

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри
економіки і бізнесу
«30» серпня 2023 р.
Протокол № 1

ПОЛОЖЕННЯ
про проведення предметної олімпіади
з дисципліни «Товарознавство»

Мета проведення олімпіади – розвиток творчих здібностей студентів та формування навичок і переконань, які будуть визначати поведінку і вміння майбутнього фахівця для вибору найбільш доцільних видів традиційної та нової сировини для виготовлення харчових продуктів, забезпечення оптимальних запасів сировини, контролю якості при зберіганні та використанні; під час органолептичного та інструментального методів контролю якості продуктів харчування, дослідження якості та безпечності продуктів харчування різних виробників.

Строк проведення олімпіади – олімпіада проводиться у листопаді, у I навчальному семестрі.

Контингент учасників олімпіади – студенти 1 курсу ОКР “Бакалавр” спеціальностей 076 "Підприємництво та торгівля" та 075 «Маркетинг».

Методика проведення першого туру олімпіади. Олімпіада проводиться в два етапи. На першому етапі відбір переможців здійснюється на базі результатів відповідей на запитання з використанням класу комп'ютерної підготовки (список запитань наведено в додатку А). Переможці першого етапу беруть участь у другому етапі.

На другому етапі учасники виконують науково-дослідну роботу з актуальних питань теорії та практики товарознавства, нових технологій, якості та безпеки товарів (послуг), стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю, захисту прав споживачів. (примірна тематика наведена в додатку Б).

Кращі роботи відбираються для участі в обласних, міжвузівських та всеукраїнських олімпіадах.

Журі олімпіади:

Голова журі – ведучий викладач дисципліни «Товарознавство», к. е. н., доцент ЗАВАДСЬКИХ Г.М.;

Члени журі – к. е. н., доцент БОЛТЯНСЬКА Л.О., к. е. н., доцент ЛИСАК О.І.

Заохочення для переможців олімпіади – за результатами олімпіади переможці заохочуються різноманітними формами матеріального і морального стимулювання.

Порядок оновлення матеріалу для проведення олімпіади. Запитання до першого етапу оновлюються щорічно і затверджуються на засіданні кафедри. Критерії відбору переможців для участі в другому турі Всеукраїнської олімпіади. Кращі роботи другого етапу розглядаються на засіданні журі, яке складається з ведучих викладачів кафедри. Роботи оцінюються за такими критеріями: актуальність, відповідність нормативним актам, наукова новизна, практичне застосування.

Зав. кафедри економіки і бізнесу



Лариса БОЛТЯНСЬКА

ЗАПИТАННЯ

для першого етапу предметної олімпіади

з дисципліни «Товарознавство»

1. Охарактеризуйте сфери використання олій рослинних та продуктів їх переробки.
2. Розкрийте зміст поняття “кисломолочні продукти” та наведіть класифікацію кисломолочних продуктів.
3. Наведіть класифікацію мінеральних вод.
4. Охарактеризуйте асортимент борошняних кондитерських виробів.
5. Охарактеризуйте асортимент та наведіть класифікацію безалкогольних напоїв.
6. Наведіть класифікацію борошна.
7. Охарактеризуйте асортимент шоколадних виробів.
8. Охарактеризуйте вимоги до якості і зберігання круп.
9. Наведіть класифікацію та норми якості жирів тваринних.
10. Охарактеризуйте асортимент майонезів
11. Наведіть видовий та хімічний склад капустяних овочів.
12. Наведіть загальну класифікацію продовольчих товарів.
13. Наведіть класифікацію лікєро-горілчаних виробів.
14. Охарактеризуйте харчову цінність та наведіть класифікацію коренеплодів
15. Охарактеризуйте асортимент борошняних кондитерських виробів.
16. Охарактеризуйте фізико-хімічні показники якості меду відповідно до національних стандартів.
17. Охарактеризуйте хімічний склад гарбузових овочів.
18. Охарактеризуйте вимоги до якості та зберігання майонезу.
19. Наведіть основні технологічні операції виготовлення соків.
20. Наведіть класифікацію круп.
21. Охарактеризуйте показники і норми якості меду квіткового і падевого.
22. Наведіть основні технологічні операції виробництва варених ковбас.

23. Охарактеризуйте хімічний склад та енергетичну цінність шоколаду.
24. Охарактеризуйте хімічний склад та енергетичну цінність круп.
25. Наведіть класифікацію сокових напоїв.
26. Наведіть класифікацію і асортимент морозива.
27. Наведіть терміни зберігання маргаринів.
28. Охарактеризуйте основні технологічні операції виробництва маргаринів.
29. Охарактеризуйте видовий та хімічний склад зелених овочів.
30. Охарактеризуйте фізико-хімічні показники якості меду відповідно до національних стандартів.

ТЕМАТИКА

науково-дослідних робіт для другого етапу

предметної олімпіади з дисципліни

«Товарознавство»

1. Товарознавча оцінка якості настоїв спиртових із рослинної сировини для лікєро-горілочного виробництва.
2. Порівняльна комплексна оцінка якості біокефірів вітчизняного та імпортного виробництва.
3. Оптимізація терміну зберігання рибних пресервів на основі дрібних оселедцевих риб.
4. Оцінка якості полімерних пакувальних матеріалів для хлібобулочних виробів.
5. Стан досліджень безпечності мінеральної води.
6. Товарознавча оцінка хліба пшеничного, збагаченого пшоном шліфованим.
7. Проблеми безпечності цукру білого за мікробіологічними показниками.
8. Використання пшона шліфованого у виробництві пшеничного хліба.
9. Товарознавство та експертиза непродовольчих товарів та сировини.
10. Сучасні види полімерної тари для консервованих харчових продуктів.
11. Митна політика та її вплив на ринок цукру в Україні.
12. Експорт та імпорту зернових культур в умовах сьогодення.
13. Технічне регулювання експорту борошняних сумішей для приготування кондитерських виробів.
14. Активне та розумне пакування харчових продуктів.
15. Визначення консервантів у алкогольних напоях.
16. Наукові основи концепції управління безпечністю харчових продуктів згідно з вимогами міжнародних стандартів.
17. Дослідження функціональних властивостей варених ковбас.
18. Шляхи гармонізації українських та міжнародних вимог до якості меду.

19. Особливості експертизи устриць.
20. Порівняльне оцінювання якості вершків питних стерилізованих різних виробників.
21. Проблеми та перспективи ринку кисломолочних продуктів
22. Засвоюваність білків продуктів для ентерального харчування.
23. Безпечність чорноморських моллюсків за показником вмісту важких металів.
24. Використання морських водоростей в якості біологічно цінної добавки.
25. Розроблення елементів системи управління безпечністю м'яса птиці
26. Товарознавча оцінка вторинних продуктів переробки ріпаку.
27. Ідентифікація барвників у складі жувального мармеладу, призначеного для дитячого споживання.
28. Мікробіологічні показники якості видкозаморожених напівфабрикатів із культивованих печериць.
29. Сучасні тенденції у формуванні якості хлібобулочних виробів.
30. Визначення номенклатури показників якості напівкопчених ковбасних виробів.