

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/J2/Б/ОК29- 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк. ___ / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету
бізнесу та сфери обслуговування
28 серпня 2025 р.,
протокол № 7



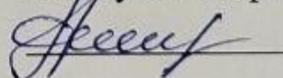
Голова Вченої ради
Галина ТАРАСЮК

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО»

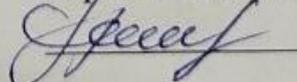
для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
26 серпня 2025 р., протокол № 05

Завідувач кафедри

 Альона КЛИМЧУК

Гарант освітньо-професійної програми

 Альона КЛИМЧУК

Розробники: старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної
справи Людмила ЖАБРОВЕЦЬ

Житомир
2025-2026 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	<i>Випуск 1</i>	<i>Зміни 0</i>	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 23 / 2</i>

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітня програма «Готельно-ресторанна справа» затверджена Вченою радою факультету бізнесу та сфери обслуговування від 28 серпня 2025 р., протокол № 7

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 3

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма здобуття вищої освіти	заочна форма здобуття вищої освіти
Кількість кредитів - 5	Галузь знань: <u>І «Транспорт та послуги»</u>	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: <u>І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 3		1-й	-
Загальна кількість годин - 150		Семестр	
		1-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 4 самостійної роботи – 2...3 години залежно від тижня	Освітній ступінь «бакалавр»	Лекції	
		32 год.	-
		Практичні	
		32 год.	-
		Лабораторні	
		0 год.	-
		Самостійна робота	
86 год.	-		
Вид контролю: екзамен			

Частка аудиторних занять і частка самостійної та індивідуальної роботи у загальному обсязі годин з навчальної дисципліни становить:

для денної форми здобуття вищої освіти – 43 % аудиторних занять, 57% самостійної та індивідуальної роботи;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/J2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 4

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення 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 J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»:

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності;

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів

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

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»:

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

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи 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 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 5

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

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

Під час вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти зможуть отримати наступні Soft skills:

- *комунікативні навички*: письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести дискусію і відстоювати свою позицію; навички працювати в команді;

- *уміння виступати привселюдно*: навички, необхідні для виступів на публіці; навички проведення презентації;

- *керування часом*: уміння справлятися із завданнями вчасно;

- *гнучкість і адаптивність*: гнучкість, адаптивність і здатність змінюватися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблеми;

- *лідерські якості*: уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння ставити мету, планувати діяльність;

- *особисті якості*: креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

3. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1

Змістовий модуль 1. Класифікація та асортимент товарів; товарознавство продовольчих товарів з рослинної сировини

Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства(ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, СК-11, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-8, ПРН-12)

1.1. Предмет зміст і завдання сучасного товарознавства.

1.2. Історія розвитку товарознавства.

1.3. Основні завдання і принципи товарознавства.

Тема 2. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів (ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, СК-11, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-8, ПРН-12.)

2.1. Хімічний склад продовольчих товарів.

2.2. Класифікація харчових продуктів.

2.3. Якість харчових продуктів.

2.4. Основи зберігання і транспортування товарів.

2.5. Наукові основи консервування харчових продуктів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 6

Тема 3. Загальна характеристика сировини та основні показники її якості (ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, СК-11, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-8, ПРН-12.)

- 3.1. Особливості сировини для закладів ресторанного господарства (ЗРГ).
- 3.2. Класифікація сировини для закладів ресторанного господарства.
- 3.3. Поняття про технологічний потенціал сировини.
- 3.4. Формування якості сировини та продуктів харчування.

Тема 4. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів (ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, СК-11, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-8, ПРН-12.)

- 4.1. Хімічний склад та енергетична цінність злакових культур. Товарознавча характеристика борошна. Класифікація борошна. Хлібопекарські властивості борошна. Упакування, маркування, транспортування і зберігання круп і борошна.
- 4.2. Хліб та хлібобулочні вироби.
- 4.3. Споживчі властивості макаронних виробів. Хімічний склад та технологія приготування макаронних виробів. Вимоги до якості макаронних виробів.
- 4.4. Сухарні та бубликові вироби. Виробництво, пакування та зберігання сухарних та бубликових виробів.

Тема 5. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції. (ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, СК-11, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-8, ПРН-12.)

- 5.1. Харчова цінність та класифікація плодів та овочів.
- 5.2. Свіжі плоди та овочі. Продукти переробки плодів і овочів.
- 5.3. Гриби свіжі та перероблені.

Тема 6. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, кондитерських виробів. (ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, СК-11, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-8, ПРН-12.)

- 6.1. Крохмаль і крохмалепродукти.
- 6.2. Цукор. Хімічний склад цукру. Види і властивості товарного цукру.
- 6.3. Кондитерські вироби.

Тема 7. Товарознавча характеристика смакових товарів. (ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, СК-11, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-8, ПРН-12.)

- 7.1. Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація.
- 7.2. Характеристика основних груп смакових товарів.
- 7.3. Слабоалкогольні і безалкогольні напої.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 7

Змістовний модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів з тваринної сировини

Тема 8. Товарознавча характеристика харчових жирів. (ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, СК-11, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-8, ПРН-12.)

- 8.1. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання.
- 8.2. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.
- 8.3. Тваринні жири: види, хімічний склад, показники якості, харчова цінність.
- 8.4. Рослинні жири: види, хімічний склад, показники якості, харчова цінність.
- 8.5. Модифіковані жири: маргарини, жири спеціального призначення.

Тема 9. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів. (ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, СК-11, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-8, ПРН-12.)

- 9.1. Молоко: характеристика, хімічний склад, властивості, вади, якісна оцінка.
- 9.2. Кисломолочні продукти: класифікація, характеристика, хімічний склад, властивості, вади, якісна оцінка.
- 9.3. Молочні консерви і сухі молочні продукти.
- 9.4. Вершкове масло.
- 9.5. Сичужні сири: класифікація, характеристика, хімічний склад, властивості, вади, якісна оцінка.

Тема 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів. (ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, СК-11, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-8, ПРН-12.)

- 10.1. Значення яєчних товарів у харчуванні.
- 10.2. Харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць. Способи та умови зберігання курячих яєць.
- 10.3. Продукти переробки яєць.

Тема 11. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів. (ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, СК-11, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-8, ПРН-12.)

- 11.1. Загальна характеристика, морфологічний та хімічний склад м'яса.
- 11.2. Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса.
- 11.3. Продукти переробки м'яса: солоні м'ясні вироби, ковбасні вироби, м'ясні консерви, м'ясні напівфабрикати, м'ясні кулінарні вироби.

Тема 12. Товарознавство риби та рибних товарів. (ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, СК-11, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-8, ПРН-12.)

- 12.1. Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб. Класифікація промислових риб за енергетичною цінністю.
- 12.2. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби.
- 12.3. Жива товарна риба.
- 12.4. Охолоджена та морожена товарна риба. Методи заморожування риби.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 8

- 12.5. Солоні та мариновані рибні товари. Ікорні товари.
- 12.6. В'ялені, сушені та копчені рибні товари.
- 12.7. Рибні консерви та пресерви. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби.

Тема 13. Товарознавча характеристика харчових концентратів. (ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, СК-11, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-8, ПРН-12.)

- 13.1. Асортимент харчових концентратів.
- 13.2. Обідні страви. Сухі сніданки і картоплепродукти.
- 13.3. Продукція для дитячого і дієтичного харчування.

Змістовний модуль 3. Товарознавство непродовольчих товарів.

Тема 14. Господарські товари(ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-9, ПРН-12.).

- 14.1. Вироби з пластмас: асортимент, дефекти, вимоги до якості.
- 14.2. Товари побутової хімії.
- 14.3. Силікатні товари. Будівельні матеріали.
- 14.4. Металогосподарські товари.
- 14.5. Меблеві товари.

Тема 15. Текстильні товари(ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-9, ПРН-12.).

- 15.1. Нитки, їх асортимент і призначення.
- 15.2. Види тканин та їх класифікація.
- 15.3. Класифікація швейних товарів.
- 15.4. Ознаки і види трикотажних полотен.

Тема 16. Взуттєві та хутрянні товари. (ЗК-8, СК-1, СК-8, СК-9, ПРН-1, ПРН-5, ПРН-9, ПРН-12.)

- 16.1. Види натуральних взуттєвих шкір та їх асортимент.
- 16.2. Види штучних шкір та штучних матеріалів. Які використовуються при виробництві взуття.
- 16.3. Хутрянні товари.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 9

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота
МОДУЛЬ 1				
Змістовий модуль 1. Класифікація та асортимент товарів; товарознавство продовольчих товарів з рослинної сировини				
Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства	8	2	2	4
Тема 2. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів.	11	2	2	7
Тема 3. Загальна характеристика сировини та основні показники її якості.	8	2	2	4
Тема 4. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.	11	2	2	7
Тема 5. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.	8	2	2	4
Тема 6. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, кондитерських виробів.	11	2	2	7
Тема 7. Товарознавча характеристика смакових товарів.	8	2	2	4
<i>Разом за змістовий модуль 1</i>	65	14	14	37
Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів з тваринної сировини				
Тема 8. Товарознавча характеристика харчових жирів.	9	2	2	5
Тема 9. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.	10	2	2	6
Тема 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.	9	2	2	5
Тема 11. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.	10	2	2	6
Тема 12. Товарознавство риби та рибних товарів	11	2	2	7
Тема 13. Товарознавча характеристика харчових Концентратів.	8	2	2	4
<i>Разом за змістовний модуль 2</i>	57	12	12	33
Змістовний модуль 3. Товарознавство непродовольчих товарів				
Тема 14. Господарські товари	9	2	2	5
Тема 15. Текстильні товари	10	2	2	6
Тема 16. Взуттєві та хутрянні товари	9	2	2	5
Разом змістовний модуль 3	28	6	6	16
ВСЬОГО	150	32	32	86

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 10

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
МОДУЛЬ 1		
Змістовий модуль 1. Класифікація та асортимент товарів; товарознавство продовольчих товарів з рослинної сировини		
1	Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства	2
2	Тема 2. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів.	2
3	Тема 3. Загальна характеристика сировини та основні показники її якості.	2
4	Тема 4. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.	2
5	Тема 5. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.	2
6	Тема 6. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, кондитерських виробів.	2
7	Тема 7. Товарознавча характеристика смакових товарів.	2
Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів з тваринної сировини		
8	Тема 8. Товарознавча характеристика харчових жирів.	2
9	Тема 9. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.	2
10	Тема 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.	2
11	Тема 11. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.	2
12	Тема 12. Товарознавство риби та рибних товарів	2
13	Тема 13. Товарознавча характеристика харчових концентратів	2
Змістовний модуль 3. Товарознавство непродовольчих товарів		
14	Тема 14. Господарські товари	2
15	Тема 15. Текстильні товари	2
16	Тема 16. Взуттєві та хутряні товари	2
РАЗОМ		32

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 11

6. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
МОДУЛЬ 1			
Змістовий модуль 1. Класифікація та асортимент товарів; товарознавство продовольчих товарів з рослинної сировини			
1	Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства <ol style="list-style-type: none"> Світовий ринок товарів і послуг. Основні категорії товарознавства. Основні задачі та проблеми, що вирішує товарознавство. Споживні властивості товару і показники, що їх характеризують. Маркувальна інформація товарів. Інформаційні знаки. 	4	
2	Тема 2. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів. <ol style="list-style-type: none"> Зберігання і транспортування товарів. Утилітарні вимоги до товарів, їх характеристика. Чинники якості продовольчих товарів. Фізичні і хімічні процеси, що відбуваються під час зберігання товарів. Чинники, що впливають на витрати харчових продуктів при транспортуванні і зберіганні. Фізичні та фізико-хімічні методи консервування харчової продукції. 	7	
3	Тема 3. Загальна характеристика сировини та основні показники її якості. <ol style="list-style-type: none"> Екологічні вимоги до виробництва харчової продукції. Хімічний склад продовольчих товарів. Основні вимоги законодавства ЄС до безпеки і якості товарів. Види забруднення харчової сировини і харчових продуктів шкідливими речовинами та їх вплив на організм людини. Поняття про зовнішні і внутрішні чинники, що впливають на формування технологічного потенціалу. 	4	
4	Тема 4. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів. <ol style="list-style-type: none"> Причини виникнення дефектів у борошні. Класифікація хлібобулочних виробів. Хімічний склад та енергетична цінність хлібобулочних виробів. Показники якості хлібобулочних виробів. Хвороби хлібобулочних виробів. Пакування, транспортування і зберігання хлібобулочних виробів. Класифікація та асортимент макаронних виробів. Асортимент бубличних виробів. Асортимент сухарних виробів. Пакування та зберігання сухарних виробів. 	7	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск І	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 12
5	<p>Тема 5. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Умови зберігання плодів та овочів; процеси, що протікають при зберіганні. 5. Втрати плодів та овочів під час зберігання. 6. Класифікація плодовоовочевих консервів. 7. Захворювання плодів та овочів. 8. Класифікація грибів. 	4		
6	<p>Тема 6. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, кондитерських виробів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Характеристика фруктово-ягідних виробів. Пакування та умови зберігання. 11. Характеристика та асортимент карамелі. 12. Класифікація цукерок і драже. 13. Характеристика та асортимент борошняних кондитерських виробів. 14. Умови зберігання борошняних кондитерських виробів. 	7		
7	<p>Тема 7. Товарознавча характеристика смакових товарів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика та хімічний склад чаю. 2. Асортимент кави, яка надходить у продаж. 3. Класифікація класичних прянощів і приправ. 4. Класифікація та асортимент лікєро-горілочаних виробів (залежно від вмісту спирту, цукру, смакових та ароматичних особливостей). 5. Класифікація виноградних вин. 6. Класифікація коньяків. 	4		
Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів з тваринної сировини				
8	<p>Тема 8. Товарознавча характеристика харчових жирів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хімічний склад вершкового масла, асортимент вершкового масла. 2. Показники якості вершкового масла, що нормуються стандартами. 3. Тваринні топлєні жири, строки їх зберігання. 4. Асортимент маргарину та показники його якості. Гарантійні строки зберігання маргарину з дня його виготовлення. 	5		

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 13
	5. Кулінарні, кондитерські і хлібопекарські жири.			
9	Тема 9. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів. <ol style="list-style-type: none"> Класифікація і асортимент питного молока. Дефекти молока. Асортимент сирних виробів. Асортимент морозива, способи виробництва. Асортимент сичужних сирів та схеми отримання сирів за різними способами. 			6
10	Тема 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів. <ol style="list-style-type: none"> Харчова цінність, будова, класифікація та оцінка якості курячих яєць. Яйця інших видів домашньої птиці. Побічні продукти переробки яєць. Виробництво морожених яєчних продуктів та вимоги до їх якості. Вимоги до якості сухих яєчних продуктів. 			5
11	Тема 11. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів. <ol style="list-style-type: none"> Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Асортимент та загальна схема виробництва ковбасних виробів. Терміни зберігання ковбасних виробів. Хімічний склад, виробництво та асортимент м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування м'ясних консервів. Умови зберігання і реалізації м'ясних консервів. Класифікація м'ясних напівфабрикатів. Оцінка якості, умови зберігання і реалізації м'ясних напівфабрикатів. М'ясні кулінарні вироби. Швидкозаморожені готові страви. Класифікація і асортимент м'ясних кулінарних виробів, оцінка їх якості. 			6
12	Тема 12. Товарознавство риби та рибних товарів <ol style="list-style-type: none"> Асортимент та вимоги до якості живої риби, ознаки якості живої риби. Транспортування та зберігання живої риби. Хімічний склад м'яса риби та класифікація риб за категоріями жирності та обводнення. Асортимент сушених рибних товарів. Способи в'ялення риби. Зберігання в'ялених товарів. Асортимент та вимоги до якості товарів гарячого та холодного коптіння. Рибні консерви та пресерви: їх хімічний склад, побудова асортименту та вимоги до якості. Асортимент рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів, умови їх зберігання. Вимоги до якості ікорних товарів. 			7
13	Тема 13. Товарознавча характеристика харчових концентратів <ol style="list-style-type: none"> Концентрати-напівфабрикати борошняних кондитерських виробів. Класифікація сухих продуктів для дитячого і дієтичного харчування в залежності від складу і призначення. Асортимент харчових концентратів – сухих сніданків. 			4
Змістовний модуль 3. Товарознавство непродовольчих товарів				

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 14
	14	Тема 14. Господарські товари. 1. Класифікація та асортимент клеїв, їх споживчі властивості. 2. Класифікація лакофарбових матеріалів, їх споживчі властивості. 3. Асортимент мийних речовин та вимоги до їх якості. 4. Споживчі властивості скла, дефекти скляних виробів. 5. Розподіл, в залежності від призначення, матеріалів для виготовлення меблів.		
15	Тема 15. Текстильні товари. 1. Класифікація швейних товарів за загальним призначенням та умовами експлуатації. 2. Ознаки і види трикотажних полотен, особливості будови і властивості основов'язальних трикотажних полотен.			6
16	Тема 16. Взуттєві та хутряні товари. 1. Класифікація гуми для деталей низу взуття. 2. Показники якості взуття. 3. Видовий асортимент хутряних виробів.			5
РАЗОМ				86

7. Індивідуальні завдання

У відповідності з навчальним планом з дисципліни «Товарознавство» студент зобов'язаний виконати одну 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.

Контрольна робота оформлюється у звичайному зошиті або на аркушах формату А4. В структуру контрольної роботи входять: титульний лист, план із зазначенням теоретичних питань відповідного варіанту, відповіді на теоретичні запитання та список використаної літератури. На титульному листі вказується найменування дисципліни, університет, факультет, кафедра, група, прізвище та ініціали студента.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 15

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.

До змісту роботи ставляться такі вимоги: чітка послідовність та логічне викладення матеріалу, впевненість аргументації, стислість і точність формулювань, акуратність 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 кафедру 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.

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.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»			05.01/J2/Б/ОК29
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 16

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 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.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 17

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 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.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 18

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 топлені жири, строки їх зберігання.
3. Класифікація сухих продуктів для дитячого і дієтичного харчування в 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.

8. Методи навчання

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються методи навчання, що сприяють досягненню відповідних програмних результатів.

Результат навчання ¹	Методи навчання ²
<i>ПРН 1</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (спостереження, демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (проведення дослідів, експериментів, виконання різних видів вправ, практичних завдань, кейсів) – Дискусійний метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота)

¹ Зміст результатів навчання має відповідати стандарту вищої освіти (за наявності) та освітній програмі

² Методи навчання визначає викладач (може обрати із наведеного переліку та/або додати інші методи) виходячи з вимоги забезпечити досягнення програмних результатів навчання, заявлених у робочій програмі

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/J2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 19
Результат навчання ¹	Методи навчання ²			
	– Ситуаційний метод – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, вирішення задач, проведення розрахунків, написання есе, підготовка доповідей, написання наукових статей)			
ПРН 5	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (спостереження, демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (проведення дослідів, експериментів, виконання різних видів вправ, практичних завдань, кейсів) – Дискусійний метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота) – Ситуаційний метод – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, вирішення задач, проведення розрахунків, написання есе, підготовка доповідей, написання наукових статей)			
ПРН 8	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (спостереження, демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (проведення дослідів, експериментів, виконання різних видів вправ, практичних завдань, кейсів) – Дискусійний метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота) – Ситуаційний метод Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, вирішення задач, проведення розрахунків, написання есе, підготовка доповідей, написання наукових статей)			
ПРН 12	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (спостереження, демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (проведення дослідів, експериментів, виконання різних видів вправ, практичних завдань, кейсів) – Дискусійний метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота) – Ситуаційний метод Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, вирішення задач, проведення розрахунків, написання есе, підготовка доповідей, написання наукових статей)			

9. Методи контролю

Перевірка досягнення програмних результатів навчання здійснюється з використанням наступних методів.

Результат навчання ³	Методи контролю ⁴
ПРН 1	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, вправ, кейсів

³ Зміст результатів навчання має відповідати стандарту вищої освіти (за наявності) та освітній програмі

⁴ Методи контролю визначає викладач (може обрати із наведеного переліку та/або додати інші методи) виходячи з вимоги забезпечити досягнення програмних результатів навчання, заявлених у робочій програмі

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 20
Результат навчання ³	Методи контролю ⁴			
	<ul style="list-style-type: none"> – Перевірка виконання та захист лабораторних робіт – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Екзамен 			
<i>ПРН 5</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, вправ, кейсів – Перевірка виконання та захист лабораторних робіт – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Екзамен 			
<i>ПРН 8</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, вправ, кейсів – Перевірка виконання та захист лабораторних робіт – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Екзамен 			
<i>ПРН 12</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, вправ, кейсів – Перевірка виконання та захист лабораторних робіт – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Екзамен 			

10. Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти

Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Державному університеті «Житомирська політехніка» та розподілу балів, що наведений нижче.

Система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни включає:

- поточний, модульний та підсумковий контроль – для здобувачів денної форми здобуття вищої освіти;
- поточний та підсумковий контроль – для здобувачів заочної форми здобуття вищої освіти.

Поточний контроль проводиться для оцінювання рівня засвоєння знань, формування умінь і навичок здобувачів вищої освіти впродовж вивчення ними

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/J2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 21

матеріалу модуля (змістових модулів) навчальної дисципліни. Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять.

Модульний контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за модуль (змістові модулі) навчальної дисципліни. Модульний контроль проводиться під час навчального заняття після завершення вивчення матеріалу модуля (змістових модулів) навчальної дисципліни. Модульний контроль здійснюється у формі контрольних робіт.

Підсумковий контроль проводиться для підсумкового оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни. Підсумковий контроль здійснюється після завершення вивчення навчальної дисципліни. Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Процедура складання екзамену визначена у Положенні про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

Розподіл балів з навчальної дисципліни

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр
Для здобувача денної форми здобуття вищої освіти	
Виконання завдань поточного контролю	60
Виконання завдань модульного або підсумкового контролю	40
Підсумкова семестрова оцінка	100
Для здобувача заочної форми здобуття вищої освіти	
Виконання завдань поточного контролю	60
Виконання завдань підсумкового контролю	40
Підсумкова семестрова оцінка	100

Розподіл балів за виконання завдань поточного контролю

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Виконання завдань під час навчальних занять ¹	1	-
Виконання та захист індивідуальних самостійних завдань ²	0,4	-
Виконання науково-дослідної роботи та інших видів робіт (додаткові – заохочувальні бали) ³ :		
1. Участь у студентських предметних олімпіадах, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт, грантах, науково-дослідних проектах	-	-
2. Підготовка наукових статей, тез доповідей наукових конференцій		
3. Інші види робіт (наводиться перелік інших видів робіт)		
Разом за виконання завдань поточного контролю	60	60

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 22

Розподіл балів за виконання завдань під час навчальних занять

Види робіт здобувача вищої освіти ¹	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Відповіді (виступи) на заняттях	1	-
Участь у дискусії	1	-
Виконання тестових завдань	1	-
Виконання та захист практичних завдань, вправ, кейсів	4	-
Виконання та захист лабораторних робіт	-	-
Разом за виконання завдань під час навчальних занять	60	-

З метою застосування цілих чисел для оцінювання результатів роботи здобувачів під час навчальних занять може використовуватися 100-бальна шкала оцінювання щодо кожного окремо виду робіт. Розрахунок загальної кількості балів, які здобувач може набрати за результатами роботи під час навчальних занять протягом семестру, проводиться за формулою:

$$P_{\text{НЗ}} = \sum(P_i \times BK_i) \times K_{\text{НЗ}}, \quad (1)$$

де $P_{\text{НЗ}}$ – загальна кількість балів, набраних здобувачем за виконання завдань під час навчальних занять за семестр;

P_i – кількість набраних здобувачем балів за семестр за виконання i -го виду робіт під час навчальних занять (за 100-бальною шкалою);

BK_i – ваговий коефіцієнт за виконання i -го виду робіт під час навчальних занять. Значення вагових коефіцієнтів розраховуються шляхом ділення кількості балів, яка передбачена за виконання окремого виду робіт під час навчальних занять, на сумарну кількість балів за виконання усіх видів робіт під час навчальних занять за семестр;

$K_{\text{НЗ}}$ – коригувальний коефіцієнт, який визначається шляхом ділення кількості балів, що передбачена за виконання завдань під час навчальних занять за семестр, на 100 балів.

Розподіл балів за виконання завдань модульного контролю¹

Види робіт здобувача денної форми здобуття вищої освіти	Кількість балів за семестр
Виконання завдань модульного контролю 1	15
Виконання завдань модульного контролю 2	15
Виконання завдань модульного контролю 3	10
Разом за виконання завдань модульного контролю	40

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 23

Якщо здобувач денної форми здобуття вищої освіти виконав необхідні для досягнення результатів навчання з дисципліни завдання, що передбачені робочою програмою навчальної дисципліни та/або відповідними методичними рекомендаціями, склав модульний контроль і набрав у сумі 60 балів або більше, він може погодити дану оцінку в електронному кабінеті і вона стане семестровою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни.

Якщо здобувач денної форми здобуття вищої освіти під час вивчення навчальної дисципліни виконав необхідні для досягнення результатів навчання з дисципліни завдання, що передбачені робочою програмою навчальної дисципліни та/або відповідними методичними рекомендаціями, і набрав 60 балів або більше та бажає покращити свій результат успішності, він проходить процедуру підсумкового контролю у формі екзамену. Набрані бали за виконання завдань підсумкового контролю, а також бали за поточний контроль сумуються і формується семестрова оцінка з навчальної дисципліни. Бали, які здобувач вищої освіти набрав за виконання завдань модульного контролю, при цьому не враховуються під час розрахунку семестрової оцінки з навчальної дисципліни.

У здобувача заочної форми здобуття вищої освіти семестрова оцінка за вивчення навчальної дисципліни формується як сума кількості балів за поточний контроль і кількості балів за підсумковий контроль.

Здобувач вищої освіти допускається до процедури підсумкового контролю у формі екзамену, якщо виконав необхідні для досягнення результатів навчання з дисципліни завдання, що передбачені робочою програмою навчальної дисципліни та/або відповідними методичними рекомендаціями, і за поточний контроль у сумі набрав 36 балів або більше.

Якщо здобувач вищої освіти за результатами поточного контролю набрав 25–35 балів, він отримує право за власною заявою опанувати окремі теми (змістові модулі) навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми. Вивчення окремих складових навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, здійснюється у вільний від занять здобувача вищої освіти час.

Якщо здобувач вищої освіти за результатами поточного контролю набрав від 0 до 24 балів (включно), він вважається таким, що не виконав вимоги робочої програми навчальної дисципліни та має академічну заборгованість. Здобувач вищої освіти отримує право за власною заявою опанувати навчальну дисципліну у наступному семестрі понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми⁵.

Процедура надання додаткових освітніх послуг здобувачу вищої освіти з метою вивчення навчального матеріалу дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, визначена у Положенні про надання додаткових освітніх послуг здобувачам вищої освіти в Державному університеті «Житомирська політехніка».

⁵ Положення щодо вивчення навчального матеріалу дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, не поширюється на останній семестр навчання на всіх рівнях вищої освіти.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/І2/Б/ОК29 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 24

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача вищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо). Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем вищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена у Положенні про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

Шкала оцінювання

За шкалою	Екзамен	Бали
A	Відмінно	90-100
B	Добре	82-89
C		74-81
D	Задовільно	64-73
E		60-63
FX	Незадовільно	35-59
F		0-34

11.Глосарій

№ з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
1	Товарознавство	Commodity Science
2	Споживча вартість	Use Value
3	Якість товару	Product Quality
4	Асортимент	Assortment / Product Range
5	Сировина	Raw Materials
6	Маркування	Labeling / Marking
7	Харчова цінність	Nutritional Value
8	Смакові товари	Flavoring Goods
9	Харчові жири	Edible Fats
10	Кисломолочні продукти	Fermented Milk Products
11	М'ясні напівфабрикати	Meat Semi-finished Products
12	Харчові концентрати	Food Concentrates
13	Непродовольчі товари	Non-food Goods
14	Текстильні товари	Textile Goods
15	Штучна шкіра	Artificial Leather
16	Споживча вартість	Use value (Consumer value)
171	Асортимент товарів	Product assortment (Product range)
18	Показники якості	Quality indicators
19	Маркувальна інформація	Marking information (Labeling information).
20	Харчова цінність	Nutritional value

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»			05.01/J2/Б/ОК29
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 25

12.Рекомендована література

Основна література

1. Жук Ю.Т. та ін. Теоретичні основи товарознавства. Навчальний посібник. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – 336 с.
2. Оснач О. Ф. Товарознавство: навч. пос. / О. Ф. Оснач. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 223 с.
3. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів / І. В. Сирохман, І. М. Задорожний, П. Х. Понамарьов. – К.: Лібра, 2005. – 367 с.
4. 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.

Допоміжна література

1. Домарецкий В. А. Технологія солоду та пива: підр. / В. А. Домарецкий. – К.: Фірма «Інкос», 2004. – 426 с.
2. Дубініна А. А. Товарознавство знакових товарів: навч. пос. / А. А. Дубініна, В. А. Жук. – Х.: ХДУХТ, 2004.
3. Козлов В. М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В. М. Козлов, Ю. М. Хацкевич, В. К. Тимченко. – Х.: ХДУХТ, 2005. – 227 с.
4. 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.

Нормативно-правові акти

1. ДСТУ 2209–93. Борошно, побічні продукти і відходи. Терміни та визначення.
2. ДСТУ 2368:2004. Напої безалкогольні. Виробництво. Терміни та визначення понять.
3. ДСТУ 2423–94. Олії рослинні. Виробництво. Терміни та визначення.
4. ДСТУ 2629–94. Крупи, побічні продукти і відходи. Терміни та визначення. – К.:Держстандарт України, 1994. – 44с.
5. ДСТУ 2661:2010 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2010.

13.Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Нормативні акти України [Електронний ресурс] Режим доступу: www.zakon.rada.gov.ua
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс] Режим доступу: www.kmu.gov.ua
3. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://www.theconsumergoodsforum.com>