Товарознавство продовольчих товарів

Факультет економіки та менеджменту

Кафедра технології зберігання, консервування та переробки м’яса

Менеджмент, Бакалавр 4 курс

Коваль Г.М., E-mail

galiaKoval@ukr.net

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Тема | Анотація | Інтернет -ресурс |
| ЛЕКЦІЙНИЙ КУРС | | | |
|  | Асортимент продовольчих товарів. | Асортиментна класифікація продовольчих товарів. Сучасна класифікація асортименту товарів. Поділ асортименту на групи, підгрупи, види та різновиди. Формування асортименту за основними напрямками (скорочення, розширення, стабілізація, оновлення, удосконалення, гармонізація). | <https://sites>. google.com <site> tema-5 |
|  | Види і засоби інформації про товар | Рівні інформаційних комунікацій. Канали доведення інформації про товар. Засоби інформації про товар. Вимоги до інформації про товар. Маркування. Виробниче маркування, товарознавче маркування. Етикетки, кольоретки, вкладки, ярлики, клейма і штампи. | <https://studifile.net> > previev> page:3 |
|  | Кодування товарів. | Мета кодування. Правила і методи кодування. Структура коду (алфавіт, основа, розряд, довжина). Класифікатор.  Штрихове кодування. Класифікація штрихового кодування. Структура штрихового коду. Застосування штрихового кодування різних типів. Правила розміщення штрихових кодів. | https:// pidruchniki.com.t > ekonomika |
|  | Основи зберігання харчових продуктів (товарів) | Процеси, що відбуваються у харчових продуктах при зберіганні. Фізичні та фізико-хімічні процеси. Хімічні процеси. Мікробіологічні процеси. Умови та режими зберігання харчових продуктів. Кількісні та якісні втрати продовольчих товарів. | <https://studifile.net> > page:49 |
|  | Консервування продовольчих товарів. | Класифікація методів консервування. Фізичні методи консервування (консервування високими і низькими температурами, іонізуючим випромінюванням та ін.). Фізико-хімічні методи консервування (висушування, в’ялення, з використанням кухонної солі і цукру). Біохімічні методи консервування. Хімічні методи консервування (використання антибактеріальних речовин та антиокислювачів).Комбіновані методи консервування. | um.co.ua >… |
| Самостійна робота | | | |
|  | Товарознавча характеристика зерно борошняних товарів | Класифікація та асортимент борошна. Показники якості та дефектів борошна. Пакування, маркування, транспортування та зберігання борошна. Хімічний склад зерна. Крупи. Споживні властивості крупів. Класифікація та асортимент крупів. Показники якості та дефекти крупів і борошна продукції. | <https://studifile.net> > previev |
|  | Товарознавча характеристика фруктово-овочевих товарів | Чинники, що впливають на хімічний склад і властивості фруктів і овочів. Тара й пакування фруктів та овочів. Умови і тривалість зберігання фруктів та овочів. Вивчення асортименту фруктів екзотичних | https://studopedia com.ua > 1\_1283… |
|  | Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду і кондитерських товарів. | Крохмаль та крохмалепродукти – вимоги до якості. Цукор. Цукор-пісок, цукор-рафінад. Мед. Класифікація і характеристика основних видів меду. Вимоги до якості меду. Асортимент і вимоги до якості фруктово-ягідних, карамельних виробів. Асортимент і вимоги до якості шоколаду, цукерок. | https:// pidrchniki com. > tovarozna… |
|  | Товарознавча характеристика смакових товарів | Вивчення асортименту, класифікації та вимог до якості алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв, чаю, чайних напоїв, кави і кавових напоїв, прянощів, ароматичних речовин і приправ. | https://studopedia org >… |
|  | Консервування продовольчих товарів. | Класифікація методів консервування. Фізичні методи консервування (консервування високими і низькими температурами, іонізуючим випромінюванням, за допомогою знепліднюючих фільтрів, струмом високої і надвисокої частоти та ін.). Фізико-хімічні методи консервування (висушування, в’ялення, з використанням кухонної солі і цукру). Біохімічні методи консервування. Хімічні методи консервування (використання антибактеріальних речовин та антиокислювачів). Комбіновані методи консервування. | https:// pauligpromo.ru > vide-konse… |