного убутку.
6. Збірники задач.
7. Калькулятори та комп'ютери.

Завдання 1. Визначення видів і категорій вгодованості м'яса забійних тварин, схеми розрубів тварин.

Методичні рекомендації

Завдання складається з двох частин.

Частина 1. Розглянувши рисунки, необхідно за допомогою стандартів, каталогів і схеми вивчити способи розрубування великої рогатої худоби, свиней, овець, замалювати їх.

Вивчаючи частини розрубів, законспектувати і позначити частини сортової розрубки для продажу через мережу магазинів, визначити види клеймування м'яса тварин. Після вивчення схеми визначити також від чого залежить сорт м'яса, назвати сорти і частини розрубів. Запис оформити у вигляді таблиці.

Частина 2. Ознайомитися зі стандартами на різні види м'яса забійних тварин, визначити вид м'яса і категорію його вгодованості, звернути увагу на те, що в основу класифікації м'яса за вгодованістю покладено: ступінь розвитку м'язів, розподіл і величину жирових відкладень на туші. Категорія вгодованості характеризує харчову цінність м'яса.

Клеймо м'яса позначає не лише вгодованість, а й вік забійних тварин, а в деяких випадках також призначення м'яса. Наприклад, м'ясо молодняку маркують клеймом відповідної категорії вгодованості й індексом «М».

На умовно придатне м'ясо наносять назву хвороби тварини: бруцельоз, фіноз та ін., а також заходи щодо попередження – стерилізація, санітарна переробка тощо. М'ясо, що йде на промпереробку, маркують червоним клеймом.

Частина 1

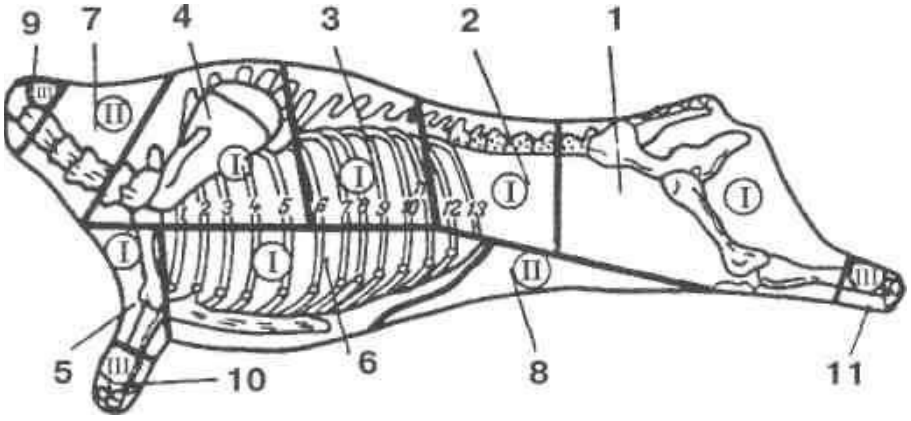

Рис. 1. Схема сортового розрубування яловичини:
1 – тазостегновий, 2 – поперековий, 3 – спинний, 4 – лопатковий,
5 – плечовий, 6 – грудний, 7 – шийний, 8 – пахвина, 9 – заріз, 10 – передня голінка, 11 – задня голінка.

До 1-го сорту належать кращі за якістю відруби: тазостегновий, поперековий, спинний, лопатковий, плечовий, груд- ний. Загальний вихід цих відрубів для м'яса I категорії вгодованості становить 88% маси півтуші.

До 2-го сорту належать шийний відруб і пахвина, частка яких становить 7% маси півтуші.

До 3-го сорту належать найменш цінні частини: заріз, передня і задня голінка, вихід яких становить 5% маси півтуші.

Приблизний вихід і хімічний склад відрубів яловичини

Відділи туші	вихід відрубів, % маси півтуш	% мякоті	білків	ліпідів
Тазостегновий	35,5	84	20,2	6,4
Поперековий	7,0	77	19,9	9,0
Спинний	9,0	71	19,8	8,6
Лопатковий	19,5	78	19,4	6,6
Плечовий	5,0	78	14,6	15,4
Грудний	12,0	76	17,0	17,4
Пахвина	2,5	100	18,9	16,6
Шийний	4,5	82	19,4	6,4
Заріз	2,0	61	16,3	7,1
Передня голінка	1,3	37	20,3	8,0
Задня голінка	1,7	42	20,3	11,6

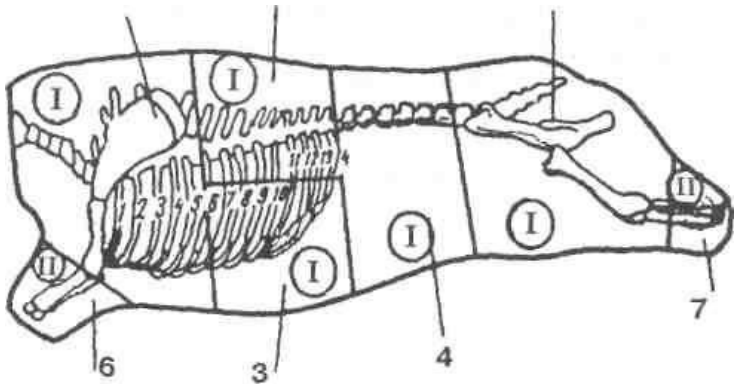

Рис. 2. Схема сортового розрубування свинини:
1 – лопатковий, 2 – спинний, 3 – грудинка, 4 – поперековий з пах- виною, 5 – окіст, 6 – передпліччя (рулька), 7 – голінка.

Розрубують свинину на 7 відрубів, у тому числі:

до 1-го сорту належать окіст, поперекова частина з пахвиною, спинний, лопатковий відруб і грудинка, загальний вихід відрубів 1-го сорту становить близько 94% маси півтуші;

до 2-го сорту належать передпліччя (рулька) і голінка, найбільш близьке до оптимального співвідношення між білками і ліпідами в окості.

Вихід, хімічний склад і енергетична цінність відрубів свинини

Назва відрубу	Вихід відрубів	Вміст, %		Енергетична цінність, 100 г
		білків	ліпідів	

Окіст	38,5	10,0	19,0	1010
Поперековий з пахвиною	7,5	12,2	32,0	1458
Спинний	9,0	12,2	32,0	1458
Лопатковий	34,0	12,4	28,8	1336
Грудинка	5,0	10,8	34,0	1508
Передпліччя (рулька)	2,8	15,6	20,0	1048
Голінка	3,2	16,8	14,5	855

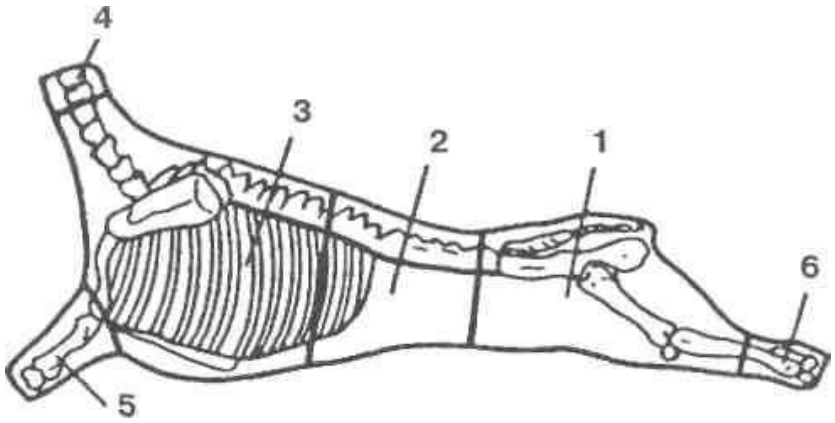

Рис. 3. Схема сортового розрубування баранини і козлятини:
1 – тазостегновий, 2 – поперековий, 3 – спинно-лопатковий, 4 – заріз, 5 – передпліччя, 6 – голінка.

До 1-го сорту належать тазостегновий, поперековий і спинно-лопатковий відруби із загальним виходом 93%.

До 2-го сорту належать заріз, передпліччя і голінка із загальним виходом 7%.

Частина 1

Вид м'яса	Назва відрубу	Сорт	Межа відділення відрубів	Для чого вигідніше використовувати	Вихід, у % за сортами

Частина 2

Вид м'яса	Категорія вгодованості	Характеристика вгодованості	Форма і колір клейма	Кількість клейм на туші	Місце нанесення клейма

Дати відповіді на запитання

1.Які речовини зумовлюють споживні властивості м'яса?

2.Як поділяють м'ясо великої рогатої худоби залежно від віку?

3.Чим характеризується м’ясо молодняку?
4.Як поділяють яловичину дорослої худоби?
5.Назвіть особливості м’яса бугаїв.
6.За якими ознаками поділяють свинину?
7.На скільки категорій поділяють м’ясо свиней?
8.Чим козлятина відрізняється від баранини?
9.Назвіть найпоширеніші ознаки мікробіологічного псування м яса.
10.Де можна використовувати м’ясо хворих тварин?
11.Які дефекти можуть виникнути під час зберігання м’яса?

Завдання 2. Визначення вгодованості м’яса птиці.

Методичні рекомендації

1. Вивчити будову стандарту на м’ясо птиці. Ознайомитися з основними показниками м’яса птиці. Вивчити класифікацію м’яса птиці за видами, способом обробки, вгодованістю та їх відмінні ознаки.
2. Результати роботи записати до таблиці такої форми:

№ з/п	Вид м’яса птиці	ХаХарактерні особливості категорії		Маркування тушок птиці	Спосіб обробки
		I категорія	II категорія		

Дати відповіді на запитання

1. Як відрізнити м’ясо молодої птиці від м’яса дорослої, які особливості бройлерів?
2. Як класифікують м’ясо птиці за якістю обробки.
3. Як маркують тушки птиці?

Завдання 3. Визначення норм природних втрат м’яса, розв’язування задач.

Задача 1. Визначити норми природного убутку під час реалізації у магазині вашої місцевості з торговельною площею 700 м^2 350 кг свинини охолодженої вартістю 130 грн за 1 кг.

Задача 2. Визначити норми природного убутку під час реалізації в магазині вашої місцевості з торговельною площею 320 м^2 170 кг яловичини мороженої вартістю 145 грн за 1 кг, якщо в магазині працювало два продавці та один практикант.

Задача 3. Визначити норми природного убутку у натуральному і грошовому виразі під час зберігання на складі вашої місцевості протягом 15 діб 300 кг мороженого м’яса курей вартістю 115 грн за 1 кг та 150 кг м’яса курчат-бройлерів, упакованого в полімерну плівку, вартістю 112 грн за 1 кг.

Задача 4. Визначити норми природного убутку під час реалізації у квітні 290 кг м’яса свинини охолодженої вартістю 130 грн за 1 кг, якщо залишок на початок місяця становив 10 кг, на кінець місяця – 15 кг, відпущено школі за накладною 20 кг, надійшло за місяць 320 кг.

Практична робота 3*

Тема: (3.1.) Оцінка якості м'яса та м'ясних гастрономічних товарів

Мета: навчитись оцінювати якість і відбирати проби середнього зразка м'яса і м'ясних гастрономічних товарів.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Натуральні зразки м'яса та м'ясних товарів.
2. Стандарти.
3. Кольорова шкала.
4. Комп'ютери.

Завдання 1. Органолептична оцінка якості м'яса.

Методичні рекомендації

1. Для розв'язання завдань 1-3 підібрати необхідні для виконання завдання нормативні документи, ознайомитися з їх структурою і змістом.
2. Скориставшись стандартами, вивчити показники органолептичної оцінки якості ковбасних виробів.
3. Зробити висновки щодо якості запропонованих кількох зразків м'яса.
4. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

Назва показника	Фактичний показник (кг, шт., %)	Показник згідно зі стандартом	Висновок

Ситуація 1. До магазину «М'ясо» завезено з холодильника партію яловичини I категорії вгодованості масою 1 т, яку за результатом експертизи переведено у II категорію, оскільки підшкірний жир у вигляді окремих ділянок у попереку та м'язи розвинуті менш ніж задовільно, відростки хребців чітко виступають. Яловичина з місцевого м'ясокомбінату. Вам як товарознавцеві необхідно обґрунтувати висновки експертизи. Ваші подальші дії у цьому випадку?

Ситуація 2. Із Львівського м'ясокомбінату надійшла партія туш свинячих під час приймання якої встановлено:

- маса туші у парному вигляді із шкурою – 120 кг, товщина шпику – 1,5 см;
- маса мороженої напівтуші без шкури – 75 кг, товщина шпику – 3 см;
- м'ясо мороженої туші – 110 кг, товщина шпику – 4,5 см. Необхідно обґрунтувати категорію вгодованості кожної півтуші. Які показники якості встановлено для замороженої

свинини?

Ситуація 3. До магазину, де ви працюєте товарознавцем, надійшло 1580 кг охолоджених тушок птиці, упакованих у дерев'яні ящики. Згідно з накладною вся партія – кури патрані I категорії вгодованості. Під час огляду встановлено, що на частину транспортної тари наклеєно ярлики із зеленою смужкою за діагоналлю та умовними позначеннями УМ, Е; 19 ящиків промарковано ярликами з рожевою смужкою УБ, Е. Визначте вид, вгодованість, вік тушок птиці, що фактично надійшли. Визначити порядок проведення оцінки якості м'яса птиць. Прийняти рішення щодо можливості приймання, зберігання і реалізації м'яса птиці.

Практична робота 3**

Тема: (3.2.) Вивчення асортименту й оцінка якості м'ясних напівфабрикатів, кулінарних виробів із м'яса

Мета: навчитись визначати види сировини м'ясних напівфабрикатів, кулінарних виробів із м'яса, здійсню- вати оцінку якості.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Натуральні зразки м'ясних напівфабрикатів, кулінар- них виробів з м'яса.
2. Стандарти, каталоги.
3. Комп'ютер.

Завдання 1. Вивчення асортименту та видів м'ясних напівфабрикатів.

Методичні рекомендації

1. Вивчити будову та зміст стандартів на м'ясні напівфабрикати, ознайомитися з основними показниками їх якості.
2. За допомогою каталогу на м'ясні напівфабрикати ви- вчити класифікацію і товарний асортимент.
3. Визначити, від чого залежить асортимент натуральних, панірованих, дрібно шматкових виробів.
4. Результати роботи записати до таблиці такої форми:

Вид напів-фабрикату	Вид сировини	Спосіб попередньої обробки	Призна-чення	Маса одиниці виробу	Термін зберігання

Дати відповіді на запитання

1. Які продукти прийнято називати напівфабрикатами?
2. За якими ознаками і на які групи ділять напівфабрикатів?
3. Охарактеризуйте асортимент пельменів.
4. Назвіть види пакування та перевезення напівфабрикати?

Завдання 2. Вивчення асортименту й оцінка показників якості м'ясних кулінарних виробів.

Методичні рекомендації

Користуючись правилами приймання м'ясних кулінарних виробів, визначити особливості приймання (ознаки), на які показники якості насамперед необхідно звертати увагу під час приймання? Запис зробити до таблиці такої форми:

Кулінарний виріб	Показники якості	Умови реалізації
Відварені кури		
Відварені язики		
Смажені курчата		
Запечені курчата		
Копченозапечені тушки курчат		
Відварене серце		
Смажена печінка		

Смажені котлети		
Смажений антрекот		
Смажене філе		
Фаршировані кури		
Відварена свинина		
Пиріжки смажені		
Пиріжки випечені		
Заливне		

Дати відповіді на запитання

1. Як впливає обробка на якість кулінарних виробів?
2. За якими ознаками класифікують м'ясні кулінарні вироби?
3. Дайте характеристику асортименту кулінарних виробів.
4. Які зміни відбуваються у м'ясних кулінарних виробах під час виробництва і зберігання?
5. Які умови пакування і транспортування кулінарних виробів?

Тема 4. Молоко та молочні товари

Практична робота 4,5

Тема: Вивчення асортименту молока і молочних товарів, характеристика їх дефектів

Мета: навчитись визначати види молока та молочних продуктів, виявляти їх дефекти.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Натуральні зразки молока та молочних товарів.
2. Чинні стандарти.
3. Каталоги асортименту товарів.
4. Комп'ютер.

Завдання 1. Вивчення асортименту молока та кисломолочних продуктів.

Методичні рекомендації

1. Користуючись відповідними стандартами, вивчити ознаки класифікації і асортимент молока та кисломолочних продуктів.
2. Визначити види запропонованих зразків молока, кисломолочних продуктів, охарактеризувати їх.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Вид	Вміст жиру, %	Термічна обробка	Особливості приготування	Спосіб упакування	Строки зберігання

Дати відповіді на запитання

1. Як поділяється асортимент молока за способом термічної обробки?
2. Чим відрізняється пастеризоване молоко від стерилізованого?
3. У чому полягає особливість пряженого молока?

4. Які особливості має айран?
5. Чому в молочнокислих продуктах сироватка відстає від згустку?
6. Який документ засвідчує якість виробленого молока?

Завдання 2. Розпізнавання та вивчення видів дефектів молока та молочних товарів.

Методичні рекомендації

1. Користуючись відповідними стандартами, вивчити види дефектів молока та молочних продуктів (кисломолочних, вершкового масла, морозива, сирів тощо).
2. Визначити види дефектів запропонованих зразків молока та молочних продуктів, охарактеризувати їх.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Назва дефекту	Його основна характеристика	Причини утворення	Вплив на якість продукту	Заходи щодо попередження

Дати відповіді на запитання

1. Які бувають дефекти кольору, смаку, запаху і консистенції?
2. Як використовують молоко хворих тварин?
3. Молоко з якими дефектами не допускається в реалізацію?
4. Які дефекти молока виникають унаслідок гнійної
5. мікрофлори?

Завдання 3. Вивчення асортименту масла вершкового.

Методичні рекомендації

1. Користуючись стандартом, вивчити асортимент масла вершкового. Звернути увагу на чинники, які впливають на формування асортименту масла вершкового.
2. Визначити види запропонованих зразків масла вершкового, охарактеризувати їх.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

Вид масла	Найменування	Сорт	Вміст, %		Термін та умови зберігання	Відмітні особливості
			вологи	жиру		

Дати відповіді на запитання

1. Які види масла вершкового не поділяються на сорти?
2. Які чинники впливають на формування асортименту масла вершкового?
3. Як різняться між собою масло вершкове екстра, селянське та бутербродне?
4. Назвіть десертні види масла.

Завдання 4. Визначення видів твердих сичужних сирів.

Методичні рекомендації

1. Вивчити ознаки класифікації та асортимент твердих сичужних сирів, їх відмітні особливості за стандартом.

2. Визначити види запропонованих зразків твердих сичужних сирів, охарактеризувати їх.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Клас	Підклас	Тип	Підтип	Найменування	Характеристика	Терміни дозрівання	Вміст, %		
								вологи	жиру	солі

Дати відповіді на запитання

1. За якою ознакою тверді сичужні сири поділяються на нарізні й теркові?
2. Чим відрізняються сири групи «Швейцарський» від сирів групи «Голландський»?
3. Якою має бути кірка сирів?
4. У якому сирі відсутній рисунок?
5. Як на якість сирів впливають дефекти рисунка?
6. Сири з якими дефектами смаку і запаху не допускаються в реалізацію?
7. Назвіть відмінні особливості твердого сичужного сиру типу «Чедер».

Практична робота 4*

Тема: (4.1.) Розшифрування реквізитів маркування молочних консервів

Мета: навчитись розшифровувати реквізити маркування молочних консервів.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Натуральні зразки молочних консервів.
2. Стандарти, інструкції з розшифрування умовних позначень баночних консервів.
3. Збірники задач.
4. Комп’ютери.

Завдання 1. Розшифрування реквізитів маркування молочних консервів.

Методичні рекомендації

1. Вивчити вимоги, порядок і зміст реквізитів маркування молочних консервів за стандартами та інструкцією з роз- шифрування умовних позначень баночних консервів.
2. Вивчити реквізити маркування, нанесені на етикетки.
3. Вивчити особливості маркування молочних консервів на металевих банках.
4. Розшифрувати реквізити маркування на запропонованих натуральних зразках молочних консервів у металевих банках.
5. Результати роботи описати у довільній формі.

Дати відповіді на запитання

1. У який спосіб наносять умовні позначення на консерви у металевих банках?
2. Назвіть вимоги стандарту або інструкції з розшифрування умовних позначень баночних консервів щодо нанесення умовних позначень.
3. Які реквізити маркування наносять на етикетку молочних консервів?

Завдання 2. Розв'язок задач.

Задача 1. Розшифрувати реквізити маркування молочних консервів, нанесених на металеві банки:

150219	200320	250419
145298	254310	145315
1М	2М	3М
121119	140120	170320
254	145 230	254 430
450		
2М	1М	2М

Задача 2. Розшифрувати реквізити маркування молочних консервів:

1230719	3030419	3170219	М7405	М1091
М8876	М2979	М8887	2120919	3030319
2010319	1200419	3100119	М8405	М780
М9378	М9276	М8979	2221019	1120219

Задача 3. Розшифрувати реквізити маркування молочних консервів:

МІ 980	М8980	М8679
2020419	3050220	1181219
М887	МІ 290	М4678
3010320	1100220	3011219

Задача 4. Скласти маркування умовних позначень молочних консервів какао натурального зі згущеним молоком і цукром, виготовлених Київським молокозаводом у першу зміну 23.10.20.

Задача 5. Скласти маркування молока згущеного із цукром, виготовленого Львівським молокозаводом у третю зміну 15.08.20.

Задача 6. Скласти схему умовних позначень на металевих банках молока згущеного, виготовленого Житомирським молокозаводом у другу зміну 28.11.20.

Тема 5. Зерно борошняні товари

Практична робота 6,7

Тема: Вивчення асортименту круп, борошна та макаронних виробів. Відбір проб середнього зразка та оцінка якості

Мета: навчитись визначати види і сорти круп, борошна та макаронних виробів; проводити оцінку якості.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Натуральні зразки круп, борошна та макаронних виробів.

2. Чинні нормативні документи.

Завдання 1. Вивчення асортименту круп.

Методичні рекомендації

1. Вивчити асортимент круп за натуральними зразками, їх маркування, упаковку.
2. Користуючись чинними стандартами на крупи, за завданням викладача визначити види наданих натуральних зразків круп.
3. Під час вивчення асортименту круп звернути увагу на їх розподіл за сортами, номерами, типами та марками:

- поділ круп за сортами залежить від розміру крупинок та їх однорідності;
- за номерами поділяються лише ті крупи, які в процесі виробництва підлягають подрібненню;
- тип і марка круп залежать від біохімічних властивостей вихідної сировини.

Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Вид зерна	Назва (вид) крупи	Сорт	Номер	Тип і марка	Відмітні особливості круп

Дати відповіді на запитання

1. Які фактори впливають на рівень якості круп?
2. Які крупи поділяються за номерами?
3. Чим крупи відрізняються від зерна?
4. Чому харчова цінність крупів вища, ніж цінність зерна?
5. Як розмір крупинок впливає на харчову цінність круп?
6. Назвіть види домішок у крупах.

Завдання 2. Вивчення асортименту борошна.

Методичні рекомендації

1. За допомогою чинних стандартів ознайомитися з торговельною класифікацією асортименту борошна та звернути увагу на ознаки класифікації борошна за видами, типами і сортами. Вид борошна залежить від сировини – зерна, з якого його отримали. За типами борошно поділяють залежно від призначення.
2. Вивчити асортимент борошна за натуральними зраз- ками. Визначити його відмінні особливості.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Вид борошна	Сортність	Колір	Зольність	Клейковина	Вихід борошна

Дати відповіді на запитання

1. Як отримують борошно?
2. Які чинники впливають на формування асортименту борошна?
3. За якими ознаками визначають сорт борошна?
4. Чим пшеничне борошно відрізняється від житнього?

Завдання3. Вивчення асортименту макаронних виробів.

Методичні рекомендації

1. Користуючись стандартами за завданням викладача, визначити види натуральних зразків макаронних виробів та їх відмінні особливості.
2. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	ТТип макаронних виробів	Підтип	Вид	Діаметр, мм; ширина, мм	Сорт

Дати відповіді на запитання

1. За якою класифікаційною ознакою поділяють макаронні вироби на групи та класи?
2. За якими показниками визначають тип макаронних виробів?
3. Які ознаки макаронних виробів характеризують їх вид?
4. З якого борошна виготовляють макаронні вироби?
5. На які види поділяють ниткоподібні макаронні вироби залежно від діаметра?

Практична робота 6*

Тема Вивчення асортименту й оцінка якості хлібобулочних виробів

Мета: навчитись визначати види та різновиди хлібобулочних виробів, оцінювати їхню якість за допомогою органолептичного методу.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Натуральні зразки хлібобулочних виробів у асортименті.
2. Каталоги на хлібобулочні вироби.
3. Чинні нормативні документи.
4. Муляжі.

Завдання 1. Вивчення асортименту хліба і хлібобулочних виробів.

Методичні рекомендації

1. Користуючись каталогами, визначити види хліба і хлібобулочних виробів залежно від виду борошна, що використовується для приготування тіста, з якого випікають хліб.
2. Дати характеристику натуральним зразкам основних видів хліба за завданням викладача.
3. Результати роботи оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Назва і вид виробу	Сорт борошна	Інші рецептурні компоненти (на 100 кг сировини)	Форма	Маса	Вологість,%	Пористість	Кислотність

Дати відповіді на запитання

1. Які існують види хліба і хлібобулочних виробів залежно від рецептури?
2. Як поділяють асортимент хліба залежно від виду борошна, що використовують для приготування тіста?
3. За якою класифікаційною ознакою поділяють хліб на формовий і подовий?
4. Із якого борошна випікають простий і поліпшений хліб?
5. Чим відрізняються булки від булочок?

6. Чим відрізняються здобні хлібобулочні вироби від звичайних?

Завдання 2. Визначення якості хлібобулочних виробів.

Методичні рекомендації

1. Користуючись підручниками і стандартами на хлібобулочні вироби, установити назву зразка хлібобулочних виробів, з якого сорту борошна вони виготовлені.
2. Провести органолептичну оцінку якості в порядку, передбаченому стандартом, за показниками: зовнішній вигляд, стан м'якуша, смак і запах.
3. Зовнішній вигляд виробу (форма, поверхня) установити шляхом огляду.
4. Стан м'якуша виробу (пропеченість, пористість, еластичність, проміс, свіжість) визначити на розрізі по ширині (у пропечених виробах м'якуш сухий, у недостатньо пропечених – вологий або сирий).
5. Проміс і пористість установити, оглядаючи поверхню м'якуша, і порівняти з описом у стандартах.
6. Еластичність визначити шляхом легкого надавлювання великим пальцем руки на поверхню м'якуша на відстані 2-3 см від шкірочки. У свіжих виробах м'якуш легко надавлюється та швидко повертається у вихідне положення.
7. Для визначення свіжості виробу установити час випікання та органолептично (сухість і поверхня скоринки, стан м'якуша, колір, еластичність і крихкість, запах і смак).
8. Запах виробу установити шляхом дво-, триразового глибокого вдихання повітря з поверхні цілого, а потім розрізаного виробу.
9. Розжовуючи м'якуш і скоринку масою 1-2 г протягом 3-5 с, порівняйте смакові відчуття з описом у стандарті.
10. Результати роботи оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Назва виробу	Сорт борошна	Маса виробу	Назва показників	Характеристика досліджуваного зразка	Відхилення від стандарту

Висновок:

Завдання 3. Розв'язок ситуаційних завдань.

Методичні рекомендації

1. Під час розв'язування ситуаційних завдань скористатися чинними стандартами на зерно борошняні вироби.
2. Звернути увагу на класифікацію хліба і хлібобулочних виробів.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

Назва показника	Фактичний показник (кг, шт. %)	Показник згідно зі стандартом	Висновок

Ситуація 1. Визначити назву простих і поліпшених хлібобулочних виробів, знаючи особливості їх рецептури: цукор(15 кг), яйця (100 шт.), незбиране молоко (10 л), масло

вершкове (8 кг). Форма виробів – видовжено-овальна, сплетена з п’яти джгутів. Яким документом вам необхідно скористатись?

Ситуація 2. Дійти висновку щодо якості хліба житнього формового з оббивного борошна. Під час аналізу було встановлено: хліб має дві тріщини завширшки по 0,8 см, що проходять через усю поверхню, бічний підрив завширшки 0,9 см, вологість м’якуша – 51%, кислотність –10 °Т, пористість – 47%. Яким документом вам необхідно скористатись? Відповідь обґрунтуйте.

Ситуація 3. Під час приймання за якістю хліба пшеничного формового із борошна 1-го сорту виявлено: поверхня гладенька, на одній із бокових сторін підрив завширшки 1,2 см по всій довжині, колір світло-жовтий, м’якуш добре пропечений. Дійти висновку щодо якості хліба та обґрунтувати його, скориставшись чинним стандартом.

Практична робота 6[**]

Тема: (6.1.) Розпізнавання дефектів і хвороб зерноборошняних товарів

Мета: навчитись розпізнавати дефекти і хвороби зерноборошняних товарів.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Каталоги зерно борошняних товарів.
2. Натуральні зразки зерно борошняних товарів із дефектами.
3. Чинні нормативні документи.
4. Перелік допустимих і недопустимих дефектів.

Завдання 1. Розпізнавання і характеристика дефектів круп, борошна та макаронних виробів.

Методичні рекомендації

1. Для виконання завдання підібрати необхідну нормативну документацію (стандарти) й ознайомитись із їх структурою та змістом.
2. Вивчити причини виникнення дефектів, їх види, допустимість відповідно до вимог стандартів.
3. Охарактеризувати найбільш поширені дефекти круп, борошна та макаронних виробів.
4. За завданням викладача визначити дефекти кількох видів натуральних зразків круп, борошна та макаронних виробів. Охарактеризувати їх та проаналізувати допустимість виявлених дефектів відповідно до вимог нормативних документів.
5. Результати роботи оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Вид дефекту	Причина виникнення	Характеристика дефекту	Запобіжні заходи

Дати відповіді на запитання

1. Які дефекти можуть виникнути під час зберігання круп?
2. Як змінюється якість під час зберігання борошна?
3. Що таке лом і крихти, їх вміст у макаронних виробах?
4. Які дефекти макаронних виробів є недопустимими?

Завдання 2. Розпізнавання дефектів і хвороб хлібобулочних виробів.

Методичні рекомендації

1. Користуючись каталогами, стандартами, вивчити та визначити дефекти і хвороби наданих натуральних зразків хлібобулочних виробів.
2. Звернути увагу на причини виникнення дефектів та на чинники, які впливають на виникнення хвороб хліба.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Назва дефекту, хвороби	Характеристика дефекту, хвороби	Причини виникнення	Вплив на використання хліба	Допуск за стандартом

Дати відповіді на запитання

1. Хліб із якими дефектами не допускається в реалізацію?
2. Чим відрізняється черствіння хліба від усихання?
3. Чому пшеничний хліб черствіє швидше за житній?

Тема 8. Кондитерські товари

Практична робота 8

Тема Визначення видів і дефектів кондитерських товарів

Мета: навчитись визначати види й асортимент кондитерських товарів, їхні дефекти.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Натуральні зразки кондитерських виробів.
2. Чинні нормативні документи.
3. Каталоги асортименту кондитерських виробів.
4. Комп'ютери.

Завдання 1. Вивчення асортименту фруктово-ягідних кондитерських виробів, їхніх дефектів.

Методичні рекомендації

1. Визначити й охарактеризувати натуральні зразки фруктово-ягідних кондитерських виробів, звернути увагу на види дефектів, їхні відмінні особливості.
2. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Вид виробу	Особливості рецептури, технології	Відмітні ознаки	Дефекти і пошкодження	Упаковка, розфасовка
			1		

Дати відповіді на запитання

1. У чому полягає особливість пастильних виробів?
2. Чим відрізняється джем від повидла?
3. Чим зумовлені споживні властивості цукатів?
4. У яких випадках буває надто тягуча структура мармеладу, пастили і зефіру?
5. Які бувають дефекти повидла?
6. Чому варення швидко зацукрується?
7. Які дефекти є допустимими в мармеладі?

Завдання 2. Вивчення класифікації та характеристики асортименту карамелі.

Методичні рекомендації

1. Користуючись чинними нормативними документами, вивчити ознаки класифікації та асортименту карамелі.
2. Визначити види запропонованих натуральних зразків карамелі й охарактеризувати їх.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Назва карамелі	Рецептурний склад	Склад начинки	Особливості начинки	Зовнішній вигляд карамелі	Ознаки класифікації

Дати відповіді на запитання

1. За якими ознаками формується асортимент карамелі?
2. Які бувають види обробки поверхні карамелі?
3. Назвіть дефекти карамелі й причини їх виникнення.
4. Які заходи необхідні для попередження дефектів карамелі?
5. Які чинники впливають на терміни зберігання карамелі?

Завдання 3. Вивчення асортименту шоколаду та його дефектів.

Методичні рекомендації

1. Користуючись стандартами, вивчити класифікацію та асортимент шоколаду.
2. Визначити нормовані та недопустимі дефекти шоколаду.
3. Вивчити асортимент натуральних зразків шоколаду і його дефектів.
4. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Назва шоколаду	Вид шоколаду			Характеристика добавок	Дефекти	Відмітні ознаки
		За складом шоколадної маси	За способом виготовлення	За способом обробки шоколадної маси			

Дати відповіді на запитання

1. Що є основною сировиною для виготовлення шоколаду?
2. Чим відрізняється шоколад звичайний від дієтичного?
3. Назвіть особливість молочного шоколаду.
4. Чим відрізняються шоколадні плитки від шоколаду?
5. Шоколад із якими дефектами не допускається в реалізації?
6. Яка особливість шоколадних паст?

Завдання 4. Вивчення класифікації та асортименту цукерок.

Методичні рекомендації

1. Користуючись чинними нормативними документами і каталогами, вивчити ознаки класифікації цукерок та їх асортимент.
2. Охарактеризувати асортимент запропонованих натуральних зразків цукерок.

3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Види цукерок	Вид г лазурі	Вид корпусу	Вид обробки поверхні	Структура і консистенція маси

Дати відповіді на запитання

1. Чим шоколадні цукерки відрізняються від цукерок, глазурованих шоколадом?
2. Чим цукерки відрізняються від карамелі?
3. Чим розрізняються цукерки та ірис?

Завдання 5. Визначення видів і характеристика асортименту борошняних кондитерських виробів.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. За допомогою чинних нормативних документів і каталогів на кондитерські вироби вивчити види борошняних кондитерських виробів та ознаки їх класифікації.
2. Охарактеризувати натуральні зразки запропонованих борошняних кондитерських виробів.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Вид виробу (назва)	Ознаки класифікації					Відмітні особливості
		Склад сировини	Особливості технологічного процесу	Розмір	Умови реалізації	Спосіб оформлення	

Дати відповіді на запитання

1. За якими ознаками класифікують борошняні кондитерські вироби?
2. Із яких сортів борошна виготовляють борошняні кондитерські вироби?
3. Чим відрізняються крекери від печива затяжного?
4. У чому полягає харчова цінність пряникових виробів?
5. За якими ознаками класифікують пряники?
6. Чим відрізняються між собою вафлі з різними начинками?
7. Які борошняні кондитерські вироби належать до швидкопсувних?

Тема 9. Смакові товари

Практична робота 9

Тема Вивчення асортименту, розпізнавання видів і різновидів смакових товарів

Мета: навчитись розпізнавати види і різновиди смакових товарів.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Натуральні зразки смакових товарів.
2. Чинні стандарти.
3. Каталоги асортименту смакових товарів.
4. Комп’ютери.

Завдання 1. Вивчення класифікації, характеристики та асортименту алкогольних напоїв.

Методичні рекомендації

1. Скориставшись стандартами на алкогольні напої, ви- вчити ознаки класифікації і асортимент алкогольних напоїв.
2. За допомогою стандарту розпізнати типи, види, різновиди і сорти запропонованих зразків напоїв, охарактеризувати їх.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Назва	Група	Зовнішні ознаки	Вміст, %		Смак та аромат	Термін та умови зберігання
				спирту	цукру		

Дати відповіді на запитання

1. За якими ознаками поділяють алкогольні напої?
2. Назвіть основні види сировини для виробництва алкогольних напоїв.
3. Які основні відмінності виробництва рому та віскі?

Завдання 2. Вивчення класифікації і характеристики асортименту пива.

Методичні рекомендації

1. Користуючись стандартами і каталогами, вивчити ознаки класифікації асортименту пива, відмітні особливості різних його типів, ознайомитись із характеристикою асортименту.
2. З'ясувати суть назви пива та особливості основних його видів.
3. З допомогою стандартів визначити види і типи запропонованих натуральних зразків пива, охарактеризувати їх.
4. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Назва і група пива	Зовнішній вигляд	Особливості рецептури	Масова частка, %	
				сухих речовин	спирту

Дати відповіді на запитання

1. За якими ознаками класифікують асортимент пива?
2. Чим відрізняється напівтемне пиво від темного?
3. Які дефекти пива і які можливості запобігання їм?
4. Як впливає піностійкість на якість пива?
5. Чим зумовлений колір пива?

Завдання 3. Вивчення класифікації та характеристики асортименту безалкогольних напоїв.

Методичні рекомендації

1. Користуючись стандартами на безалкогольні напої, вивчити ознаки класифікації і асортимент безалкогольних напоїв.
2. За допомогою стандарту розпізнати типи, види, різновиди і сорти запропонованих зразків напоїв, охарактеризувати їх.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Назва	Група	Зовнішні ознаки	Смак та аромат	Використання	Термін та умови зберігання

Дати відповіді на запитання

1. Охарактеризуйте окремі види безалкогольних напоїв, особливості їх використання у харчуванні?
2. Назвіть місцеві види сировини для виробництва без- алкогольних напоїв.
3. Як класифікують безалкогольні напої?

Завдання 4. Вивчення ознак класифікації і характеристики асортименту чаю та кави, їхніх дефектів.

Методичні рекомендації

1. Користуючись стандартами на чай і каву, вивчити ознаки класифікації та асортимент цих товарів.
2. За допомогою стандарту розпізнати типи, види, різновиди і сорти запропонованих зразків чаю та кави натуральної, охарактеризувати їх.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Назва, сорт	Зовнішній вигляд	Країна походження	Особливості складу	Смак та аромат	Стан настою (заварки)	Відмітні особливості

Дати відповіді на запитання

1. За якими ознаками класифікують асортимент чаю?
2. Які чинники впливають на формування асортименту чаю?
3. Назвіть особливість червоного чаю.
4. Про що свідчать яскраве забарвлення і прозорість настою чаю?
5. Що являє собою гранульований чай?
6. У чому полягає особливість пресованих чаїв?

Завдання 5. Вивчення асортименту прянощів і приправ.

Методичні рекомендації

1. Користуючись стандартами, вивчити асортимент прянощів і приправ та ознайомитись із їхніми основними характер- ними особливостями.
2. Визначити види запропонованих викладачем натуральних зразків прянощів і приправ та охарактеризувати їх.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Група прянощів і приправ	Назва	Характерні особливості	Застосування

Дати відповіді на запитання

1. Що являють собою прянощі?
2. Як поділяються прянощі?
3. На які групи поділяють класичні прянощі?
4. Чим характеризуються суміші прянощів?
5. Дефекти прянощів та приправ, їх характеристика.
6. Що являє собою кухонна сіль?
7. Назвіть місцеві види прянощів.

Завдання 6. Вивчення класифікації та асортименту тютюнових виробів.

Методичні рекомендації

1. Вивчити за стандартами асортимент тютюнових виробів, ознайомитися з їх основними характерними особливостями.
2. Визначити види запропонованих зразків тютюнових виробів та охарактеризувати їх.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Вид виробу	Сорт	Ознаки сорту	Внутрішньо- сортовий поділ	Торговельні марки	Розфасовка

Дати відповіді на запитання

1. Які фактори впливають на сорт тютюнових виробів?
2. Із якими дефектами тютюнові вироби не допускаються в реалізацію?
3. Які фактори впливають на якість тютюнових виробів?

(Резерв) **Тема: Крохмаль, цукор і мед**

Практична робота

Тема. Вивчення асортименту крохмалю, цукру й меду

Мета: навчитись визначати види і сорти крохмалю, цукру і меду.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Натуральні зразки крохмалю, цукру і меду.
2. Чинні нормативні документи.
3. Каталог асортименту крохмалю, цукру й меду.
4. Комп’ютери.

Завдання 1. Вивчення асортименту крохмалю.

Методичні рекомендації

1. Користуючись чинними стандартами на крохмаль, визначити його види і сорти.
2. Під час вивчення асортименту картопляного крохмалю звернути увагу на відмінні ознаки його сорту.
3. Результати роботи оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Вид крохмалю	Властивості	Сорт	Відмітні особливості

Дати відповіді на запитання

1. Назвіть види дефектів крохмалю та причини їх виникнення.
2. Назвіть умови і терміни зберігання крохмалю.
3. Назвіть види крохмале продуктів та їх застосування.

Завдання 2. Визначення видів та асортименту цукру.

Методичні рекомендації

1. Користуючись чинними стандартами на цукор, визначити його види й асортимент.
2. Визначити види запропонованих викладачем зразків цукру, його відмінні особливості.
3. Результати роботи описати у звіті довільної форми.

Дати відповіді на запитання

1. Що слугує сировиною для виготовлення цукру?
2. Назвіть різновиди цукру-рафінаду.
3. Чим відрізняється цукор-пісок рафінований від цукру-піску?
4. Які відмінні особливості цукру-рафінаду колотого?

Завдання 3. Вивчення видів та асортименту меду.

Методичні рекомендації

1. Вивчити класифікаціюта асортимент меду за стандартом.
2. Визначити види запропонованих натуральних зразків меду.
3. Результати роботи оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Вид меду	Колір	Смак	Аромат	Походження та спосіб отримання

Дати відповіді на запитання

1. Чим відрізняються темні сорти меду від світлих?
2. На які види за походженням поділяється мед?
3. Яким може бути квітковий мед?
4. Які речовини зумовлюють лікувальні властивості меду?
5. За якими ознаками відрізняють натуральний мед від штучного?
6. У яких випадках мед зацукрується?
7. Які види дефектів меду?

Тема: Жирові продукти

Практична робота

Тема. Розпізнавання та визначення видів і сортів харчових жирів

Мета: навчитись розпізнавати види і визначати сорти харчових жирів.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Натуральні зразки харчових жирів.
2. Каталоги асортименту, чинні стандарти.
3. Збірники задач.
4. Комп’ютери.

Завдання 1. Вивчення асортименту і розпізнавання видів олії.

Методичні рекомендації

1. Вивчити ознаки формування асортименту олії за стандартом.
2. Визначити види запропонованих викладачем зразків олії та охарактеризувати їх.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

№ з/п	Назва олії	Ознаки формування асортименту			Характеристика
		сировина	спосіб виготовлення	спосіб очищення	

Дати відповіді на запитання

1. Як впливає рафінація на якість олії?
2. Які дефекти можуть виникнути під час зберігання олії?
3. За якими показниками визначають якість олії?
4. Які процеси призводять до пониження якості олії?

Завдання 2. Вивчення асортименту тваринних топлених жирів.

Методичні рекомендації

1. Вивчити асортимент тваринних топлених жирів та порядок його формування за стандартом.
2. Визначити й охарактеризувати види запропонованих викладачем зразків тваринних топлених жирів.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

Найменування жирів	Сировина та спосіб одержання	Товарний сорт

Дати відповіді на запитання

1. Який жир має найбільшу біологічну цінність серед тваринних топлених?
2. Назвіть особливості збірного жиру.
3. Які показники покладені в основу ділення тваринних топлених жирів на товарні сорти?
4. Які процеси призводять до змін якості тваринних топлених жирів?

Завдання 3. Вивчення асортименту спредів і маргарину.

Методичні рекомендації

1. Вивчити асортимент спредів і маргарину. Звернути увагу на особливість їх асортименту. Вивчити ознаки класифікації асортименту спредів і маргарину.
2. Визначити види запропонованих викладачем зразків спредів і маргарину й охарактеризувати їх.
3. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

Найменування маргарину	Особливості		

	рецептури	Використання	Пакування

Дати відповіді на запитання

1. На які види поділяють спреди залежно від технології виробництва й органолептичних показників?
2. Чим відрізняється солодковершковий спред від кисло- вершкового?
3. Як поділяється маргарин за національними стандартами?
4. Чим відрізняється бутербродний маргарин від столового?

Завдання 4. Вивчення асортименту і розпізнавання видів кулінарних, кондитерських і хлібопекарських жирів.

Методичні рекомендації

1. Вивчити асортимент кулінарних, кондитерських та хлібопекарських жирів за стандартом.
2. Визначити види запропонованих зразків кулінарних, кондитерських і хлібопекарських жирів та охарактеризувати їх. Звернути увагу на їх відмітні особливості.
3. Результати роботи описати у звіті в довільній формі.

Дати відповіді на запитання

1. Які є види кулінарних жирів?
2. Чим відрізняється кондитерський жир від хлібопекарського?
3. Які особливості жирів для молочної промисловості?
4.

Тема : Яйця та яєчні товари

Практична робота

Тема. Розпізнавання видів і визначення якості яєць

Мета: навчитись розпізнавати види яєць, про- водити органолептичну оцінку їх якості.

Наочне, документальне і технічне забезпечення заняття:

1. Натуральні зразки яєць.
2. Стандарти. Каталоги асортименту яєць.
3. Рисунки дефектів яєць.
4. Овоскоп.

Завдання 1. Вивчення видів і категорій яєць.

Методичні рекомендації

1. Ознайомитися зі структурою і змістом стандартів на яйця, звернути увагу на асортимент яєць, їх види і категорії.
2. Визначити вид і категорію запропонованих зразків яєць.
3. Результати роботи описати у звіті довільної форми.
4. Як поділяють курячі яйця залежно від строків їх зберігання?
5. Які яйця належать до дієтичних?
6. Назвіть споживні властивості яєць перепілок.

Завдання 2. Оцінка якості яєць.

Методичні рекомендації

1. Ознайомитися зі структурою та змістом стандартів. Звернути увагу на показники якості та їх характеристику. Вивчити перелік допустимих і недопустимих дефектів.
2. Визначити якість запропонованих натуральних зразків курячих яєць, скориставшись відповідним стандартом, за органолептичними показниками.
3. Чистоту, відсутність пошкоджень і міцність шкаралупи встановити за зовнішнім оглядом.
4. Стан повітряної камери визначити за допомогою овоскопа.
5. Стан білка і жовтка визначити за їх міцністю, розмірами, видимістю та рухомістю.
6. Визначити масу, зваживши 10 шт. яєць та окремо1 яйце.
7. Результати оформити у вигляді таблиці такої форми:

Дати відповіді на запитання

1. Які вимоги висувають до якості дієтичних яєць?
2. Назвіть особливості яєць перепілок.
3. Яйця з якими дефектами не підлягають прийманню і не допускаються в реалізацію?

Список використаної літератури

Базова

1. Закони України: «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991 № 1023-XII.
2. «Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» від 06.09.2005
3. Наказ Міністерства охорони здоров'я України: «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії» від 03.09.2017
4. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України «Про прийняття європейських і міжнародних норма- тивних документів як національних стандартів України, змін до національних стандартів України та скасування національних стандартів України» від 30.12.2014
5. Бровко О. Г. Товаронавство. Продовольчі товари : Навч. посіб. / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, О. В. Кудінова. – К. : Кондор, 2015.
6. Орлова Н. Я. Товарознавство продовольчих товарів. фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки / Н. Я. Орлова, О. Х. Пономарьов. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008.
7. Рябченко М. О. Товарознавство. Харчові продукти рослинного походження: Посіб. / М. О. Рябченко, Г. С. Гордієн- ко. – К. : Кондор, 2017.
8. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : Підручник. / І. В. Сирохман, І. М. Задорожний, П. Х. Поно- марьов. 5-е вид., перероб. і доп. – К. : Лібра, 2008.
9. Сирохман І. В. Товарознавство цукру, меду, конди- терських виробів : підручник. / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. 2-е вид., перероб. і доп. – К. : Центр учбової літератури, 2008.
10. Сирохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : Підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк. – К. : Центр на- вчальної літератури, 2009.
11. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів :підручник. / І. В. Сирохман. – К. : Знання, 2012.
12. Сирохман І. В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари : Підручник. /І. В. Сирохман, В. М. Завгородня, В. Т. Ле- бединець. – К. : Знання, 2014.
13. Сирохман І. В. Товарознавство рибних і морепродук- тів : Підручник / І. В. Сирохман, О. Я. Родак, М. К. Турчиняк. – Львів : Растр-7, 2014.
14. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: Навч. посіб. / І. В. Сирохман. – Харків: видавництво «Світ Книг», 2016.

15. Діючі нормативні документи на продовольчі товари.