

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет географічний
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
нормативного освітнього компонента

ТОВАРОЗНАВСТВО

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус освітнього компонента «ТОВАРОЗНАВСТВО» підготовки бакалаврського освітнього рівня, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Розробник: Терещук Оксана Степанівна, кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства.

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:  доц. Терещук О.С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства
протокол № 1 від 31. 08. 2022 року

Завідувач кафедри:



проф. Ільїн Л.В.

I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма навчання	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа Готельно-ресторанна справа перший (бакалавр)	Нормативна
Кількість годин / кредитів 120 / 4		Рік навчання – 1
		Семестр – 1
ІНДЗ: є	Лекції – 30 год.	
	Практичні – 30 год.	
	Самостійна робота – 52 год.	
	Консультації – 8 год.	
Мова навчання	Форма контролю: залік	Українська

II. Інформація про викладача

ППП: Терещук Оксана Степанівна

Науковий ступінь: кандидат географічних наук

Вчене звання: доцент

Посада: доцент кафедри туризму та готельного господарства

Телефон: 0632286740

E-mail: t.oksana777@vnu.edu.ua

Електронний розклад: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

III. Опис освітнього компонента

1. Анотація курсу

Фахівець своїми знаннями, вміннями, навичками повинен забезпечити ефективне планування і проведення конкретних комерційних операцій за принципами ринкової економіки. Тому, фахівцю незалежно від того, які функції він виконує, потрібні знання, які б забезпечили недопускання збитків через зниження якості і маси товарів під впливом внутрішніх і зовнішніх чинників.

Освітній компонент «Товарознавство» спрямований на формування фахових компетентностей управління якістю та асортиментом, вибору доброякісних продовольчих, непродовольчих товарів, для раціонального використання їх в сервісно-технологічних процесах закладів готельно-ресторанного господарства. Актуальність вивчення дисципліни для фахівців сфери обслуговування визначається сучасним ринковими умовами діяльності галузі, які потребують відповідних знань з основ товарознавства.

2. Пререквізити і постреквізити

Пререквізити: базові знання з дисциплін гуманітарного циклу, а також дисципліни природно-наукової, загальноекономічної підготовки.

Постреквізити: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві».

3. Мета і завдання освітнього компонента

Мета освітнього компонента – дати майбутнім фахівцям необхідні знання з теоретичних питань та придбати навички з вивчення асортименту та якості продовольчих та непродовольчих товарів, чинників, які впливають на формування та розширення

асортименту, збереження їх якості під час зберігання, товаропросування від виробників до споживачів.

Завдання освітнього компонента:

- набуття вміння управляти якістю продовольчої продукції та сировини в організації харчових виробництв та торгівлі ними;
- набуття вміння обирати якісні предмети матеріально-технічного забезпечення;
- ознайомлення з питаннями корисності та нешкідливості продовольчих та непродовольчих товарів;
- ознайомлення з системою контролю якості та методам їх визначення.

В результаті вивчення даного курсу студент повинен знати:

- класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів;
- основи виробництва товарів, технологічні особливості виробництва окремих груп товарів, закономірності формування їх якості та споживних властивостей;
- вимоги до якості товарів;
- чинники, що впливають на якість товарів;
- методи оцінки якості товарів;
- умови та терміни зберігання товарів.

вміти:

- визначати якість товару за зовнішніми ознаками пакування, повнотою маркування та органолептичними показниками якості;
- виявляти зовнішні ознаки можливої фальсифікації та псування товару;
- розрахувати обсяг закупок з врахуванням зміни якісних ознак товарів, що відбуваються при зберіганні;
- аналізувати та формувати асортимент товарів щодо;
- користуватися нормативно-технічною документацією щодо асортименту, якості товарів, їх упакування та зберігання;
- керувати закупівельно-торговими процесами з врахуванням знань про асортимент, якість товарів, строки та умови їх зберігання;
- володіти методиками об'єктивної оцінки якості товарів;
- вирішувати практичні завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів.

4. Результати навчання (компетентності).

Компетентності, яких здобувач набере в результаті вивчення дисципліни:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

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

Програмні результати навчання (РН):

PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

5. Структура освітнього компонента

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. роб.	Конс.	*Форма контролю/ Бали
Змістовий модуль 1. Основи загального товарознавства						
Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства	8	2	2	4		ДС / 5
Тема 2. Класифікація і кодування товарів	8	2	2	4		ДС, Т – /5
Тема 3. Номенклатура та асортимент товару	10	2	2	4	2	ДС, Т – /5
Тема 4. Стандартизація, сертифікація та якість продукції (товару)	8	2	2	4		ДС, Т – /5
Тема 5. Управління якістю товарів	10	2	2	4	2	ДС, Т, К – /5
Тема 6. Упакування та зберігання товарів при товаропросуванні.	10	2	2	6		ДС, Т, ІРС – /5
Контрольна робота						Т, К – /15
Разом за змістовим модулем 1	54	12	12	26	4	45
Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих та непродовольчих товарів						
Тема 7. Зерно-борошняні товари. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські товари	12	4	4	4		ДС, Т – /5
Тема 8. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки	8	2	2	4		ДС, Т, К – /5
Тема 9. Молоко та молочні продукти. Яйця та ячні товари.	14	4	4	4	2	Т, ІРС – /5
Тема 10. М'ясо та м'ясні товари. Риба та рибні товари.	12	2	2	6	2	Т, ІРС – /5
Тема 11. Господарські товари: пластмаси, силікатні товари, керамічні товари. Меблеві товари.	12	4	4	4		ДС, Т, К – /5
Тема 12. Товари побутової хімії. Парфумерно - косметичні вироби.	8	2	2	4		ДС, Т, К – /5
Контрольна робота						15
Разом за змістовим модулем 2	66	18	18	26	4	45
ІНДЗ						10
Усього годин	120	30	30	52	8	100

*Форма контролю: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв’язування задач / кейсів, ІНДЗ / ІРС – індивідуальне завдання / індивідуальна робота студента, РМГ – робота в малих групах, МКР / КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо.

6. Завдання для самостійного опрацювання

Самостійна робота полягає в опрацюванні лекційного матеріалу, рекомендованої літератури, питань, винесених на самостійне вивчення, підготовка доповідей і розв’язування задач.

Методи та форми навчання

Словесні методи: лекція, пояснення, розповідь, бесіда: відбувається з використанням традиційних засобів навчання у поєднанні з засобами ІКТ.

Наочні методи: мультимедійні презентації.

Практичні методи: розв’язування ситуаційних задач, кейсів.

Методи стимулювання інтересу до навчання і мотивації: дискусії і диспути, створення ситуації пізнавальної новизни та зацікавленості.

Методи контролю: індивідуальне та фронтальне опитування, дискусія, модульний контроль, залік.

Методи самоконтролю: самостійний пошук помилок, уміння самостійно критично оцінювати свої знання, визначати пріоритетні напрямки власного навчального процесу, тести самоаналізу.

Форми роботи: індивідуальна, групова, фронтальна.

Форми організації навчання: лекційні заняття, практичні та семінарські заняття, індивідуальне науково-дослідне завдання, самостійна робота студентів, контрольні заходи.

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо здобувача освіти. Відвідування занять дає можливість отримати задекларовані загальні та фахові компетентності, вчасно і якісно виконати завдання. Пропущені заняття можна відпрацьовувати у визначений час згідно графіка консультацій. За умови індивідуального навчального графіка студент має можливість отримати позитивну оцінку завдяки виконанню планових та контрольних завдань. У будь-якому випадку студенти зобов’язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів робіт, передбачених курсом.

Відвідування занять є обов’язковим компонентом оцінювання. Навчання також може відбуватись в онлайн формі (змішана форма навчання) з використанням програми Zoom або Teams office 365 за погодженням із деканатом та керівником освітнього компоненту за наявності об’єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування та ін.). Недопустиме користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях, не пов’язаних із навчанням.

Політика щодо академічної доброчесності. Виконані завдання студентів мають бути їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування (в тому числі з використанням мобільних гаджетів), втручання в роботу інших осіб є прикладами можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування, незалежно від масштабів плагіату, що регламентовано Положенням ВНУ ім. Лесі Українки «Про систему запобігання та виявлення академічного плагіату» .

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу.

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються з нижчою оцінкою (до -50%). Пропуск з поважних причин теми чи окремого заняття може бути відпрацьованим під керівництвом викладача та захистити у час передбачений графіком консультацій. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров'я). Терміни підсумкового контролю, ліквідації академічної заборгованості визначає розклад заліково-екзаменаційної сесії.

Політика щодо зарахування результатів формальної, неформальної та інформальної освіти.

Результати навчання, здобуті шляхом формальної, неформальної та/або інформальної освіти, визнаються в ВНУ імені Лесі Українки шляхом валідації (https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2021-02/Polozhennia_%20vyznannia_rezultativ_navchannia_formalnii.pdf).

Визнанню підлягають такі результати навчання, отримані в неформальній освіті, які за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як освітньому компоненту загалом, так і його окремому розділу, темі (темам), індивідуальному завданню, які передбачені силабусом освітнього компонента, зараховуються за наявності відповідного документу (сертифікат, свідоцтво, посилання тощо), які визначають тематику, обсяги та перелік результатів навчання. Для зарахування визнаються сертифікати, отримані на платформі відкритих онлайн-курсів Prometheus, Coursera або інших ресурсах, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, відбувається в семестрі, що передує семестру початку вивчення освітнього компонента, або першого місяця від початку семестру, враховуючи ймовірність не підтвердження здобувачем результатів такого навчання.

Здобувач також може займатися науковою роботою за тематикою, що відповідає освітньому компоненту. Зокрема, участь у конференції з написанням тез може бути зараховано як максимальна оцінка за практичне заняття, на тему якого вони виконані.

V. Підсумковий контроль

Рейтинг студента з навчальної роботи визначається відповідно до «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки» (https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/07/Polozh_pro_otzin_%D0%A0%D0%B5%D0%B4_%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%9C%D0%95%D0%94.pdf).

Семестровий залік – це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння здобувачем освіти навчального матеріалу з певного компонента (дисципліни) на підставі результатів виконання всіх видів запланованої навчальної роботи протягом семестру: аудиторної роботи під час лекційних, практичних (семінарських, індивідуальних), лабораторних занять (тощо), самостійної роботи, виконання ІНДЗ, контрольних робіт тощо.

Залік викладач виставляє за результатами поточної роботи за умови, що здобувач освіти виконав ті види навчальної роботи, які визначено силабусом ОК. У випадку, якщо здобувач освіти не відвідував окремі аудиторні заняття (з поважних причин), на консультаціях він має право відпрацювати пропущені заняття та добрати ту кількість балів, яку було визначено на пропущені теми.

У дату складання заліку викладач записує у відомість суму поточних балів, які здобувач освіти набрав під час поточної роботи (шкала від 0 до 100 балів).

У випадку, якщо здобувач освіти протягом поточної роботи набрав менше як 60 балів, він складає залік під час ліквідації академічної заборгованості. У цьому випадку бали, набрані під час поточного оцінювання анулюються. Максимальна кількість балів на залік під час ліквідації академічної заборгованості, як правило, 100 балів.

На залік виносяться типові та комплексні задачі, ситуації, завдання, що потребують творчої відповіді та уміння синтезувати отриманні знання і застосовувати їх під час розв'язання практичних задач.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перескладання)

Орієнтовний перелік питань до заліку

1. Загальне уявлення про товарознавство.
2. Методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання.
3. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.
4. Поняття про харчову цінність товарів. Хімічний склад харчових продуктів.
5. Характеристика основних макро- та мікронутрієнтів харчових продуктів, їх роль у формуванні якості, харчової цінності та технологічних властивостей продуктів.
6. Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари.
7. Система регламентування та контролю безпечності харчових продуктів та непродовольчих товарів.
8. Стандартизація і сертифікація продукції. Поняття про класифікацію та асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.
9. Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства.
10. Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості. Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості.
11. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди). Зберігання товарів.
12. Значення зерноборошняних товарів у харчуванні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання.
13. Загальна характеристика крупів. Принципи класифікації крупів. Фактори формування якості крупи - сировина та технологія. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості основних видів крупів. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості крупів.

14. Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації. Фактори формування якості: вплив сировини і технології на якість різних видів борошна (пшеничного, житнього, рисового, кукурудзяного, гречаного, вівсяного).
15. Характеристика хімічного складу основних видів борошна. Принципи поділу борошна на гатунки. Характеристика властивостей борошна різного призначення. Вимоги до якості борошна. Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання.
16. Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів. Основи класифікації. Фактори, що формують якість хліба - сировина та процеси виробництва. Вплив нових прогресивних способів приготування тіста на якість хліба. Хімічний склад і харчова цінність хліба з борошна різних видів і сортів, споживна якість виробів. Шляхи підвищення біологічної цінності, вдосконалення асортименту хліба та хлібобулочних виробів.
17. Якість хліба та хлібобулочних виробів. Контроль якості хліба та хлібобулочних виробів. Дефекти та хвороби хліба, причини їх виникнення та можливості їх усунення. Умови зберігання хлібобулочних виробів.
18. Загальна характеристика макаронних виробів, значення у харчуванні, норми та рівень споживання. Споживні властивості макаронних виробів. Вплив сировини та процесів виробництва на формування асортименту та якість макаронних виробів. Основні напрями підвищення біологічної цінності макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості.
19. Товарознавча характеристика макаронних виробів різних країн світу.
20. Характеристика хімічного складу плодів і овочів. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів. Сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів. Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів.
21. Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу. Товарознавча характеристика грибів.
22. Класифікація продуктів переробки плодів та овочів. Харчова цінність консервованих плодів і овочів. Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти. Сушені плоди й овочі. Характеристика, сутність сушіння. Процеси, що відбуваються під час сушіння. Класифікація. Фактори формування якості. Оцінка якості. Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти.
23. Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини; технологія виробництва. Принципи поділу та ознаки видів і гатунків. Вимоги до якості. Зберігання.
24. Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру. Асортимент цукру, товарознавча характеристика нових видів цукру, в тому числі підвищеної харчової цінності. Цукрозаїни: значення заміників цукру у харчуванні людини. Класифікація та асортимент заміників цукру.
25. Значення меду у харчуванні людини. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика основних видів. Вимоги до якості. Зберігання меду. Дефекти меду. Штучний мед.
26. Класифікація кондитерських виробів. Принципи побудови асортиментної структури цукристих та борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини та її вплив на якість кондитерських виробів. Показники якості зберігання.
27. Шоколад та шоколадні вироби. Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів. Какао-масло та його властивості. Заїни какао-масла. Хімічний склад та харчова цінність шоколаду. Класифікація і характеристика асортименту.

28. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду та його заміників. Вимоги до якості. Дефекти.
29. Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту.
30. Оцінка якості чаю. Дефекти. Товарознавча характеристика чайних напоїв. Умови та терміни зберігання чаю і чайних напоїв.
31. Кава. Товарознавча характеристика кави різних видів. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація та принципи побудови асортименту. Характеристика особливостей хімічного складу й органолептичних властивостей. Кава швидкокорозійна. Виробництво. Оцінка якості кави. Товарознавча характеристика кавових напоїв. Дефекти кави та кавових напоїв, причини їх утворення та шляхи запобігання.
32. Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація. Характеристика асортименту. Приправи: кухонна сіль, глутамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Значення приправ у харчуванні.
33. Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту. Мінеральні води. Загальна характеристика. Принципи класифікації та асортимент. Особливості хімічного складу та призначення мінеральних вод різних груп і видів. Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово-ягідні морси, екстракти, безалкогольні вина, коктейлі та аперитиви. Загальна характеристика. Особливості їх виготовлення і використання. Класифікація і асортимент.
34. Газовані безалкогольні напої: газувана вода, газувані напої у пляшках, газувані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газувані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність. Фактори, які впливають на якість.
35. Товарознавча характеристика пива. Основні напрями формування асортименту та підвищення якості пива. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти пива.
36. Класифікація та асортимент алкогольних напоїв. Товарознавча характеристика горілок. Загальна характеристика. асортимент. Оцінка якості. Товарознавча характеристика лікєро-горілочаних виробів. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Балова оцінка. Дефекти.
37. Товарознавча характеристика виноградних вин. Основні напрями формування асортименту. Чинники формування якості. Класифікація та асортимент. Технологія виноградних вин.
38. Товарознавча характеристика коньяків. Чинники, що впливають на якість. Класифікація та асортимент.
39. Особливості технології та порівняльна характеристика вітчизняної та зарубіжної класифікації алкогольних напоїв із подвійною перегонкою (віскі, кальвадос, арманьяк, текіла, марк, граля тощо), виноградних та плодово-ягідних вин, лікерів, настойок, бальзамів. Порівняльна характеристика принципів побудови класифікацій алкогольних напоїв в Україні та за кордоном. Особливості маркування алкогольних напоїв зарубіжного походження.
40. Оцінка якості вин і коньяків. Система балової оцінки. Правила проведення дегустації. Хвороби, вади і недоліки вин та коньяків. Умови та терміни зберігання.
41. Загальна характеристика тютюнових виробів. Виробництво. Класифікація та асортимент. Оцінка якості. Дефекти. Порівняльна характеристика споживних властивостей та сортиментної структури тютюнових виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва (тютюн, сигари, сигаріли, цигарки).
42. Значення жирів у харчуванні. Рослинні олії. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва.

- Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очищення на харчову цінність, стійкість олій під час зберігання. Принципи побудови асортиментної структури. Показники якості.
43. Класифікація та асортимент топлених жирів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.
 44. Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості. Класифікація та асортимент. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова і нежирова), процес виробництва.
 45. Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість майонезу: сировина та процеси виробництва. Показники якості. Дефекти.
 46. Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання.
 47. Асортиментна структура молока та вершків. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика замінників вершків.
 48. Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів. Харчове та дієтичне значення. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва. Характеристика традиційних та нових видів кисломолочних продуктів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання та реалізації.
 49. Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування. Хімічний склад та харчова цінність. Використання молочних консервів. Фактори, що формують якість та стійкість під час зберігання: сировина, процеси виробництва, види тари. Оцінка якості. Умови зберігання. Дефекти.
 50. Товарознавча характеристика морозива. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива.
 51. Асортиментна структура вершкового масла. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Використання вершкового масла. Фактори формування споживних властивостей масла. Вимоги до якості вершкового масла. Пакування, маркування, умови та строки зберігання масла. Дефекти. Зберігання.
 52. Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна й енергетична цінність.
 53. Фактори формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Фактори формування асортименту твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних кисломолочних і переробних сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів.
 54. Порівняльна характеристика класифікації та асортиментної структури споживних властивостей твердих та м'яких сирів вітчизняного та зарубіжного виробництва. Вимоги до якості сирів. Дефекти. Терміни зберігання сирів.
 55. Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання. Процеси, що мають місце під час зберігання яєць. Дефекти яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.
 56. Морожені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів. Умови та терміни зберігання яєць та яєчних продуктів.
 57. Класифікація м'яса забійних тварин. Маркування м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса.
 58. Класифікація способів холодильної обробки м'яса. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні та гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості та несвіжого м'яса. Класифікація, асортимент, споживна цінність м'ясних субпродуктів. Умови та терміни транспортування і зберігання м'яса субпродуктів.

59. Особливості хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Класифікація м'яса птиці. Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці. Товарознавча характеристика м'яса дичини. Характеристика харчової цінності.
60. Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення. Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Оцінка якості м'ясних копченостей. Товарознавча характеристика основних видів м'ясних копченостей закордонного виробництва.
61. Загальна характеристика ковбасних виробів. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів. Оцінка якості ковбас. Допустимі та недопустимі дефекти. Умови та терміни зберігання.
62. Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів. Характеристика асортименту. Оцінка якості. Умови і терміни зберігання та реалізації.
63. Класифікація промислових риб. Хімічний склад м'яса риби. Харчова цінність. Екологія рибних продуктів, шляхи забезпечення їх харчової нешкідливості. Класифікація нерибних гідробіонітів. Загальна біологічна характеристика. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.
64. Технологічні особливості виробництва сушених, в'ялених та копчених риботоварів. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Дефекти продукції. Умови та терміни транспортування та зберігання.

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна література

1. Байдакова І. М., Байдакова Л. І., Губа Л. М., Плахотін В. Я., Шегінський О. В. Теоретичні основи товарознавства : підручник. Луцьк : РВВ ЛНТУ, 2016. 284 с.
2. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродуктових товарів: навчальний посібник рекомендовано МОН України. Київ : ЦУЛ, 2019. 328 с.
3. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підруч. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
4. Мережко Н. В., Мокроусова О. Р., Коптюх Л. А та ін. Товарознавство: Т.1 Непродовольчі товари підручник. Київ : Київ. нац. торг.-економ ун-т, 2019. 760 с.
5. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навчальний посібник. Київ : ЦУЛ, 2017. 544 с.
5. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підручник Київ : ЦУЛ, 2017. 376 с.
6. Сирохман І.В. Асортимент і якість кондитерських виробів: навчальний посібник рекомендовано МОН України. Київ : ЦУЛ, 2017. 634 с.

Додаткова

1. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник. Харків : Видавництво Іванченка І.С., 2018. 488 с.
2. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підруч. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
3. Орлова Н.Я., Пономарьов Н.Я. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: підручник. Київ : Київ. нац. торг.-економ ун-т, 2016. 360 с.
4. Сирохман І.В., Завгородня В.М., Лебединець В.Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник. Київ : Знання, 2014. 543с.

5. Рудавська А.Б., Сирохман І.В., Тищенко Є.В. Товарознавство молочних та яєчних продуктів. Київ: Київ нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 380 с.
6. Товарознавство : навч.-метод. посіб. для студ. спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна та ін. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.

Інтернет-ресурси

1. ДСТУ 8791:2018 Борошно житнє хлібопекарське. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=78652
2. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77350
3. ДСТУ 4912:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення домішок рослинного походження [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=82521
4. ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови. З поправкою [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=83086
5. ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84219