**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ**

**УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ**

**Кафедра економіки та фінансів**

**ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ**

**З ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ**

**ТОВАРОЗНАВСТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

**для студентів денної форми навчання**

**за напрямом підготовки:**

**6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»**

**2017**

Опорний конспект лекцій з дисципліни «Основи товарознавства харчових продуктів» за ОР «Бакалавр» для студентів денної форми навчання за напрямком підготовки: 6.051702 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» // Укл. к.е.н., асистент Т.В. Подвірна. - Тернопіль: ТНТУ ім. І. Пулюя, 2017. – 166 с.

.

**Укладачі:** Подвірна Тетяна Володимирівна, кандидат економічних наук, асистент кафедри економіки та фінансів ТНТУ ім. І .Пулюя

Рецензенти: Кудлак Віталій Ярославович, кандидат

економічних наук, доцент кафедри економіки

та фінансів.

Радинський Сергій Віталійович, кандидат

економічних наук, доцент кафедри економіки

та фінансів.

Методичні вказівки розглянуті і затверджені на засіданні кафедри економіки та фінансів

Протокол № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 р.

Схвалені на засіданні методичної комісії факультету економіки та менеджменту

Протокол № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 р.

**ЗМІСТ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вступ | | 4 |
| Тема 1. | Основні поняття товарознавства харчових продуктів. | 5 |
| Тема 2. | Зерно і продукти його переробки. | 21 |
| Тема 3. | Фрукти, овочі та продукти їх переробки. | 34 |
| Тема 4. | Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби. | 47 |
| Тема 5. | Смакові товари. | 68 |
| Тема 6. | Жирові продукти. | 87 |
| Тема 7. | Молоко і молочні товари. | 103 |
| Тема 8. | М'ясо і м'ясні товари. | 120 |
| Тема 9. | Яйця та яєчні товари. | 139 |
| Тема 10. | Риба і рибні товари. | 144 |
| Список рекомендованої літератури | | 165 |

**ВСТУП**

Опорний конспект лекцій з дисципліни «Основи товарознавства харчових товарів» призначений для надання допомоги студентам під час проведення лекційних занять, а також самостійного опрацювання теоретичного матеріалу.

Мета дисципліни - надання знань з науково-теоретичних основ товарознавства харчових продуктів, формування практичних навичок для вибору найбільш доцільних видів традиційної та нової сировини для виготовлення продуктів харчування, вивчення споживних властивостей, класифікації, асортименту, правил зберігання усіх груп харчових товарів. Ознайомлення з основними органічними і неорганічними речовини, їх видами, вміст у продуктах харчування, їх значення для організму людини. Харчова цінність, засвоюваність та калорійність харчових продуктів, залежність харчової цінності від хімічного складу.

Завдання дисципліни:

* вивчити теоретичні основи, предмет та завдання, терміни та визначення товарознавства;
* вивчити процеси, що відбуваються у харчових продуктах при транспортуванні та зберіганні і їх вплив на зміну якості і харчової цінності продуктів.
* вивчити споживні властивості, харчову цінність, класифікацію, асортимент, правила зберігання товарів рослинного та тваринного походження (зерноборошняних та хлібобулочних, кондитерських, смакових, плодово-овочевих, молочно-жирових, м’ясних, рибних, яєчних);
* навчитися проводити товарознавчу оцінку продовольчих товарів та визначати їх споживні властивості.

Завдання - надання студентам теоретичних і практичних знань з класифікації, асортименту, якості, збереженості товарів рослинного і тваринного походження.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати:** товарознавчі терміни та визначення, споживні властивості, харчову цінність, класифікацію товару, асортимент, основи виробництва, вимоги до якості та правила зберігання харчових товарів, дефекти.

**вміти:** проводити товарознавчу оцінку харчової сировини і товарів, визначати якість за органолептичними і фізико хімічними показниками.

**СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ**

**Базова**

1. Бірта Г.О. Товарознавство м’яса. Навчальний посібник. / Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 164 с.
2. Задорожний, І. М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти: Підручник / І. М. Задорожний, І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – Л.: Коопосвіта, 2000. - 319с.
3. Лебська Т.К. Інноваційні технології переробки риби : монографія / Т.К. Лебська, О.В. Сидоренко, Н.В.Притульська– К. : КНТЕУ, 2014. - 379с.
4. Льовшина Л.Д. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно- ароматичних рослин та прянощів : навч. посіб. / Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов, О. В. М'ячиков. - К. : Ліра-К, 2010. - 388 с.
5. Касторну М.С. Товарознавство та експертиза харчових жирів. Молока і молочних продуктів: Підручник/М.С Касторну, В.А Кузьміна, Ю.С. Пучкова.- 4-е вид., Доп.- М .: Видавничо-торгова корпорація «Дашков і К», 2011 . - 328 с.
6. Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби : підручник / Л.С. Кириченко. – К. : КНТЕУ, 2006. – 359 с.
7. Колтунов В.А. Субтропічні та тропічні плоди : підручник / В.А. Колтунов, О.Л. Романенко. – К. : КНТЕУ, 2005.- 195 с.
8. Колтунов В.А. Хвороби плодоовочевої продукції при зберіганні : навч. посіб. / В.А. Колтунов, О.Л. Романенко. – К. : КНТЕУ, 2006. – 166 с.
9. Коробкіна З.В. Товарознавство смакових товарів: Підруч. / З.В. Коробкіна, О. Л. Романенко. – Київ : КНТЕУ, 2003. – 378 с.
10. Орлова Н.Я. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. – 3-є вид., переробл. та допов. – К. : КНТЕУ, 2013. – 516 с.
11. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Підручник. / Н.М. Осокіна. – Умань, 2005.- 614с.
12. Поліщук Г.Є. Технологія молочних продуктів: підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скорченко та ін. – К. : НУХТ, 2013. – 502 с.
13. Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів : підручник / О.Л. Романенко. – К. : КНТЕУ, 2012. – 559 с.
14. Рудавська Г.Б. Молочні та яєчні товари : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : КНТЕУ, 2013. – 371 с.
15. Салухіна Н.Г. Товарознавство зерноборошняних товарів : підручник / Н.Г. Салухіна, А.А.Самойленко, В.В. Ващенко. – К. : КНТЕУ, 2002. – 357 с.
16. Сирохман І.В. Товарознавство м’яса і м’ясних товарів. 2-ге вид. перероб. та джоп. Підручник. / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 378с.
17. Сирохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : підруч. 2-е вид., переробл. і доп. / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова - К. : ЦУЛ, 2008. - 616 с.
18. Сирохман І.В. Товарознавство смакових товарів: Підручник./ Н.Г. Салухіна , Т.М. Раситюк. -Львів, 2009. – 344 с.
19. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів / І. В. Сирохман. Харків, «Світ Книг», 2016. – 713 с.
20. Стефаненко С.П. Товарознавство харчових продуктів. / С.П. Стефаненко, С.С. Бевза. - Вінниця, 2010. – 536 с.
21. Тищенко Є.В. Харчові жири : підручник / Є.В. Тищенко. – К. : КНТЕУ, 2013. – 226 с.

**Допоміжна**

1. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс) / Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу. - К.: Вид-во «Центр учбової літератури», 2012. - 224 с.
2. Беднарчук М. С. Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва : навч. посіб. / М. С. Беднарчук, І. С. Полікарпов. - К. : Центр навч. літ-ри, 2006. - 560 с.
3. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник./ О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко, В. В. Дятлов. – К.: Кондор, 2010. – 730 с.
4. Закон України від 23.12.1997 №771/97-ВР. Про безпечність та якість харчових продуктів.
5. Закон України від 24.06.2004 № 1870-ІV.Про молоко та молочні продукти.
6. Закон України від 06.02.2003 № 486-ІV. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них.
7. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб./ І. В. Сирохман, Ф.М. Задорожний. – Львів: Коопспілка, 2010. – 628с.