

СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА УПРАВЛІННЯ
Кафедра економіки, безпеки та інноваційної діяльності підприємства

Алла Лялюк

Товарознавство

Методичні вказівки до виконання практичних робіт

Луцьк - 2019

УДК 339.138 (075.8)
Л-97

Затверджено до друку Вченою радою Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки (протокол № від 2019 р.).

Загоруйко В. Л. к.е.н., доц. кафедри маркетингу
Луцького національного технічного університету

Рецензенти **Полінкевич О. М.** - д.е.н., проф., завідувач
кафедри економіки, безпеки та інноваційної діяльності
підприємства Східноєвропейського
національного університету імені Лесі Українки

Лялюк А. М
Л-97 Товарознавство: методичні вказівки до виконання практичних робіт /
Алла Миколаївна Лялюк. – Луцьк : Вид-во ... , 2019. – 27 с.

ISBN

Анотація: методичні вказівки призначені для набуття вмінь і навичок з формування асортименту та оцінки якості харчових продуктів і непродовольчих товарів

Рекомендовано студентам підготовки бакалаврів галузі знань 07 Управління та адміністрування, спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

УДК 339.138 (075.8)
©Лялюк А.М., 2019
© Східноєвропейський
національний
університету імені Лесі Українки, 2018

Зміст

Передмова.....	4
Структура навчальної дисципліни.....	5
Змістовий модуль 1. Товарознавство харчових продуктів.....	6
Практичне заняття № 1 Вивчення асортименту та оцінка якості зерноборошняних товарів, макаронних і хлібобулочних виробів.....	6
Практичне заняття № 2 Вивчення класифікації і хвороб плодів та овочів, показників якості та вимоги до зберігання, асортименту перероблених плодів та овочів.....	8
Практичне заняття № 3 Вивчення асортименту та оцінка якості кондитерських виробів.....	9
Практичне заняття № 4 Вивчення асортименту та оцінка якості молока і молочних продуктів.....	12
Практичне заняття № 5 Вивчення асортименту та оцінка якості смакових товарів.....	14
Практичне заняття № 6 Вивчення асортименту та оцінка якості м'ясних товарів.....	15
Практичне заняття № 7 Вивчення асортименту та оцінка якості мяса птиці і яєць та харчових добавок.....	17
Практичне заняття № 8 Вивчення асортименту та оцінка якості рибних товарів.....	18
Змістовий модуль 2. Товарознавство непродовольчих товарів.....	19
Практичне заняття № 9 Ознайомлення з асортиментом і оцінка якості шкіри і взуття.....	19
Практичне заняття № 10 Ознайомлення з асортиментом і вимогами до якості швейних і трикотажних виробів та головних уборів.....	19
Практичне заняття № 11 Вивчення асортименту й оцінка якості товарів господарського і побутового призначення.....	20
Практичне заняття № 12 Вивчення асортименту і оцінка якості парфумерно-косметичних товарів та ювелірних виробів.....	20
Практичне заняття № 13 Вивчення асортименту та оцінка якості тканин.....	21
Рекомендована література.....	23
Нормативно-правові акти.....	23
Основна.....	23
Додаткова.....	26

Передмова

Метою дисципліни «Товарознавство» є формування системи теоретичних знань, прикладних вмінь та навичок щодо формування у студентів наукового світогляду і глибоких знань з теоретичних аспектів товарознавства, набуття вмінь і навичок з формування асортименту та оцінки якості харчових продуктів і непродовольчих товарів.

Професійна компетентність, яка отримується студентами після вивчення навчальної дисципліни: здатність розуміти особливості сучасного товарознавства; визначати основні вимоги до зберігання і транспортування товарів; уміти оцінювати якість товарів, давати пропозиції до покращення споживчих властивостей товарів; складати раціон з урахуванням добової потреби людей у макро- та мікроелементах; уміння володіти методикою оцінки якості харчових продуктів; здатність володіти методикою оцінки якості сировини, що використовуються для виготовлення харчових продуктів; уміння на основі системи критеріїв класифікувати харчові продукти і непродовольчі товари; уміння визначати види матеріалів, що використовуються для виготовлення непродовольчих товарів.

Мета даного навчального видання – допомогти студенту уміти оцінювати якість цукерок і карамелі, борошняних кондитерських виробів, бороша і хлібо-булочних виробів виробів, харчових жирів, молока і молочних товарів, м'ясних товарів, рибних товарів, плодів та овочів, алкогольних та безалкогольних напоїв, чаю, кави, приправ, прянощів, оцінювати якість полімерних мас, металогосподарських, силікатних та керамічних товарів, меблевих і будівельних матеріалів; визначати види волокон, види матеріалів, що використовуються для виготовлення та пошиву взуттєвих та хутряних та канцелярських товарів; визначати показники якості іграшок залежно від вікового призначення

Методичні вказівки містить програму курсу, завдання для відпрацювання практичних навиків та перелік рекомендованої літератури.

Структура навчальної дисципліни

Назва змістовних модулів і тем	Кількість годин				
	Усього	лекції	Практик- ні заняття	самос- тійна робота	консуль- -тації
Змістовий модуль 1. Товарознавство харчових продуктів					
Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства	19	2	2	14	1
Тема 2. Товарознавча характеристика продукції рослинного походження	34	10	8	14	2
Тема 3. Товарознавча характеристика продукції тваринного походження	34	8	10	14	2
Разом за змістовним модулем 1	77	20	20	32	5
Змістовий модуль 2. Товарознавство непродовольчих товарів					
Тема 4. Товарознавча характеристика текстильних та швейно-трикотажних товарів	30	10	4	14	2
Тема 5. Товарознавча характеристика взуттєвих та хутряних товарів	24	4	4	14	2
Тема 6. Товарознавча характеристика господарських товарів та товарів культурно-побутового призначення	25	4	6	14	1
Разом за змістовним модулем 2	73	18	18	32	5
Усього годин	150	38	38	64	10

Змістовий модуль 1. Товарознавство харчових продуктів

Практичне заняття № 1 Вивчення асортименту та оцінка якості . зерноборошняних товарів, макаронних і хлібобулочних виробів.

Завдання 1 Відвідайте сайт Товарознавча характеристика борошняних та хлібобулочних виробів <https://studfiles.net/preview/5157586/page:2/> та дайте товарознавчу характеристику пшеничного хлібопекарського борошна

Результати оформіть у вигляді таблиці

Сорт борошна	Джерело формування	Розмірок частинок	Колір	Хімічний склад	Сфера використання

Завдання 2 Опишіть дефекти круп для цього рекомендуємо відвідати сайт http://refpin.ru/ref_yfsbewrnarna.html

Назва дефекту	Причина виникнення				

Завдання 3 Користуючись сайтом Товарознавча характеристика борошняних та хлібобулочних виробів <https://studfiles.net/preview/5157586/page:2/> опишіть вимоги до до якості і умов зберігання борошна

Показники	Вимоги до якості
<i>Органолептичні показники</i>	
запах	
смак	
Колір	
Наявність мінеральних домішок	
<i>Фізико-хімічні показники</i>	
вологість	
зольність	
крупність помелу борошна кількість і якість сирової клейковини	
вміст металомангнітних домішок	
<i>Дефекти і хвороби</i>	
зараженість борошна шкідниками	
потемніння борошна	
запліснення	
згірклість	
злежування	

Завдання 4 Опишіть дефекти круп для цього рекомендуємо відвідати сайт http://refpin.ru/ref_yfsbewrnarna.html

Назва дефекту	Причина виникнення				

Завдання 5 Проаналізуйте асортимент відомих вам макаронних виробів, що реалізуються у супермаркетах Луцька, та надайте характеристику кожного з видів. Результати занесіть до таблиці

Вид макаронних виробів	Форма	Група	Сорт	Торгівельна марка виробника
1 Фігурні вироби				
2 Вермішель				
3 Лапша				
4 Спагеті				
Макарони				

Завдання 6 Вкажіть показники якості, яким повинні відповідати макаронні вироби

Завдання 7 Ознайомтеся з асортиментом хліба за видом борошна

Пшеничні

Назва	Характеристика

Пшенично-житні

Назва	Характеристика

--	--

Житньо-пшеничні

Назва	Характеристика

Завдання 8. Здійснити порівняльну характеристику таких булочних виробів : батони; булки і булочки, калачі, плетеники сайки, ріжки

Назва	Борошно	Форма, вага, особливості виготовлення	Асортимент

Практичне заняття № 2 Вивчення класифікації плодів та овочів, хвороб плодів та овочів, показників якості та вимоги до зберігання, асортименту перероблених плодів та овочів

Завдання 1 Дайте товарознавчу характеристику сортам картоплі, найбільш поширеним в Україні .

Джерела: 1) <http://www.npblog.com.ua/index.php/botanika/sorti-kartopli-poshireni-v-ukrayini.html> 2) <http://buduemdim.com.ua/sorti-kartopli-opis-harakteristiki-i-foto/>

Результати оформити у вигляді таблиці

Назва	Форма і колір бульби та м'якоті	Стійкість до хвороби пошкоджень	Здатність до зберігання	Період дозрівання	Врожайність

Завдання 2 Опишіть хвороби та пошкодження картоплі Джерело: <https://studfiles.net/preview/5015688/page:16/>

Завдання 3 Дайте товарознавчу характеристику сортам моркви найбільш поширеним в Україні .

Джерело: <https://www.apteka-sadivnyka.ua/horod/morkva/sorty-morkvy-dlia-lita-ta-zymy/>

Назва	Форма і	Стійкість	Призначення	Період	Врожайність

	розмір коренеплоду	до хвороб		дозрівання	
Нантська харківська					
Шантане сквирська					

Завдання 4 Дайте товарознавчу характеристику сортам буряків, найбільш поширеним в Україні .

Джерело: Кращі сорти буряків для наших городів <http://grabelki.com.ua/krashi-sorti-byriakiv-dlia-nashih-gorodiv/>

Назва	Форма, розмір і колір коренеплоду, колір м'якуша, розмір	Стійкість до хвороб	Призначення	Період дозрівання	Врожайність

Завдання 5 Дайте товарознавчу характеристику пізньостиглих сортів білокачанної капусти Джерело: <http://grabelki.com.ua/krashi-sorti-bilokachannoyi-kapust>

Назва	Форма качана	Стійкість до хвороб	Призначення	Період дозрівання	Врожайність

Завдання 6 Описати умови та режими зберігання плодів та овочів. Джерело: <https://studfiles.net/preview/5015688/page:27/>

Завдання 7 Дайте товарознавчу характеристику найпопулярніших сортів яблук. Джерело: Сорти яблук <http://perfekt.uz.ua/sorts/>

Назва	Строк досягання	Форма	Маса	Колір	Особливості будови

Практичне заняття № 3 Вивчення асортименту та оцінка якості кондитерських виробів

Завдання 1 Розподіліть нижче наведені кондитерські вироби відповідно до їх класифікаційних груп та вкажіть, які ви знаєте асортиментні позиції кожного з виробів.

Кондитерські вироби: шоколад, зтяжне печиво, цукерки шоколадні, вафлі, торти, халва, карамель, крекер, пастила, зефір, мармелад, повидло, драже, пряники, тістечка, рулети, ірис, слойка, кекс, круасан

Результати оформити у вигляді таблиці

Цукрові		Борошняні	
Вид виробу	Асортимент	Вид виробу	Асортимент (4-5 найменувань)
1.			
2.		2	

Завдання 2 Проаналізувати літературні джерела стосовно напрямків збагачення кондитерських виробів

Завдання 3 Відвідайте сайт Шоколад і шоколадні вироби і порівняйте різні види шоколаду Електронний ресурс. - Режим доступу: https://pidruchniki.com/12340625/tovarovnavstvo/shokolad_shokoladni_virobi

Вид шоколаду	Мінімальний вміст какао продуктів, %	Вміст жирів, г/100 г	Додаткові види сировини	Найменування
Шоколад білий				
Шоколад звичайний без добавок				
Шоколад чорний класичний				
Шоколад звичайний без добавок пористий				
шоколад чорний з крупними добавками				
Шоколад десертний з добавками				
Молочний шоколад				
Шоколад з начинками				

Завдання 4 Опишіть способи фальсифікації шоколаду.

Завдання 5 Підготуйте інформацію про сучасні заміники какао-масла.

Завдання 6 Дайте товарознавчу характеристику цукерок, глазурованих шоколадною глазур'ю:

Трюфель, Беліссімо, Королівський шарм, Пташине молоко, Ліщина, Метеорит, Крем суфле желейне, Чорнослив з горіхом

Найменування	Характеристика

Завдання 7 Здійсніть порівняльну характеристику печива зтяжного і цукрового

Зтяжне печиво	Цукрове печиво
Сорт борошна	
Вид жиур	
Вид добавок	
Нявність глазури	
Вміст цукру	

Завдання 8 Опишіть вимоги до якості вафель

Завдання 9 Укажіть асортиментні позиції до нижче вказаних видів тортів

Види тортів	Асортимент
Торти бісквітні	
Торти бісквітно-кремові	
Торти бісквітні з білковим кремом	
Торти бісквітні із сирним кремом	
Торти бісквітно-горіхові	
Торти пісочні глазуровані	
Торти пісочно-кремові	
Торти листкові	
Торти повітряно-горіхові	
Торти бісквітно-повітряні з кондитерської глазури	
Торти вафельні	
Торти тривалого зберігання	

Завдання 10. Дайте товарознавчу характеристику льодяникової карамелі

Карамель	Склад
Рошен джус	
Рошен-крем	
Шипучк	
ВІТ-мультивітамін"	
Малібу	

Завдання 11 Опишіть умови транспортування і зберігання карамелі

Практичне заняття № 4 Вивчення класифікації молока і молочних продуктів

Завдання 1. Опишіть вимоги до якості молока за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Джерело: ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральне - сировина. <https://internet-law.ru/gosts/gost/5869/>

Завдання 2. Ознайомитися із особливостями маркування молока, молочних та кисломолочних продуктів, а також йогуртів, десертів, сиркових виробів. Джерело: ДСТУ 4518-2008 http://www.gereho.dp.ua/index/info_dstu_4518-2008_2.html

Завдання 3. Ознайомитися із особливостями маркування морозива. Джерело: ДСТУ 4518-2008 http://www.gereho.dp.ua/index/info_dstu_4518-2008_2.html

Завдання 4. Опишіть вимоги до якості морозива та умов зберігання

Завдання 5. Дайте товарознавчу характеристику твердих сичугових сирів
Джерело: https://studopedia.su/8_55873_klasifikatsiya-ta-asortiment-tverdih-sichuzhnih-siriv.html

Тип сиру	Особливості процесу дозрівання	Рисунок	Вид, Форма, маса, консистенція	Масова частка жиру і води	Асортимент
Типу швейцарського					
Типу голландського					
Російського					
Типу Чедера					

Завдання 6. Опишіть терміни і правила зберігання твердих сичугових сирів
Джерело: <http://gorodsad.in.ua/tverdij-syr-24-foto-nazva-sortiv-i-vymoh.html>

Завдання 7. Ознайомитися із особливостями маркування сирів
Джерела: ДСТУ 4518-200 http://www.gereho.dp.ua/index/info_dstu_4518-2008_2.html https://studopedia.su/8_55873_klasifikatsiya-ta-asortiment-tverdih-sichuzhnih-siriv.html

Завдання 8 Здійсніть порівняльну характеристику різни видів кисломолочних напоїв Джерело: <https://studfiles.net/preview/5193694/page:53/>

Вид кисломолочного напою	Сировина	Бактерійна закваска	Смак, консистенція, колір	Асортимент

Завдання 9. Ознайомитися із особливостями маркування молочних консерв ДСТУ 4518-2008

Завдання 10.Опишіть асортимент і вимоги до якості сметани

Завдання 11. Відвідайте сайт ТМ «Галичина» <https://uk.wikipedia.org/wiki/> і ознайомтеся з асортиментом йогуртів цієї компанії .Дайте товарознавчу характеристику 2-3 йогуртам.

Завдання 12 Опишіть відмінності спреду від жирової суміші ДСТУ 4445:2005 «Спреди та суміші жирові»

Завдання 13. Здійсніть порівняльну характеристику видів вершкового масла за ДСТУ 4399:2005 «Масло вершкове»та сайт <https://metro.zakaz.ua/uk/sweet-butter/>

Вид вершкового масла	Масова частки жиру	Асортимент
<i>Вершкове масло «екстра»</i> - солодковершкове - солоне солодковершкове - кисловершкове - солоне кисловершкове		
<i>Вершкове масло «селянське»</i> - солодковершкове - солоне солодковершкове - кисловершкове - солоне кисловершкове		
<i>Вершкове масло бутербродне</i> - солодковершкове - солоне солодковершкове - кисловершкове - солоне кисловершкове		

Завдання 14. Підготуйте інформацію про властивості масла Джерело: <http://www.molsouz.org.ua/kutochok-spozhyvacha/930-maslo-maslyane-abo-vsya-pravda-pro-vershkove-maslo.html>

Практичне заняття № 5 Вивчення асортименту та оцінка якості смакових товарів

Завдання 1. Опишіть вимоги до якості чаю залежно від сорту Джерело: <https://helpiks.org/3-52193.html>

Показники	Сорти					
	букет	екстра,	вищий,	1,	2 і	3-й;
аромат і смак						
настій чаю						
колір розвареного листа						
зовнішній вигляд сухого чаю						
вологість						
вміст висівок і крихт						
вміст екстрактивних речовин						
вміст таніну						
вміст кофеїну						

Завдання 2. Ознайомтеся з асортиментом кави, яка виробляється на підприємствах України Джерело: <https://uamodna.com/articles/made-in-ukraine-10-ukrayinsjkyh-kavovyh-brendiv/>

Завдання 3. Ознайомтеся з найвідомішими брендами і марками кави Джерело: <https://ok.in.ua/najvidomishi-brendy-i-marky-kavy.html>

Завдання 4. Дайте товарознавчу характеристику найпопулярніших прянощів Джерело: <https://helpiks.org/3-52195.html>

Аніс Ваніль Кардамон Коріандр Перець чорний Перець запашний Перець червоний Кмин Кріп Гвоздика Лавровий лист Кориця Імбир

Завдання 5. Дайте товарознавчу характеристику найпопулярніших приправ

Завдання 6. Відвідайте сайт [http:// bezocheredi.kiev.ua/ brands/](http://bezocheredi.kiev.ua/brands/) і ознайомтеся з асортиментом наступних приправ: Гірчиця Майонез Кетчупи Соуси

Завдання 7. Опишіть вимоги до пакування, зберігання і транспортування кухонної солі

Завдання 8. . Ознайомтеся з асортиментом столових вин Джерело: ВИНА ВИНОГРАДНІ <https://helpiks.org/3-52197.html>

Тип вина	Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація цукру, г/100 см ³	Асортимент

Завдання 9. Ознайомтеся з асортиментом кріплених вниградних вин Джерело: ВИНА ВИНОГРАДНІ <https://helpiks.org/3-52197.html>

Тип вина	Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація цукру, г/100 см ³	Асортимент

Завдання 10. Ознайомтеся з асортиментом ігристих вниградних вин Джерело: ВИНА ВИНОГРАДНІ <https://helpiks.org/3-52197.html>

Тип вина	Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація цукру, г/100 см ³	Асортимент

Завдання 11. Опишіть хвороби, дефекти і недоліки виноградних вин Джерело: ВИНА ВИНОГРАДНІ <https://helpiks.org/3-52197.html>

Практичне заняття № 6 Вивчення асортименту та оцінка якості м'ясних товарів

Завдання 1 Ознайомтеся із особливостями маркування м'яса

Завдання 2 Дайте товарну характеристику м'яса свинини

Завдання 3 Ознайомтеся з правилами продажу м'яса

Завдання 4 Здійсніть порівняльну характеристику сосисок і сардельок

Джерело: Сіроман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів <https://subject.com.ua/pdf/331.pdf>

Показники	Сосиски		Сардельки	
	Вищий сорт	1-ий сорт	Вищий сорт	1-ий сорт
Масова частка, %				
Білка не <				
Жиру не >				
Вологи не >				
Асортимент				

Завдання 5 Ознайомтеся із часткою сировини, яка необхідна для приготування варених ковбас згідно стандарту Джерело: Сірохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [https:// subject.com.ua/ pdf/ 331](https://subject.com.ua/pdf/331).

Завдання 6 Ознайомтеся з харчовою цінністю м'яса Джерело: Сірохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [https:// subject.com.ua/ pdf/ 331](https://subject.com.ua/pdf/331)

Завдання 7 Дайте товарознавчу характеристику напівкопчених ковбас сирокочених Джерело: Сірохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [https:// subject.com.ua/ pdf/ 331](https://subject.com.ua/pdf/331)

Показник	Напівкопчені ковбаси			Сирокочені ковбаси	
	Вищий сорт	Перший сорт	Другий сорт	Вищий сорт	Другий сорт
Вологи не > ніж					
Білка не < ніж					
Кухонної солі не > ніж					
Крохмалю не > ніж					
Асортимент					

Завдання 8 Дайте товарознавчу характеристику таким найменуванням ковбас сирокочених ковбас: Московська, Сервелат, Столична, Брауншвейська Джерело: Сірохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [https:// subject.com.ua/ pdf/ 331](https://subject.com.ua/pdf/331)

Завдання 9 Дайте товарознавчу характеристику Саламі сирокочених і варено- кочених Джерело: Сірохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [https:// subject.com.ua/ pdf/ 331](https://subject.com.ua/pdf/331)

Завдання 10 Дайте товарознавчу характеристику таким вареним ковбасам: Любительська, Столична, Лікарська. Кальміуська. Остенкінська Джерело:

Сірохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [https:// subject.com.ua/pdf/ 331](https://subject.com.ua/pdf/331)

Завдання 11 Дайте товарознавчу характеристику таким свинячим копченостям: грудинка, корейка, філей, карбонат, окіст, буженина, балик окіст, лопатка Джерело: Сірохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [https:// subject.com.ua/pdf/ 331](https://subject.com.ua/pdf/331)

Вид копченості	Інгредієнти

Практичне заняття № 7 Вивчення асортименту та оцінка якості мяса птиці і яєць та харчових добавок

Завдання 1 Ознайомтесь з вимогами до упаковки, маркування та зберігання м'яса свійської птиці Джерело: <https://studfiles.net/preview/5193694/page:71/>

Завдання 2 Здійсніть порівняльну характеристику м'яса молоді птиці і м'яса дорослої птиці Джерело: <https://studfiles.net/preview/5193694/page:71/>

Завдання 3 Ознайомтесь з хімічним складом та харчовою цінністю яєць

Завдання 4 Вивчіть класифікацію харчових добавок, що розроблена Європейським Союзом Джерело: <https://studfiles.net/preview/5193694/page:96/#112>

Завдання 5 Підготуйте інформацію щодо формування якості й створення безпеки харчових добавок Джерело:[https:// studfiles.net/ preview/ 5193694/page:107/](https://studfiles.net/preview/5193694/page:107/)

Завдання 6 Дайте характеристику таким природним й штучним антиоксидантам: аскорбінова кислота (вітамін С) вітамін Е (Е306), розмаринова та шавлієва олія, аскорбінова кислота (Е300) та її похідні: аскорбат калію (Е302), аскорбат натрію (Е301), аскорбілпальмітат (Е304), аскорбілстеарат (Е305), інол (Е321) і бутилоксіанізол (бутилгідроксіанізол) чи БОА (Е320), бутилтолуол (бутилгідроксітолуол) чи БОТ, ізоаскорбінова кислота (Е315), ізоаскорбат натрію (Е316), трет-бутилгідрокінон (Е319), ефіри галової кислоти (Е310-313), синтетичні токоферолі (Е306-309).
Джерело:<https://studfiles.net/preview/5193694/page:102/>

Завдання 7 Укажіть інтенсивні підсолонувачі та їх застосування Джерело: <https://studfiles.net/preview/5193694/page:101/>

Завдання 8 Опишіть сферу застосування речовин, що посилюють гіркий і солоний смак Джерело: <https://studfiles.net/preview/5193694/page:100/>

Практичне заняття № 8 Вивчення асортименту та оцінка якості рибних товарів

Завдання 1 Умови транспортування, реалізації і зберігання живої риби Джерело: <https://buklib.net/books/26277/>

Завдання 2 Опишіть Умови і терміни зберігання солоної риби Джерело: <https://buklib.net/books/26277/>

Завдання 3 Вивчіть дефекти солоної риби Джерело: <https://buklib.net/books/26277/>

Завдання 4 Дайте товарознавчу характеристику мороженої риби Джерело: <https://buklib.net/books/26277/>

Показники	1 сорт	2 сорт

Завдання 5 Дайте товарознавчу характеристику риби гарячого копчення Джерело: <https://buklib.net/books/26277/>

Показники	1 сорт	2 сорт
Сировина		
Технологія виробництва		
Асортимент		
Масова частка куховарській солі		
Колір поверхні		
Консистенція		

Завдання 6 Дайте товарознавчу характеристику риби холодного копчення Джерело: <https://buklib.net/books/26277/>

Показники	1 сорт	2 сорт

--	--	--

Завдання 7 Ознайомтеся з правилами маркування рибних консерв Джерело: ДСТУ 4518-2008 Національний стандарт України Продукти харчові Маркування для споживачів

Завдання 8 Завдання Підготуйте інформацію про асортимент нерибних морепродуктів, які реалізуються у супермаркетах нашого міста

Змістовий модуль 2. Товарознавство непродовольчих товарів

Практичне заняття № 9 Ознайомлення з асортиментом і оцінка якості шкіри і взуття

Завдання 1 Відвідайте сайт <https://studfiles.net/preview/5043846/page:3/>

і ознайомтеся з сировиною для виробництва шкіри

Завдання 2 Опишіть Види і деталі взуття Джерело: <https://studfiles.net/preview/5043846/page:17/>

Завдання 3 Ознайомтеся з основними системами позначення розміру взуття Джерело: <https://studfiles.net/preview/5043846/page:18/>

Завдання 4 Ознайомтеся з дефектами взуття Джерело: <https://studfiles.net/preview/5043846/page:21/>

Практичне заняття № 10 Ознайомлення з асортиментом і вимогами до якості швейних і трикотажних виробів та головних уборів

Завдання 1 Вивчіть розмірну характеристика тіла людини Джерело: <https://studfiles.net/preview/5043846/page:25/#44>

Завдання 2 Визначте відповідність повноти вітчизняного та імпортного одягу

Завдання 3 Опишіть асортимент верхнього одягу

Вид	Характеристика

Завдання 3 Опишіть вимоги до маркування швейних і трикотажних виробів, та символи по догляду за виробом

Завдання 4 Ознайомтеся з асортиментом головних уборів

Практичне заняття № 11 Вивчення асортименту й оцінка якості товарів господарського і побутового призначення

Завдання 1 Ознайомтесь з вимогами до маркування і пакування синтетичних прально-миючих засобів.

Завдання 2 Дайте товарознавчу характеристику побутового посуду і декоративних виробів з сортового скла Джерело: [https:// studfiles.net/ preview/ 5043846/page:42/](https://studfiles.net/preview/5043846/page:42/)

Завдання 3 Опишіть асортимент склопосуду для сервірування

Завдання 4 Ознайомтесь з сортовим склопосудом за розмірами

Завдання 5 Дайте товарознавчу характеристику господарського порцелянового посуду за призначенням:

1. *Посуд столового призначення.*
2. *Посуд чайного призначення.*
3. *Іншого призначення.*
4. *Дитячий посуд*

Завдання 6 Вивчіть дефекти порцелянових і фаянсових виробів

Завдання 7 Дайте товарознавчу характеристику сталевого емальованого посуду для приготування їжі Джерело: [https:// studfiles.net /preview/ 5043846/page:43/](https://studfiles.net /preview/ 5043846/page:43/)

Практичне заняття №12 Вивчення асортименту і оцінка якості парфумерно-косметичних товарів та ювелірних виробів

Питання для обговорення.

1. Які види запахів існують?
2. Які духи називають саше?
3. Які товари входять до парфюмерно – косметичних наборів?
4. Призначення косметичних товарів?
5. Які рослинні фарби використовують для фарбування волосся?
6. Способи закривання флаконів з парфумерними товарами?

7. Які метали називають лігатурними?
8. Які види проб золота існують?
9. Які види проб срібла?
10. У яких одиницях вимірюють вагу дуже дрібних діамантів?
11. За якими ознаками класифікуються ювелірні товари для паління?
12. Зміст етикетки на ювелірних виробках?
13. Види огранки діамантів

Практичне заняття № 13 Вивчення асортименту та оцінка якості тканин

Завдання 1 Ознайомитися із стандартною класифікацією тканин згідно ДСТУ 3047 – 95 «Тканини та вироби поштучні. Класифікація та номенклатура показників якості» Джерело: [http:// comexpert.pto.org.ua/ index.php?option =com_k2&view=item&id=1380:1380](http://comexpert.pto.org.ua/index.php?option=com_k2&view=item&id=1380:1380)

Завдання 2 Ознайомитися із торговою класифікацією, згідно якої бавовняні тканини Джерело: <https://studfiles.net/preview/3546303/page:18/>

Завдання 3 Орієнтуючись на вище вказані класифікації самостійно складіть класифікацію бавовняних тканин за сировинним складом, структурою, обробкою, призначенням та іншими ознаками

Завдання 4 Складіть класифікацію лляних тканин за сировинним складом, структурою використаної пряжі, структурою тканин, обробкою, призначенням тощо

Завдання 5 Здійсніть класифікацію шовкових тканин за призначенням

Завдання 6 Здійсніть класифікацію вовняних тканин за сировинним складом та за призначенням.

Завдання 7 За якими ознаками визначають камвольні і суконні вовняні тканини?

Завдання 8 Назвіть види кольорового оформлення вовняних тканин та види оздоблення лицевої поверхні вовняних начосних тканин. Джерело: <https://studfiles.net/preview/3546303/page:25/>

Завдання 9 Опишіть Вимоги до якості тканин.

Завдання 10 Укажіть найбільш розповсюджені дефекти тканин.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Нормативно-правові акти

1. ДСТУ 4518-2008 Національний стандарт України Продукти харчові Маркування для споживачів Загальні правила Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://altair.net.ua/wp-content/themes/wooshoplite/assets/images/public/Standart%20%20DSTY%204519-2006.pdf>
2. Національний стандарт України. Непродовольчі товари. Споживче маркування товарів легкої промисловості Загальні правила. Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://altair.net.ua/wp-content/themes/wooshoplite/assets/images/public/Standart%20%20DSTY%204519-2006.pdf>
3. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення. – К.: Держстандарт України, 2000. – 24 с

Підручники і посібники

1. Основи товарознавства Конспект лекцій Електронний ресурс. – Режим доступу: Конспект лекцій <https://buklib.net/books/21949/http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/>
2. Методичні вказівки до практичних занять й самостійної роботи та виконання контрольної роботи з навчальної дисципліни «Товарознавство» Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://eprints.kname.edu.ua/pdf>
3. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб./ І. В. Сирохман. К. : ЦНЛ, 2017.
4. Сирохман І. В. Асортимент і якість кондитерських виробів: навч. посіб./ І. В. Сирохман К. : ЦНЛ, 2017.
5. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних продуктів: навч. посіб. / А. А. Дубініна К. : ЦНЛ, 2016.
6. Бірта Г. О. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс): навч. посіб. / Г. О. Бірта. К. :ЦНЛ, 2017
7. Сирохман І. В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник ./ І. В. Сирохман. [2-ге вид.] К.: ЦНЛ, 2018

8. Сирохман І. В. Товарознавство мяса і м'ясних товарів: підручник / І. В. Сирохман [2-ге вид.] К.: 2009 ЦНЛ
9. Байдакова Л. І. Товарознавство. Непродовольчі товари: взуттєві і хутрянні вироби: підручник / Л. І. Байдакова. К.: Вища шк., 2007.
10. Сиротенко В. Комерційне товарознавство: конспект лекцій / В. Сиротенко. Дніпропетровськ: ДУЕП, 2009.
11. Байдакова Л. І. Товарознавство. Непродовольчі товари: взуттєві і хутрянні вироби: підручник / Л. І. Байдакова К. : «Вища шк.», 2007 .
12. Беднарчук М. С. Товарознавство Непродовольчі товари: меблі: підручник / М. С. Беднарчук, О. В. Шумський. М-во освіти і науки України, Укркоопспілка, Львів. комерц. акад. – Львів : Магнолія-2006, 2009.
13. Зрезарцев М. П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. / М. П. Зрезарцев, В. М. Зрезарцев, В. П. Параніч. М-во освіти і науки України . – К. : Центр учбової літератури , 2009 . – 328 с.
14. Михайлов В. І. Непродовольчі товари: підручник / В. І. Михайлов, Т. Г. Глушкова, О. І. Зельніченко. Київ : Книга, 2005.
15. Основні правила торгівлі продовольчими та непродовольчими товарами / упоряд. М. І. Камлик . К. : Атіка, 2003. –512с
16. Петрище Ф. А. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. / Ф. А. Петрище Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://studfiles.net/preview/5043846/>
17. Методичні рекомендації до самостійного вивчення та виконання практичних занять з дисципліни «Товарознавство» для студентів факультету менеджменту освітнього рівня бакалавр професійного спрямування «Менеджмент організацій» Електронний ресурс. – Режим доступу <https://studfiles.net/preview/5043846/>
18. Оснач О. Ф. Товарознавство: навч. посіб. / О. Ф. Оснач. Київ: Центр навчальної літератури, 2004. – 219с.
19. Титаренко Л. Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. посіб. / Л. Д. Титаренко. К. : Центр навчальної літератури, 2003. – 226 с.

20. Михайлов В. І. Непродовольчі товари: підручник / В. І. Михайлов, Т. Г. Глушкова, О. І. Зельніченко та ін. К.: Книга, 2005. – 556 с.
21. Войнаш Л. Г. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина 1: підручник / Л. Г. Войнаш, І. О. Дудла, Д. І. Козьмич, Н. В. Павловська, М. В. Приходько. [за заг. Ред.. Л. Г. Войнаш]. К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2004. – 436 с.
22. Войнаш Л. Г. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина 2: підручник / Л. Г. Войнаш, І. О. Дудла, Д. І. Козьмич, Н. В. Павловська, М. В. Приходько [за заг. ред. Л. Г. Войнаш] / К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2004. – 532 с.
23. Козлов В. М. Товарознавство харчових жирів: навч. посіб. / В. М. Козлов, Ю. М. Хацкевич, В. К. Тимченко. Х. : ХДУХТ, 2005. – 1129 с
24. Голик І. С. Товарознавство непродовольчих товарів (трикотажних): підручник / І. С. Голик, Б. Д. Семак. К. : ЦНЛ, 2001. – 292 с.
25. Глушкова Т. Г. Товарознавство товарів культурно-побутового призначення: консп. лекцій / Т. Г. Глушкова– К. : КНТЕУ, 2003. – 166 с.
26. Зіміна Н. К. Товарознавство трикотажних товарів: підручник / Н. К. Зіміна, Н. Д. Дзюба, Л. В. Черняк. К. : КНТЕУ, 2002. – 158 с.
27. Кушнір М. К. Товарознавство непродовольчих товарів (взуттєвих): підручник / М. К. Кушнір, Н. П. Тихонова. К. : ЦНЛ, 2001. – 265 с
28. Захаренко В. О. Товарознавство непродовольчих товарів / В. О. Захаренко Електронний ресурс. – Режим доступу: [http:// elib.hduht.edu.ua/bitstream/1.03.16..pdf](http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/1.03.16..pdf)
29. Полікарпов І. С. Товарознавство. Непродовольчі товари: виробництва господарського та культурно-побутового призначення: навч. посіб. / І. С. Полікарпов, В. С. Лукашов, Р. В. Кирильчук, А. М. Уська, О. В. Сафронова. Львів: Видавництво «Магнолія 2006», 2015 – 294 с.
30. Зрезарцев М. П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. / М. П. Зрезарцев, В. М. Зрезарцев. Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://studfiles.net/preview/5043846/>

31. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Товарознавство (товари харчових продуктів) Електронний ресурс. – Режим доступу: https://studopedia.net/3_75211_fiziko-himichna-otsinka-yakosti-krohmalju.html

Додаткова література

1. Офіційний сайт ДП «УкрНДНЦ» Електронний ресурс. – Режим доступу: http://ukrndnc.org.ua/index.php?option=com_content&task=view&id=2123&Itemid=225
2. ДП «УкрНДНЦ»Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості Журнал «Стандартизація, сертифікація, якість». 2018 – № 1. -Стандартизація і сертифікація товарів та послуг Електронний ресурс. – Режим доступу: [:// pidruchniki.com/18211001/ekonomika/standartizatsiya_tovariv_poslug](http://pidruchniki.com/18211001/ekonomika/standartizatsiya_tovariv_poslug)
3. Споживче маркування товарів легкої промисловості Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://altair.net.ua/wp-content/themes/wooshoplite/assets/images/public/Standart%20%DSTY%204519-2006.pdf>

Навчально-методичне видання

Лялюк Алла Миколаївна

Тварознавство

Методичні вказівки до виконання практичних занять

Друкується в авторській редакції