

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 1

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Науково-методичною радою  
Державного університету  
«Житомирська політехніка»

30 березня 2023 р. протокол № 07

### МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ для самостійної роботи здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни «ТОВАРОЗНАВСТВО»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  
факультет бізнесу та сфери обслуговування  
(назва факультету)  
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи  
(назва кафедри)

Рекомендовано на засіданні  
кафедри туризму та готельно-  
ресторанної справи  
(назва кафедри)

10 березня 2023 р., протокол № 01

Розробник: к.т.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної  
справи, Андрій ЧАГАЙДА  
(науковий ступінь, посада, ПРІЗВИЩЕ, власне ім'я)

Житомир  
2023

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 2

Методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» – Житомир, Державний університет «Житомирська політехніка», 2023 – 29 с.

Рецензенти:

Ігор БУРАЧЕК – к.е.н., доц., доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій,

Марина КРУГЛЯК – к.і.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Затверджено на засіданні кафедри  
туризму та готельно-ресторанної  
справи

10 березня 2023 р., протокол № 01

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 3

## ЗМІСТ

Вступ	4
Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства	6
Тема 2. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів.	6
Тема 3. Загальна характеристика сировини та основні показники її якості.	6
Тема 4. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.	6
Тема 5. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.	7
Тема 6. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, кондитерських виробів.	7
Тема 7. Товарознавча характеристика смакових товарів.	7
Тема 8. Товарознавча характеристика харчових жирів.	8
Тема 9. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.	8
Тема 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.	8
Тема 11. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.	8
Тема 12. Товарознавство риби та рибних товарів	9
Тема 13. Товарознавча характеристика харчових концентратів	9
Тема 14. Господарські товари	10
Тема 15. Текстильні товари	10
Тема 16. Взуттєві та хутряні товари	10
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ	11
ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ	12
ЗРАЗКИ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ	15
ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ІСПИТУ	20
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	24

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 4

## ВСТУП

**Метою навчальної дисципліни «Товарознавство» є:** сформувати загальне уявлення про товарознавство як наукову дисципліну, опанувати науково-теоретичні та практичні засади товарознавства та сформувати у студентів систему спеціальних теоретичних знань і практичних навичок для управління асортиментом та якістю товарів.

Розуміння зв'язку споживчої вартості і якості дозволяють обґрунтувати сучасні завдання товарознавства, які вдосконалюються в процесі розвитку цієї наукової дисципліни.

**Завданнями вивчення навчальної дисципліни є:**

- вивчення загальних закономірностей формування і прояв споживчої вартості товарів на сучасному етапі розвитку суспільства;
- вивчення та опанування методів і засобів управління асортиментом і якістю товарів, закономірностей формування та прогнозування асортименту товарів;
- вивчення термінології, класифікації, кодування різних груп товарів, методів дослідження товарів, умов їх зберігання і транспортування;
- вивчення споживчих властивостей товарів нових видів сировини і матеріалів;
- набуття навичок визначення номенклатури споживчих властивостей і показників якості товарів.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

**СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

**СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів;

**СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 5

**РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;

**РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

**РН 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;

**РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 6

## **ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

### **Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства**

1. Зміст і завдання сучасного товарознавства.
2. Світовий ринок товарів і послуг.
3. Основні категорії товарознавства.
4. Основні задачі та проблеми, що вирішує товарознавство.
5. Завдання сучасного товарознавства.
6. Споживні властивості товару і показники, що їх характеризують.
7. Маркувальна інформація товарів.
8. Інформаційні знаки.

### **Тема 2. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів.**

1. Показники якості товару.
2. Зберігання і транспортування товарів.
3. Утилітарні вимоги до товарів, їх характеристика.
4. Чинники якості продовольчих товарів.
5. Класифікація харчових продуктів.
6. Фізичні і хімічні процеси, що відбуваються під час зберігання товарів.
7. Чинники, що впливають на витрати харчових продуктів при товаропросуванні і зберіганні.
8. Фізичні та фізико-хімічні методи консервування харчової продукції.

### **Тема 3. Загальна характеристика сировини та основні показники її якості.**

1. Екологічні вимоги до виробництва харчової продукції.
2. Хімічний склад продовольчих товарів.
3. Основні вимоги законодавства ЄС до безпеки і якості товарів.
4. Види забруднення харчової сировини і харчових продуктів шкідливими речовинами та їх вплив на організм людини.
5. Класифікація сировини для закладів ресторанного господарства.
6. Поняття про технологічний потенціал сировини та зовнішні і внутрішні чинники, що впливають на його формування.

### **Тема 4. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.**

1. Хімічний склад та енергетична цінність злакових культур.
2. Класифікація борошна. Хлібопекарські властивості борошна.
3. Упакування, маркування, транспортування і зберігання круп і борошна.
4. Причини виникнення дефектів у борошні.
5. Класифікація хлібобулочних виробів.
6. Хімічний склад та енергетична цінність хлібобулочних виробів.
7. Показники якості хлібобулочних виробів.
8. Хвороби хлібобулочних виробів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 7

9. Пакування, транспортування і зберігання хлібобулочних виробів.
10. Споживчі властивості макаронних виробів.
11. Хімічний склад та технологія приготування макаронних виробів.
12. Класифікація та асортимент макаронних виробів.
13. Вимоги до якості макаронних виробів.
14. Асортимент бубличних виробів. Виробництво бубличних виробів. Пакування та зберігання.
15. Асортимент сухарних виробів. Пакування та зберігання сухарних виробів.

**Тема 5. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.**

1. Хімічний склад плодів та овочів.
2. Добова потреба, фізіологічна дія та джерела основних вітамінів.
3. Споживча цінність фруктів і овочів та продуктів їх перероблення.
4. Класифікація свіжих фруктів.
5. Умови зберігання плодів та овочів; процеси, що протікають при зберіганні.
6. Втрати плодів та овочів під час зберігання.
7. Класифікація плодовоовочевих консервів.
8. Захворювання плодів та овочів. Продукти переробки овочів і фруктів.
9. Класифікація грибів

**Тема 6. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, кондитерських виробів.**

1. Властивості крохмалю.
2. Схеми виробництва картопляного і кукурудзяного крохмалю.
3. Торговельні сорти крохмалю. Характеристика крохмалепродуктів.
4. Основні властивості і напрями використання патоки крохмальної.
5. Схеми виробництва цукру-піску і цукру-рафінаду.
6. Асортимент цукру-рафінаду. Вимоги до якості цукру.
7. Пакування, перевезення та зберігання цукру.
8. Підсоложуючі речовини та цукрозамінники.
9. Стан виробництва кондитерських виробів.
10. Класифікація кондитерських виробів та сировина для їх виробництва.
11. Характеристика фруктово-ягідних виробів. Пакування та умови зберігання.
12. Характеристика та асортимент карамелі.
13. Класифікація цукерок і драже.
14. Характеристика та асортимент борошняних кондитерських виробів.
15. Умови зберігання борошняних кондитерських виробів.

**Тема 7. Товарознавча характеристика смакових товарів.**

1. Класифікація смакових товарів.
2. Характеристика основних груп смакових товарів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 8

3. Характеристика та хімічний склад чаю.
4. Асортимент кави, яка надходить у продаж.
5. Класифікація класичних прянощів і приправ.
6. Класифікація та асортимент лікєро-горілочаних виробів (залежно від вмісту спирту, цукру, смакових та ароматичних особливостей).
7. Класифікація виноградних вин.
8. Класифікація коньяків.
9. Слабоалкогольні напої. Класифікація і асортимент безалкогольних напоїв.

#### **Тема 8. Товарознавча характеристика харчових жирів.**

1. Склад, властивості і класифікація жирів.
2. Хімічний склад вершкового масла, асортимент вершкового масла.
3. Показники якості вершкового масла, що нормуються стандартами.
4. Тваринні топлєні жири, строки їх зберігання.
5. Асортимент маргарину та показники його якості. Гарантійні строки зберігання маргарину з дня його виготовлення.
6. Кулінарні, кондитерські і хлібопекарські жири.

#### **Тема 9. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.**

1. Характеристика молока, органолептичні властивості, хімічний склад та якісна оцінка.
2. Класифікація і асортимент питного молока. Дефекти молока.
3. Продукти кисломолочного бродіння молока, класифікація і асортимент кисломолочних продуктів.
4. Асортимент сирних виробів.
5. Класифікація молочних консервів і сухих молочних продуктів залежно від термічної обробки і способу виробництва.
6. Асортимент морозива, способи виробництва.
7. Асортимент сичужних сирів та схеми отримання сирів за різними способами.

#### **Тема 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.**

1. Харчова цінність, будова, класифікація та оцінка якості курячих яєць.
2. Способи та умови зберігання курячих яєць.
3. Яйця інших видів домашньої птиці.
4. Продукти переробки яєць, побічні продукти переробки.
5. Виробництво морожених яєчних продуктів та вимоги до їх якості.
6. Вимоги до якості сухих яєчних продуктів.

#### **Тема 11. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.**

1. Класифікація та маркування м'яса.
2. Будова основних тканин м'яса, хімічний склад та харчова цінність м'яса.
3. Післязабійні зміни в м'ясі. Оцінка якості м'яса.



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 9

4. Холодильна обробка м'яса, параметри зберігання м'яса та упакованих м'ясних блоків.
5. Загальна характеристика м'ясних субпродуктів, їх хімічний склад.
6. Види птиці, її переробка, товарознавча характеристика м'яса птиці. Граничні строки зберігання мороженого м'яса птиці.
7. Класифікація копченостей та схема їх виробництва.
8. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Асортимент та загальна схема виробництва ковбасних виробів. Терміни зберігання ковбасних виробів.
9. Хімічний склад, виробництво та асортимент м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування м'ясних консервів. Умови зберігання і реалізації м'ясних консервів.
10. Класифікація м'ясних напівфабрикатів. Оцінка якості, умови зберігання і реалізації м'ясних напівфабрикатів.
11. М'ясні кулінарні вироби. Швидкозаморожені готові страви. Класифікація і асортимент м'ясних кулінарних виробів, оцінка їх якості.

## **Тема 12. Товарознавство риби та рибних товарів.**

1. Класифікація риб, особливості їх анатомічної будови.
2. Основні промислові родини риб. Класифікація промислових риб за енергетичною цінністю.
3. Асортимент та вимоги до якості живої риби, ознаки якості живої риби. Транспортування та зберігання живої риби.
4. Хімічний склад м'яса риби та класифікація риб за категоріями жирності та обводнення.
5. Охолоджена та морожена товарна риба. Методи заморожування риби.
6. Солоні та мариновані рибні товари, способи посолу риби.
7. Асортимент сушених рибних товарів. Способи в'ялення риби. Зберігання в'ялених товарів.
8. Асортимент та вимоги до якості товарів гарячого та холодного коптіння.
9. Рибні консерви та пресерви: їх хімічний склад, побудова асортименту та вимоги до якості.
10. Асортимент рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів, умови їх зберігання.
11. Вимоги до якості ікорних товарів.

## **Тема 13. Товарознавча характеристика харчових концентратів.**

1. Асортимент других обідніх страв з харчових концентратів.
2. Концентрати-напівфабрикати борошняних кондитерських виробів.
3. Класифікація сухих продуктів для дитячого і дієтичного харчування в залежності від складу і призначення.
4. Асортимент харчових концентратів – сухих сніданків.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 10

#### **Тема 14. Господарські товари.**

1. Характеристика асортименту пластмасових виробів. Дефекти виготовлення виробів із пластмас. Вимоги до якості виробів із пластмас та методи їх зберігання.
2. Товари побутової хімії.
3. Класифікація та асортимент клеїв, їх споживчі властивості.
4. Класифікація лакофарбових матеріалів, їх споживчі властивості.
5. Асортимент мийних речовин та вимоги до їх якості.
6. Споживчі властивості скла, дефекти скляних виробів.
7. Асортимент метало-господарських товарів.
8. Розподіл, в залежності від призначення, матеріалів для виготовлення меблів.
9. Види будівельних матеріалів.

#### **Тема 15. Текстильні товари.**

1. Асортимент ниток за видом використаної сировини. Класифікація ниток за різними ознаками, основні показники будови ниток.
2. Класифікація тканин.
3. Класифікація швейних товарів за загальним призначенням та умовами експлуатації.
4. Ознаки і види трикотажних полотен, особливості будови і властивості основов'язальних трикотажних полотен.

#### **Тема 16. Взуттєві та хутряні товари.**

1. Види взуттєвих матеріалів. Асортимент натуральних взуттєвих шкір за характером виготовлення.
2. Асортимент та матеріали для виготовлення взуття зі штучних шкір.
3. Класифікація гуми для деталей низу взуття.
4. Показники якості взуття.
5. Товарознавча класифікація хутряних напівфабрикатів. Властивості хутряних товарів.
6. Видовий асортимент хутряних виробів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 11

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ

Мета індивідуальної роботи полягає в створенні умов для реалізації творчих можливостей студентів через індивідуально-спрямований розвиток їх здібностей. Виконання індивідуальної роботи полягає в опрацюванні певної тематики шляхом пошуку та обробки інформації, проведення власних досліджень, аналізу отриманих результатів та їх представлення.

У відповідності з навчальним планом з дисципліни «Товарознавство» студент заочної форми навчання зобов'язаний виконати контрольну роботу.

Мета виконання індивідуальної контрольної роботи – систематизація, закріплення і розширення отриманих в ході вивчення курсу теоретичних і практичних знань, підготовка студентів до самостійної практичної роботи.

Виконання теоретичного розділу контрольної роботи має наступні завдання:

1. Закріплення та поглиблення знань з теми, що відноситься до практичного питання.

2. Формування навичок навчально-наукового пошуку при роботі з джерелами інформації.

Список використаної літератури складається в строго певній послідовності в алфавітному порядку. В ньому наводяться підручники, довідники, спеціальні книги, законодавчі акти, постанови, журнали, методичні розробки в такій послідовності: прізвище і ініціали автора, повна назва книги або статті, прізвище і ініціали автора, місце випуску і найменування видавництва, рік випуску та номер журналу, кількість сторінок.

Зміст контрольної роботи включає три теоретичних запитання з різних тем курсу.

Критерії оцінювання завдання: самостійне виконання, чітка послідовність та логічне викладення матеріалу, впевненість аргументації, стислість і точність формулювань, повнота розкриття теми, використання довідкової літератури, якість оформлення. Роботи, виконані не за своїм варіантом або мають взаємні запозичення (в особливості в практичній частині), не оцінюються і повертаються студенту.

Виконана контрольна робота здається на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи в терміни, встановлені графіком учбового процесу. При незадовільному виконанні контрольна робота з рецензією викладача повертається студенту для доопрацювання. Студент допускається до здачі екзамену після успішного захисту контрольної роботи.

Вибір варіанту визначається порядковим номером студента у журналі групи.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 12

## ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

### ЗАВДАННЯ ДЛЯ ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

#### Варіант 1

1. Термінологія товарознавства. Основні категорії товарознавства.
2. Схеми виробництва цукру-піску і цукру-рафінаду. Асортимент цукру-рафінаду. Вимоги до якості цукру. Пакування, перевезення та зберігання цукру. Підсоложуючі речовини та цукрозамінники.
3. Характеристика асортименту пластмасових виробів. Дефекти виготовлення виробів із пластмас. Вимоги до якості виробів із пластмас та методи їх зберігання.

#### Варіант 2

1. Цілі, завдання й принципи товарознавства. Основні задачі та проблеми, що вирішує товарознавство.
2. Властивості крохмалю. Схеми виробництва картопляного і кукурудзяного крохмалю. Торговельні сорти крохмалю. Характеристика крохмалепролуктів. Основні властивості і напрями використання патоки крохмальної
3. Класифікація швейних товарів за загальним призначенням та умовами експлуатації. Ознаки і види трикотажних полотен, особливості будови і властивості основов'язальних трикотажних полотен.

#### Варіант 3

1. Історія товарознавства.
2. Стан виробництва кондитерських виробів. Класифікація кондитерських виробів та сировина для їх виробництва. Характеристика та асортимент борошняних кондитерських виробів. Умови зберігання борошняних кондитерських виробів.
3. Види взуттєвих матеріалів. Асортимент натуральних взуттєвих шкір за характером виготовлення. Асортимент та матеріали для виготовлення взуття зі штучних шкір.

#### Варіант 4

1. Об'єкти та суб'єкти товарознавчої діяльності.
2. Класифікація смакових товарів. Характеристика основних груп смакових товарів.
3. Види птиці, її переробка, товарознавча характеристика м'яса птиці. Граничні строки зберігання мороженого м'яса птиці.

#### Варіант 5

1. Споживчі властивості товару і показники, що їх характеризують.
2. Заходи щодо зниження товарних втрат.
3. Класифікація та породи забійних тварин. Класифікація та маркування м'яса. Будова основних тканин м'яса, хімічний склад та харчова цінність м'яса. Оцінка

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 13

якості м'яса.

### Варіант 6

1. Сучасний стан світового ринку товарів і послуг.
2. Класифікація свіжих фруктів. Умови зберігання плодів та овочів; процеси, що протікають при зберіганні. Втрати плодів та овочів під час зберігання. Класифікація плодоовочевих консервів.
3. Класифікація молочних консервів і сухих молочних продуктів залежно від термічної обробки і способу виробництва.

### Варіант 7

1. Маркувальна інформація товарів. Інформаційні знаки.
2. Характеристика та хімічний склад чаю. Асортимент кави, яка надходить у продаж.
3. Холодильна обробка м'яса, параметри зберігання м'яса та упакованих м'ясних блоків. Загальна характеристика м'ясних субпродуктів, їх хімічний склад.

### Варіант 8

1. Утилізаційні вимоги до товарів. Характеристика утилізаційних вимог для продовольчих і непродовольчих товарів.
2. Характеристика фруктово-ягідних виробів. Пакування та умови зберігання. Характеристика та асортимент карамелі. Класифікація цукерок і драже.
3. Класифікація промислових риб за енергетичною цінністю. Асортимент та вимоги до якості живої риби, ознаки якості живої риби. Транспортування та зберігання живої риби.

### Варіант 9

1. Основні напрями (методи) формування асортименту товарів.
2. Споживчі властивості макаронних виробів. Хімічний склад та технологія приготування макаронних виробів. Класифікація та асортимент макаронних виробів. Вимоги до якості макаронних виробів.
3. Хімічний склад, виробництво та асортимент м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування м'ясних консервів. Умови зберігання і реалізації м'ясних консервів.

### Варіант 10

1. Класифікація харчових продуктів. Чинники якості продовольчих товарів.
2. Хімічний склад вершкового масла, асортимент вершкового масла. Показники якості вершкового масла, що нормуються стандартами.
3. Товарознавча класифікація хутряних напівфабрикатів. Властивості хутряних товарів. Видовий асортимент хутряних виробів.

### Варіант 11

1. Зберігання і транспортування товарів. Фізичні і хімічні процеси, що

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 14

відбуваються під час зберігання товарів.

2. Класифікація класичних прянощів і приправ.

3. Продукти кисломолочного бродіння молока, класифікація і асортимент кисломолочних продуктів. Асортимент сирних виробів.

#### Варіант 12

1. Фізичні та фізико-хімічні методи консервування харчової продукції.

2. Класифікація та асортимент лікєро-горілочаних виробів (залежно від вмісту спирту, цукру, смакових та ароматичних особливостей).

3. Рибні консерви та пресерви: їх хімічний склад, побудова асортименту та вимоги до якості.

#### Варіант 13

1. Хімічний склад продовольчих товарів. Чинники, що впливають на витрати харчових продуктів при товаропросуванні і зберіганні.

2. Слабоалкогольні напої. Класифікація і асортимент безалкогольних напоїв.

3. М'ясні кулінарні вироби. Швидкозаморожені готові страви. Класифікація і асортимент м'ясних кулінарних виробів, оцінка їх якості.

#### Варіант 14

1. Якість продукції і розвиток економіки.

2. Класифікація борошна. Хлібопекарські властивості борошна. Упакування, маркування, транспортування і зберігання борошна. Причини виникнення дефектів у борошні.

3. Хімічний склад м'яса риби та класифікація риб за категоріями жирності та обводнення. Охолоджена та морожена риба. Методи заморожування риби.

#### Варіант 15

1. Методи побудови класифікації товарів.

2. Асортимент маргарину та показники його якості. Гарантійні строки зберігання маргарину з дня його виготовлення.

3. Класифікація гуми для деталей низу взуття. Показники якості взуття.

#### Варіант 16

1. Екологічні вимоги до виробництва харчової продукції.

2. Класифікація хлібобулочних виробів. Хімічний склад та енергетична цінність хлібобулочних виробів. Показники якості хлібобулочних виробів. Хвороби хлібобулочних виробів. Пакування, транспортування і зберігання хлібобулочних виробів.

3. Асортимент морозива, способи виробництва.

#### Варіант 17

1. Основні вимоги законодавства ЄС до безпеки і якості товарів.

2. Тваринні топлєні жири, строки їх зберігання.

3. Класифікація сухих продуктів для дитячого і дієтичного харчування в

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 15

залежності від складу і призначення. Асортимент харчових концентратів – сухих сніданків.

### Варіант 18

1. Методи оцінки якості товарів.
2. Кулінарні, кондитерські і хлібопекарські жири.
3. Характеристика молока, органолептичні властивості, хімічний склад та якісна оцінка. Класифікація і асортимент питного молока. Дефекти молока.

### Варіант 19

1. Поняття про технологічний потенціал сировини та зовнішні і внутрішні чинники, що впливають на його формування.
2. Хімічний склад та енергетична цінність злакових культур. Упакування, маркування, транспортування і зберігання круп.
3. Асортимент сичужних сирів та схеми отримання сирів за різними способами.

### Варіант 20

1. Види забруднення харчової сировини і харчових продуктів шкідливими речовинами та їх вплив на організм людини.
2. Класифікація виноградних вин. Класифікація коньяків.
3. Способи в'ялення риби. Зберігання в'ялених товарів.

## ЗРАЗКИ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
1	Об'єктами товарознавства є ...	А. промислові товари Б. продовольча та непродовольча продукція В. є споживчі вартості товарів Г. суб'єктивна оцінка покупцем товару Д. фізичні та юридичні особи, як носії певних прав і обов'язків
2	Що характеризують перші дві-три цифри у кодї EAN	А. виробника продукції Б. ідентифікацію товару В. країну-виробника Г. контроль якості Д. вартість продукції

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023 Арк 29 / 16
<i>Екземпляр № 1</i>		
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
3	Корисність товару – це ...	<p>А. витрати суспільно необхідної праці на його проектування, виробництво, розподіл</p> <p>Б. його здатність задовольняти певні потреби людини</p> <p>В. благо, що він надає людям, елемент багатства</p> <p>Г. властивість на основі технології виробництва окремих груп товарів</p> <p>Д. прибуток, який отримують виробник і продавець</p>
4	Споживча функція товару полягає в ...	<p>А. його здатності відповідати запитам споживачів завдяки властивим йому основоположним характеристикам товару</p> <p>Б. формуванні попиту та реалізується через задоволення різних видів і різновидів потреб споживачів</p> <p>В. основному призначенні товару, як об'єкта купівлі-продажу</p> <p>Г. тому, що з одного боку він виступає як об'єкт договірних відносин, а з іншого – повинен відповідати вимогам нормативних документів</p> <p>Д. тому, що будь-який товар повинен приносити прибуток у прийнятному для споживача сегменті цін</p>
5	Поріг відчуття сахарози, тобто мінімальної концентрації речовини у розчині, при якій людина починає відчувати солодкість, становить, %	<p>А. 0,25</p> <p>Б. 0,5</p> <p>В. 1</p> <p>Г. 1,5</p> <p>Д. 2</p>



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023 Арк 29 / 17
<i>Екземпляр № 1</i>		
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
6	Чинники якості сфери розподілу продовольчих товарів	<p>А. якість сировини, напівфабрикатів</p> <p>Б. якість матеріалів, технології і обладнання</p> <p>В. якість зберігання, транспортування, реалізації</p> <p>Г. якість нормативної документації та кваліфікації виробників</p> <p>Д. якість споживання і засвоєння</p>
7	Потреби людини у непродовольчих товарах залежать від ...	<p>А. ремонтоздатності товарів; довговічності; зберігання; безвідмовності</p> <p>Б. способу життя; виду професійної діяльності; культурно-освітнього рівня; статі; моди</p> <p>В. інформаційної виразності; раціональності форми; досконалості виробничого виконання та товарного вигляду</p> <p>Г. функціональності, екологічності, ергономічності, гігієнічності</p> <p>Д. відповідності їх властивостей антропометричним, фізіологічним і психологічним вимогам</p>
8	За призначенням пакування поділяють на...	<p>А. споживче і транспортне</p> <p>Б. коробки, кошики, лотки</p> <p>В. пакети, фольгу, полімерні і комбіновані матеріали</p> <p>Г. скляні і металеві, банки пергамент та картон</p> <p>Д. жорстке, напівжорстке, м'яке</p>
9	Процес консервування продукції шляхом виморожування надлишку вологи називається	<p>А. вакуумуванням</p> <p>Б. мікрохвильовим сушінням</p> <p>В. сублимацією</p> <p>Г. радіаційним сушінням</p> <p>Д. розсіювальним сушінням</p>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023 Арк 29 / 18
<i>Екземпляр № 1</i>		
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
10	При низьких температурах крохмаль картоплі має здатність	А. розкладатись Б. денатурувати В. оцукрюватись Г. адсорбуватись Д. пептизувати
11	Зберігання яблук відбувається при відносній вологості повітря	А. 50...55% Б. 60...65% В. 70...75% Г. 80...85% Д. 90...95%
12	Купажовані соки одержують шляхом	А. насичення соків диоксидом вуглецю Б. розведення водою концентратів соків В. часткового чи повного розкладу цукрі сировини Г. додавання до основного соку сік з іншого виду сировини Д. освітлення соку та відділення м'якоті
13	Оптимальна температура зберігання продовольчої капусти	А. +5 <sup>0</sup> С Б. +3 <sup>0</sup> С В. +1 <sup>0</sup> С Г. 0 <sup>0</sup> С Д. -1 <sup>0</sup> С
14	Тверду пшеницю використовують для виробництва	А. хлібопекарського борошна Б. макаронного борошна В. круп вищого гатунку Г. круп першого гатунку Д. круп другого гатунку
15	Вихід борошна визначається	А. сміттевими домішками Б. вологістю В. складом анатомічних частин зернини Г. вмістом пророслих зерен Д. вмістом плодових і сім'яних оболонок

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 Екземпляр № 1	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023 Арк 29 / 19
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
16	Фізико-хімічні властивості лакофарбових матеріалів	<p>А. адгезійна здатність, покривельна здатність, зручність, надійність чи строк служби</p> <p>Б. безпека для середовища і для людини, можливість безпечного використання</p> <p>В. в'язкість, швидкість висихання, стійкість до температури, світла, атмосферних впливів, вологостійкість, міцність на згинання і відрив</p> <p>Г. колір, блиск, прозорість, фактура, відтінок</p> <p>Д. зовнішній вигляд, запах, консистенція, колір розчину</p>
17	Естетичні споживчі властивості клеїв	<p>А. адгезійна здатність, життєздатність, в'язкість</p> <p>Б. колір, відтінок</p> <p>В. компактність, особливості застосування, нешкідливість, безпечність</p> <p>Г. водостійкість, хімічна стійкість, багатофункціональність, термостійкість</p> <p>Д. жодної правильної відповіді</p>
18	Надійність, як вимога до якості мийних засобів характеризується	<p>А. універсальністю, розчинністю, здатністю дозуватись, безпекою</p> <p>Б. стабільністю консистенції, розчинністю, здатністю дозуватись</p> <p>В. здатністю завжди виконувати миючі функції, стабільністю консистенції</p> <p>Г. безпекою, універсальністю, розчинністю, стабільністю консистенції</p> <p>Д. жодної правильної відповіді</p>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015		Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1		Арк 29 / 20
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей	
19	Споживчі властивості скла	<p>А. відповідність формі, світлопроникність, кольорові відтінки, променезаломлювання, хімічна стійкість, термічна стійкість,</p> <p>Б. світлопроникність, променезаломлювання, хімічна стійкість, термічна стійкість, твердість, крихткість, однорідність</p> <p>В. відповідність формі, матовість, кольорові відтінки, термічна стійкість</p> <p>Г. світлопроникність, променезаломлювання, хімічна стійкість, термічна стійкість</p> <p>Д. жодної правильної відповіді</p>	
20	Методи виготовлення скловиробів	<p>А. пресовидування, витягування, видування, полірування, лиття</p> <p>Б. видування, пресування, полірування</p> <p>В. лиття, пресування, видування,</p> <p>Г. видування, пресування, центробіжне лиття, пресовидування</p> <p>Д. жодної правильної відповіді</p>	

### ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ІСПИТУ

1. Історія розвитку товарознавства.
2. Хімічний склад продовольчих товарів.
3. Класифікація харчових продуктів.
4. Якість харчових продуктів.
5. Основи зберігання і транспортування товарів.
6. Наукові основи консервування харчових продуктів.
7. Особливості сировини для закладів ресторанного господарства (ЗРГ).
8. Класифікація сировини для закладів ресторанного господарства.
9. Поняття про технологічний потенціал сировини.
10. Формування якості сировини та продуктів харчування.
11. Хімічний склад та енергетична цінність злакових культур.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 21

12. Товарознавча характеристика борошна. Класифікація борошна.
13. Пакування, маркування, транспортування і зберігання круп і борошна.
14. Причини виникнення дефектів у борошні.
15. Хлібопекарські властивості борошна.
16. Хліб та хлібобулочні вироби. Класифікація хлібобулочних виробів.
17. Хімічний склад та енергетична цінність хлібобулочних виробів.
18. Показники якості хлібобулочних виробів.
19. Хвороби хлібобулочних виробів
20. Споживчі властивості макаронних виробів.
21. Хімічний склад та технологія приготування макаронних виробів. Вимоги до якості макаронних виробів.
22. Асортимент бубличних виробів. Виробництво бубличних виробів. Пакування та зберігання.
23. Асортимент сухарних виробів. Пакування та зберігання сухарних виробів.
24. Харчова цінність та класифікація плодів та овочів. Добова потреба, фізіологічна дія та джерела основних вітамінів.
25. Свіжі плоди та овочі. Продукти переробки плодів і овочів.
26. Умови зберігання плодів та овочів; процеси, що протікають при зберіганні.
27. Втрати плодів та овочів під час зберігання. Захворювання плодів та овочів.
28. Класифікація плодоовочевих консервів.
29. Гриби свіжі та перероблені.
30. Крохмаль і крохмалепродукти.
31. Цукор. Хімічний склад цукру. Види і властивості товарного цукру.
32. Кондитерські вироби.
33. Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація.
34. Характеристика основних груп смакових товарів.
35. Слабоалкогольні і безалкогольні напої.
36. Товарознавча характеристика коньяку і віскі.
37. Товарознавча характеристика підсолоджувачів і цукрозамінників.
38. Товарознавча характеристика карамелі.
39. Товарознавча характеристика шоколаду і шоколадних виробів.
40. Товарознавча характеристика мармеладно-пастильних виробів.
41. Товарознавча характеристика вина.
42. Товарознавча характеристика чаю.
43. Товарознавча характеристика кави.
44. Товарознавча характеристика кавових напоїв.
45. Товарознавча характеристика фруктових-ягідних негазованих напоїв

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 22

46. Товарознавча характеристика пива.
47. Товарознавча характеристика квасу.
48. Товарознавча характеристика лікерів.
49. Товарознавча характеристика прянощів класичних.
50. Товарознавча характеристика прянощів місцевих.
51. Товарознавча характеристика соусів.
52. Товарознавча характеристика харчових кислот.
53. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання.
54. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.
55. Тваринні жири: види, хімічний склад, показники якості, харчова цінність.
56. Рослинні жири: види, хімічний склад, показники якості, харчова цінність.
57. Молочний жир. Хімічний склад, властивості, використання, вплив при споживанні.
58. Риб'ячий жир. Хімічний склад, властивості, використання, вплив при споживанні.
59. Соєва олія. Хімічний склад, властивості, використання, вплив при споживанні.
60. Рапсова олія. Хімічний склад, властивості, використання, вплив при споживанні.
61. Кокосова олія. Хімічний склад, властивості, використання, вплив при споживанні.
62. Пальмова олія. Хімічний склад, властивості, використання, вплив при споживанні.
63. Маргарин. Хімічний склад, властивості, використання, вплив при споживанні.
64. Майонез. Хімічний склад, властивості, використання, вплив при споживанні.
65. Жир кондитерський. Хімічний склад, властивості, використання, вплив при споживанні.
66. Молоко: характеристика, хімічний склад, властивості, вади, якісна оцінка.
67. Молочні консерви і сухі молочні продукти.
68. Товарознавча характеристика масла вершкового.
69. Сичужні сири: класифікація, характеристика, хімічний склад, властивості, вади, якісна оцінка.
70. Товарознавча характеристика сухих яєчних продуктів.
71. Товарознавча характеристика простокваші.
72. Товарознавча характеристика йогурту.
73. Товарознавча характеристика ацидофільних напоїв.
74. Товарознавча характеристика сметани.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 23

75. Товарознавча характеристика сиру кисломолочного.
76. Товарознавча характеристика плавлених сирів.
77. Товарознавча характеристика веганських сирів.
78. Харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць. Способи та умови зберігання курячих яєць.
79. Продукти переробки яєць.
80. Класифікація м'яса. Термічний стан м'яса. Маркування м'яса.
81. Хімічний склад та харчова цінність м'яса.
82. Післязабійні зміни в м'ясі. Основні процеси при псуванні м'яса.
83. Оцінка якості м'яса. Показники визначення свіжості м'яса.
84. Холодильна обробка м'яса. Параметри зберігання м'яса та упакованих м'ясних блоків.
85. Загальна характеристика м'ясних субпродуктів. Вимоги до субпродуктів.
86. Види птиці, її переробка, товарознавча характеристика м'яса птиці.
87. Класифікація копченостей. Схема виробництва копченостей.
88. Класифікація ковбас. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів.
89. Асортимент ковбасних виробів. Термін зберігання ковбасних виробів.
90. Загальна схема виробництва варених ковбасних виробів.
91. Загальна схема виробництва сиров'ялених ковбасних виробів.
92. Виробництво крафтових ковбасних виробів.
93. М'ясні консерви. Класифікація асортименту м'ясних консервів. Хімічний склад м'ясних консервів.
94. Виробництво м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів.
95. Класифікація м'ясних напівфабрикатів. Хімічний склад натуральних і січених напівфабрикатів.
96. Оцінка якості, умови зберігання і реалізації м'ясних напівфабрикатів.
97. Класифікація та асортимент м'ясних кулінарних виробів. Оцінка якості кулінарних виробів із м'яса.
98. Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб.
99. Класифікація промислових риб за енергетичною цінністю.
100. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби.
101. Жива товарна риба.
102. Охолоджена та морожена товарна риба. Методи заморожування риби.
103. Солоні та мариновані рибні товари. Ікорні товари.
104. В'ялені, сушені та копчені рибні товари.
105. Рибні консерви та пресерви. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби.
106. Асортимент харчових концентратів.
107. Обідні страви. Сухі сніданки і картоплепродукти.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 24

108. Продукція для дитячого і дієтичного харчування.
109. Вироби з пластмас: асортимент, дефекти, вимоги до якості.
110. Товари побутової хімії.
111. Силікатні товари. Будівельні матеріали.
112. Металогосподарські товари.
113. Меблеві товари.
114. Нитки, їх асортимент і призначення.
115. Види тканин та їх класифікація.
116. Класифікація швейних товарів.
117. Ознаки і види трикотажних полотен.
118. Види натуральних взуттєвих шкір та їх асортимент.
119. Види штучних шкір та штучних матеріалів, які використовуються при виробництві взуття.
120. Хутряні товари.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна

1. Жук Ю.Т. та ін. Теоретичні основи товарознавства. Навчальний посібник. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – 336 с.
2. Непродовольчі товари: Підруч./ В.І. Михайлов, Т.Г. Глушкова, О.І. Зельніченко та ін. – К.: Книга, 2005. – 556 с.
3. Оснач О. Ф. Товарознавство: навч. пос. / О. Ф. Оснач. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 223 с.
4. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів / І. В. Сирохман, І. М. Задорожний, П. Х. Понамарьов. – К.: Лібра, 2005. – 367 с.
5. Скрипчук П.М. Основи товарознавства [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / П.М. Скрипчук, О.Ю. Судук ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т вод. госп-ва та природокористування. – Рівне : [б. и.], 2013. – 260 с.
6. Товарознавство непродовольчих товарів: підручник: у 2 ч. / Л. Г. Войнаш, І. О. Дудла, Д. І. Козьмін та ін. – К.: Освіта, 2004. – Т. 1. – 436 с. – Т. 2. – 532 с.
7. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: [навчальний посібник] / Л.Д. Титаренко. – Центр навчальної літератури, 2003. – 227 с.

### Додаткова

1. Бровко О.Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навч. посібн. [для студ. вищ. навч. закл.] / О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов та ін. – К. : Кондор, 2010. – 730 с.
2. Голик І.С., Семак Б.Д. Товарознавство непродовольчих товарів



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 25

- (трикотажних): Підручник. – К., 2001. – 292 с.
3. Глушкова Т.Г. Товарознавство товарів культурно-побутового призначення: Опорн. консп. лекцій. – К.: КНТЕУ, 2003. – 166 с.
  4. Домарецький В. А. Технологія солоду та пива: підр. / В. А. Домарецький. – К.: Фірма «Інкос», 2004. – 426 с.
  5. Дубініна А. А. Товарознавство знакових товарів: навч. пос. / А. А. Дубініна, В. А. Жук. – Х.: ХДУХТ, 2004.
  6. Зіміна Н.К. Товарознавство трикотажних товарів. Підруч./ Н.К. Зіміна, Н.Д. Дзюба, Л.В. Черняк. – К.: КНТЕУ, 2002. – 158 с.
  7. Каспаров Г.Н. Основи виробництва парфюмерії і косметики. – Х.: «Амфора», 2003. – 345 с.
  8. Козлов А.П. Риба та рибні товари: навч. посібн. [для студ. вищ. навч. закл.] / А.П. Козлов, В.А. Павлова, В.Д. Малигіна. – Д. : Вид-во ДУЕП, 2008. – 280 с.
  9. Козлов В. М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В. М. Козлов, Ю. М. Хацкевич, В. К. Тимченко. – Х.: ХДУХТ, 2005. – 227 с.
  10. Кушнір М.К., Тихонова Н.П. Товарознавство непродовольчих товарів (взуттєвих): Підруч. – К., 2001. – 265 с.
  11. Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства (розділ "Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів"): опорний конспект лекцій / Орлова Н.Я. – Київ. Видавничий центр КНТЕУ. – 2004. – 84 с.
  12. Притульська Н. В. Продовольчі товари (лабораторний практикум) / Н. В. Притульська, Г. Б. Рудавська [та ін.] – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2007. – 505 с.
  13. Рудавська Г. Б. Молочні та ячні товари / Г. Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : Книга, 2004. – 392 с.
  14. Рудзівська Г. В. Молочні та ячні товари: підр. / Г. В. Рудзівська, С. В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с.
  15. Сирохман І.В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: Підручник / І.В. Сирохман, В. М. Завгородня, В. Т. Лебединець. – К.: Знання , 2014. – 543 с.
  16. Сирохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підр. / І. В. Сирохман, Т. М. Роситюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 384 с.
  17. Теоретичні основи товарознавства / Ю.Т. Жук, В.А. Жук, В.В. Гаврилишин та ін. – Львів: Компакт. –ЛІВ, 2008. – 452 с.
  18. Тищенко Є. В. Харчові жири / Є. В. Тищенко, П. Х. Пономарьов. – К.: Київ. нац. торг.- економ. ун-т, 2005. – 227 с.
  19. Товарознавство молочних товарів: навч. пос. / А. Б. Рудавська, Г. В. Дейниченко, В. М. Козлов, Г. І. Дюкарева – Х.: ХДУХТ, 2004.
  20. Товарознавство харчових жирів: Навч. посіб./ В.М. Козлов, Ю.М.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 26

Хацкевич, В.К. Тимченко. – Х.: ХДУХТ, 2005. – 1129 с.

21. Товарознавство яєчних продуктів, м'ясних та рибних товарів: Опорн. консп. лекцій./ Укл Л.Ю. Шубіна. – Х.: ХДУХТ, 2004. – 186 с.

22. ДСТУ 2209–93. Боршно, побічні продукти і відходи. Терміни та визначення.

23. ДСТУ 2368:2004. Напої безалкогольні. Виробництво. Терміни та визначення понять.

24. ДСТУ 2423–94. Олії рослинні. Виробництво. Терміни та визначення.

25. ДСТУ 2629–94. Крупи, побічні продукти і відходи. Терміни та визначення. – К.: Держстандарт України, 1994. – 44с.

26. ДСТУ 2661:2010 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2010.

27. ДСТУ 3143:2013. М'ясо птиці. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2014.

28. ДСТУ 3143–95. М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, псарок). Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 1995.

29. ДСТУ 3938–99. М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення.

30. ДСТУ 3976–2000. Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

31. ДСТУ 4069–2002. Напої безалкогольні. Загальні технічні умови

32. ДСТУ 4150–2003. Соки, напої сокові, нектари плодово-ягідні, овочеві та з баштанних культур. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 15 с.

33. ДСТУ 4274:2003. Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. – К.: Держспоживстандарт України. 2003. – 23 с.

34. ДСТУ 4274–2003. Молоко незбиране згущене с цукром. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України. 2003. – 21 с.

35. ДСТУ 4282:2004. Солон пивоварний ячмінний. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України. 2004. – 30 с.

36. ДСТУ 4298:2004. Морси плодово-ягідні спиртові – К.: Держспоживстандарт України. 2005. – 14с.

37. ДСТУ 4335:2004. Маргарини м'які. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2005. – 17с.

38. ДСТУ 4399:2005. Масло вершкове. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 12 с.

39. ДСТУ 4427:2005. Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 27 с.

40. ДСТУ 4433:2005. Ковбаси смажені. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 18 с.

41. ДСТУ 4435:2005. Ковбаси напівкочені. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 23 с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 27

42. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 36 с.
43. ДСТУ 4437:2005. Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 27 с.
44. ДСТУ 4465:2005. Маргарин. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 20 с.
45. ДСТУ 4492:2005. Олія соняшникова. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 22 с.
46. ДСТУ 4498:2005. Патока крохмальна. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 25 с.
47. ДСТУ 4569:2006. Жири тваринні і рослинні та олії. Методи визначання йодного числа. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 6 с.
48. ДСТУ 4591:2006. Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 19 с.
49. ДСТУ 4598:2006. Олія гірчична. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 18 с.
50. ДСТУ 46.004–99. Борошно пшеничне. Технічні умови
51. ДСТУ 4623:2006. Цукор білий. Технічні умови. – К.: Національний стандарт України, 2006. – 11 с.
52. ДСТУ 4812:2007 Дріжджі хлібопекарські пресовані. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 13 с.
53. ДСТУ 6028:2008. Напівфабрикати з м'ясом у тістовій оболонці заморожені. Загальні технічні умови.
54. ДСТУ 6030:2008. М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови.
55. ДСТУ 7043:2009. Вироби макаронні. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2009. – 17 с.
56. ДСТУ 7158:2010. М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови.
57. ДСТУ 7159:2010. Консерви. Соки відновлені. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2011. – 22 с.
58. ДСТУ 8593:2015 Консерви. Соки та сокові продукти. Морси. Загальні технічні умови.
59. ДСТУ 878:2006. Води мінеральні природні фасовані. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 19 с.
60. ДСТУ ГОСТ 8808–2003. Олія кукурудзяна. Технічні умови (ГОСТ 8808–2000, IDT). – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 10 с.
61. Закон України «Про захист прав споживачів», №3161-IV від 01.01.2005 року.
62. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116-15 від 21.10.2004
63. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Вибір та

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 28

застосування штрихових кодів. Основні положення. КНД 50-051-95. – Чинний від 01.07.1996. – К.: Держстандарт України, 1996. – 18 с. – (Державний стандарт України).

64. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Загальні вимоги. ДСТУ 3145-95. – Чинний від 01.01.1996. – К. : Держстандарт України, 1996. – 26 с. – (Державний стандарт України).

65. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Штрихові позначки EAN. ДСТУ 3146-95. – Чинний від 01.01.1996. – К. : Держстандарт України, 1996. – 34 с. – (Державний стандарт України).

66. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Система електронного обміну документами на постачання продукції. Загальні вимоги. ДСТУ 3148-95. – Чинний від 01.01.1996. – К.: Держстандарт України, 1996. – 24 с. – (Державний стандарт України).

67. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Терміни та визначення. ДСТУ 3144-95. – Чинний від 01.01.1996. – К.: Держстандарт України, 1996. – 25 с. – (Державний стандарт України).

68. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Формат та розташування штрихових позначок EAN на тарі та упаковці товарної продукції. Загальні вимоги. ДСТУ 3147-95. – Чинний від 01.01.1996. – К.: Держстандарт України, 1996. – 27 с. – (Державний стандарт України).

69. Національна стандартизація. Стандартизація та суміжні види діяльності. Словник термінів. ДСТУ 1.1:2015. – Чинний від 20.12.2015 р. – К. : Держстандарт України, 2015. – 21 с. – (Державний стандарт України).

70. Про захист прав споживачів [Електронний ресурс]: Закон України від 01.01.2015 р. № 3161-IV, із змінами і доповненнями. – Режим доступу: zakon.rada.gov.ua.

71. Про стандартизацію [Електронний ресурс]: Закон України від 5 червня 2014 р. № 1315-VII, із змінами і доповненнями. – Режим доступу: zakon.rada.gov.ua.

72. Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини [Електронний ресурс]: Закон України від 21.10.2004 р. № 2116-15, із змінами і доповненнями. – Режим доступу: zakon.rada.gov.ua.

73. Системи управління якістю. Вимоги. ДСТУ ISO 9001-2001. Чинний від 27.06.2001 р. – К. : Держстандарт України, 2001. – 33 с. – (Державний стандарт України).

74. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. ДСТУ ISO 9004-2001. – Чинний від 27.06.2001 р. – К. : Держстандарт України,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 29 / 29

2011. – 60 с. – (Державний стандарт України).

75. Системи управління якістю. Основні положення та словник. ДСТУ ISO 9000-2001. – Чинний від 27.06.2001 р. – К. : Держстандарт України, 2015. – 33 с. – (Державний стандарт України).

76. Товарознавство. Терміни та визначення. ДСТУ 3993-2000. – Чинний від 01.01.2001. – К.: Держстандарт України, 2001. – 23 с. – (Державний стандарт України).

### Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Нормативні акти України [Електронний ресурс] Режим доступу: [www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua)

2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс] Режим доступу: [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua)

3. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://www.theconsumergoodsforum.com>

\* Індекс структурного підрозділу відповідно до наказу ректора «Про затвердження організаційної структури Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 22.06).

\*\* Індекс освітньої програми відповідно до наказу ректора «Про індексацію освітніх програм Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 122.00.1/Б).

\*\*\* Шифр освітньої компоненти в освітній програмі (наприклад, ОК1).