

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРЬСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету бізнесу
та сфери обслуговування

30 серпня 2023 р, протокол № 05

Голова Вченої ради

Галина ТАРАСЮК



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО»

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

Схвалено на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної
справи

28 серпня 2023 року, протокол № 7

Т.в.о. завідувача кафедри

Галина ТАРАСЮК

Гарант освітньо-професійної
програми

Альона КЛИМЧУК

Розробник: к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
ЧАГАЙДА Андрій

Житомир
2023-2024 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 2

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 4	Галузь знань: <u>24 «Сфера обслуговування»</u>	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 3		1-й	-
Загальна кількість годин - 120		Семестр	
		1-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 5 самостійної роботи – 2...3 години залежно від тижня	Освітній ступінь «бакалавр»	Лекції	
		32 год.	-
		Практичні	
		48 год.	-
		Лабораторні	
		0 год.	-
		Самостійна робота	
40 год.	-		
		Вид контролю: екзамен	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 67 % аудиторних занять, 33 % самостійної та індивідуальної роботи.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 3

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

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 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 ресторанних 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 4

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

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;

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;

3. Програма навчальної дисципліни

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

Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства.

- 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.

- 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.

ТЕМА 3. Загальна характеристика сировини та основні показники її якості.

- 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.

- 4.1. Хімічний склад та енергетична цінність злакових культур.
- 4.2. Товарознавча характеристика борошна. Класифікація борошна.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 5

4.3. Хлібопекарські властивості борошна. Упакування, маркування, транспортування і зберігання круп і борошна.

4.4. Хліб та хлібобулочні вироби.

4.5. Споживчі властивості макаронних виробів. Хімічний склад та технологія приготування макаронних виробів. Вимоги до якості макаронних виробів.

4.6. Сухарні та бубликові вироби. Виробництво, пакування та зберігання сухарних та бубликових виробів.

ТЕМА 5. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.

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.

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.

7.1. Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація.

7.2. Характеристика основних груп смакових товарів.

7.3. Слабоалкогольні і безалкогольні напої.

Змістовний модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів з тваринної сировини

ТЕМА 8. Товарознавча характеристика харчових жирів.

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.

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,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 6

вади, якісна оцінка.

ТЕМА 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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 хутряні товари.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 7

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.

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	6	2	2	2
Тема 2. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів.	9	2	4	3
Тема 3. Загальна характеристика сировини та основні показники її якості.	6	2	2	2
Тема 4. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.	9	2	4	3
Тема 5. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.	6	2	2	2
Тема 6. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, кондитерських виробів.	9	2	4	3
Тема 7. Товарознавча характеристика смакових товарів.	6	2	2	2
<i>Разом змістовий модуль 1</i>	51	14	20	17
Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів з тваринної сировини				
Тема 8. Товарознавча характеристика харчових жирів.	7	2	2	3
Тема 9. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.	8	2	4	2
Тема 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.	7	2	2	3
Тема 11. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.	8	2	4	2
Тема 12. Товарознавство риби та рибних товарів	9	2	4	3
Тема 13. Товарознавча характеристика харчових концентратів	6	2	2	2
<i>Разом змістовий модуль 2</i>	45	12	18	15
Змістовий модуль 3. 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- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 23 / 8</i>

Тема 14. Господарські товари	7	2	2	3
Тема 15. Текстильні товари	8	2	4	2
Тема 16. Взуттєві та хутряні товари	9	2	4	3
<i>Разом змістовний модуль 3</i>	<i>24</i>	<i>6</i>	<i>10</i>	<i>8</i>
<i>ВСЬОГО</i>	<i>120</i>	<i>32</i>	<i>48</i>	<i>40</i>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 9

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
1	Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства	2
2	Тема 2. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів.	4
3	Тема 3. Загальна характеристика сировини та основні показники її якості.	2
4	Тема 4. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.	4
5	Тема 5. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.	2
6	Тема 6. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, кондитерських виробів.	4
7	Тема 7. Товарознавча характеристика смакових товарів.	2
	Разом за модулем	20
8	Тема 8. Товарознавча характеристика харчових жирів.	2
9	Тема 9. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.	4
10	Тема 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.	2
11	Тема 11. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.	4
12	Тема 12. Товарознавство риби та рибних товарів	4
13	Тема 13. Товарознавча характеристика харчових концентратів	2
	Разом за модулем	18
14	Тема 14. Господарські товари	2
15	Тема 15. Текстильні товари	4
16	Тема 16. Взуттєві та хутряні товари	4
	Разом за модулем	10
РАЗОМ		48

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 10

6. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
1	Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства	2
2	Тема 2. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів.	3
3	Тема 3. Загальна характеристика сировини та основні показники її якості.	2
4	Тема 4. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.	3
5	Тема 5. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.	2
6	Тема 6. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, кондитерських виробів.	3
7	Тема 7. Товарознавча характеристика смакових товарів.	2
	Разом за модулем	17
8	Тема 8. Товарознавча характеристика харчових жирів.	3
9	Тема 9. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.	2
10	Тема 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.	3
11	Тема 11. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.	2
12	Тема 12. Товарознавство риби та рибних товарів	3
13	Тема 13. Товарознавча характеристика харчових концентратів	2
	Разом за модулем	15
14	Тема 14. Господарські товари	3
15	Тема 15. Текстильні товари	2
16	Тема 16. Взуттєві та хутряні товари	3
	Разом за модулем	8
РАЗОМ		40

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.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 11

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.
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.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 12

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.
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.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 13

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 топлени 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.
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.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 14

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.

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.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 15

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.

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 16

запитання та список використаної літератури. На титульному листі вказується найменування дисципліни, університет, факультет, кафедра, група, прізвище та ініціали студента.

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 крохмалепродуктів. 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 ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 17

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 фруктових виробів. Пакування та умови зберігання. Характеристика та асортимент карамелі. Класифікація цукерок і драже.
3. Класифікація промислових риб за енергетичною цінністю. Асортимент та

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 18

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 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.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 19

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 топлени 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

I. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності

1) за джерелом інформації:

- Словесні: практичні заняття, робота з книгою, пояснення, розповідь, бесіда.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 20

- Наочні: спостереження, ілюстрація, демонстрація.
- Практичні: вправи.

2. За ступенем самостійності мислення: репродуктивні (повідомлення, пояснення, відтворення); пошукові (організація, пошук нових знань, висновки); дослідницькі (формулювання проблеми, самостійне дослідження, отримані знання).

3. За ступенем керування навчальною діяльністю: під керівництвом викладача, самостійна робота студентів, робота з книгою, виконання індивідуальних завдань.

II. Методи стимулювання інтересу до навчання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: створення ситуації зацікавленості, стимулювання почуття обов'язку і відповідальності, заохочення в навчанні.

9. Методи контролю

Поточний контроль

В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань, опрацювання, публічного та письмового викладу (презентації) певних питань дисципліни.

Поточний контроль здійснюється шляхом опитування або тестування під час лекцій та практичних занять, а також за підсумками систематичності і активності роботи студента протягом семестру. У разі невиконання завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студент має право скласти їх індивідуально до останнього практичного заняття. Порядок організації такого контролю визначає викладач, який проводить практичні заняття.

Результати поточного контролю знань студентів заносяться до робочого журналу викладача та доводяться до відома студентів.

Систематичність і активність роботи студента протягом семестру контролюються і оцінюються за такими видами роботи: відвідування практичних занять; виступи на практичних заняттях, участь в обговоренні питань певної теми, відповіді на запитання викладача щодо їх суті; виконання домашніх завдань; експрес-тестування; підготовка аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань; участь у студентських конференціях, олімпіадах, конкурсах з проблем дисципліни.

Оцінювання зазначених видів поточної роботи студента здійснюється за шкалою, відображеною у таблиці

Перелік робіт, обов'язкових для виконання студентом під час вивчення дисципліни «Товарознавство»

Види робіт	Кількість балів
------------	-----------------

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 21

1. Виступ на практичному занятті, участь в обговоренні окремих проблем, відповідь на запитання викладача (з інтервалом оцінок 0, 1, 2, 3 залежно від розуміння суті питання, повноти його висвітлення і глибини аргументації")	0 - 3
2. Поточне експрес-тестування (з інтервалом оцінок 0, 1, 2 залежно від кількості правильних відповідей)	0 - 2
3. Підготовка та презентація аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань за погодженням з викладачем	0-5

Модульний контроль.

Модульний контроль здійснюється у формі 3 контрольних заходів (максимальна оцінка - 7 балів) за окремими частинами дисципліни (модулями).

За відсутності студента на контрольному заході без поважних причин модуль вважається не опанованим. Перескладання модулів здійснюється у терміни визначені викладачем. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів.

Підсумковий контроль.

Підсумковий контроль – комплексне оцінювання якості засвоєння навчального матеріалу дисципліни за всіма видами навчальних занять. Підсумковий контроль здійснюється у формі екзамену. Основним завданням підсумкового контролю є перевірка розуміння студентами програмного матеріалу дисципліни в цілому, розуміння логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатність творчо використовувати отримані знання.

У разі виконання студентом всіх видів поточних та модульних контрольних заходів семестровий контроль може проводитись без участі студента шляхом визначення середньозваженого бала результатів трьох модульних контролів.

Для формування підсумкової оцінки знань студентів за поточною сумою балів і одержаними балами на екзамені використовується уніфікована шкала оцінювання з переведенням одержаних балів в традиційну шкалу оцінок та в оцінки ECTS.

При одержанні студентом від 0 до 59 балів він повторно самостійно опрацьовує і письмово подає всі розв'язки модульні завдань і тестів викладачу для вирішення питання щодо формування підсумкової оцінки.

10. Розподіл балів

1. Робота на практичних заняттях оцінюється в 3 бали (24 заняття × 3 бали = 72 бали).
2. Самостійна робота – всього 11 балів.
3. Письмова робота за першим змістовним модулем – 6 балів
4. Письмова робота за другим змістовним модулем – 6 балів
5. Письмова робота за третім змістовним модулем – 5 балів

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 23 / 22</i>

Разом за семестр: 100 балів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 23

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. 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. Боршно, 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.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК34- 2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 23 / 24</i>

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

12. 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>