Міністерство освіти і науки України

Рівненський державний гуманітарний університет

Кафедра документальних комунікацій та менеджменту

65 - 420

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до виконання
індивідуального навчально-дослідного завдання
з дисципліни
«Товарознавство продовольчих товарів»
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
за спеціальністю 075 «Маркетинг»
денної та заочної форм навчання

Рівне – 2024

Методичні рекомендації до виконання індивідуального навчально-дослідного завдання з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 075 «Маркетинг» денної та заочної форм навчання. № 65 - 420 (Машта Н.О. Рівне: РДГУ, 2024. 18 с.).

Укладач:

Машта Н.О., к.т.н., доцент, доцент кафедри документальних комунікацій та менеджменту

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри документальних комунікацій та менеджменту ___ вересня 2024 року, протокол № ___.

Відповідальний за випуск завідувач кафедри менеджменту, докт. екон. наук, проф. Микитин Т.М.

Рецензенти:

Т.М. Микитин, професор кафедри документальних комунікацій та менеджменту Рівненського державного гуманітарного університету, доктор економічних наук

Т.В. Шарчук, кандидат економічних наук, директор ТОВ «Вертекс»

Зміст

ВСТУП 4
1 ОПИС ПРЕДМЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ» 5
2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОГО НАВЧАЛЬНО-ДОСЛІДНОГО ЗАВДАННЯ 5
3 ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ІНДИВІДУАЛЬНОГО НАВЧАЛЬНО-ДОСЛІДНОГО ЗАВДАННЯ 6
4 ЗМІСТ ТА СТРУКТУРА ІНДИВІДУАЛЬНОГО НАВЧАЛЬНО-ДОСЛІДНОГО ЗАВДАННЯ 7
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ 7
Додаток А. Зразок оформлення титульної сторінки 8
Додаток Б. Бланк оцінювання 9
Додаток В. Варіанти завдань 10
Додаток Г. Зразок відповіді на індивідуальне завдання (варіант 17) – шпротний паштет 11

ВСТУП

Метою вивчення дисципліни є сформувати у здобувачів вищої освіти цілісну систему знань про споживні властивості, асортимент і якість продовольчих товарів, що дасть змогу вирішувати їм спеціалізовані складні завдання і практичні маркетингові проблеми.

Завдання: ознайомити здобувачів вищої освіти з принципами та методами товарознавства; з основоположними характеристиками продовольчих товарів, які складають їх споживну вартість; з особливостями формування асортименту продовольчих товарів та управління ним; з методиками оцінки якості продовольчих товарів; способами виявлення дефектів товарів, причин їх виникнення та заходів щодо попередження реалізації неякісних товарів; з методами забезпечення якості і кількості товарів на різних етапах їх технологічного циклу; особливостями встановлення видів товарних втрат, причин їх виникнення і розробкою заходів щодо їх попередження або зниження; з органолептичними способами виявлення фальсифікації.

Методичні рекомендації до виконання навчально-дослідного завдання з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» складено відповідно до робочої програми для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 075 «Маркетинг».

У методичних рекомендаціях наведено вимоги та приклад виконання індивідуального навчально-дослідного завдання студентами денної та заочної форм навчання.

1 ОПИС ПРЕДМЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ»

Опис навчальної дисципліни наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 - Опис дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів»

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td><td>заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів – 5</td><td>Галузь знань
07 «Управління та адміністрування»</td><td colspan="2">Вибіркова</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Модулів – 2</td><td rowspan="8">Спеціальність:
075 «Маркетинг»</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Змістових модулів – 2</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Індивідуальне науково-дослідне завдання – 1</td><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td>10 год.</td><td>4 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість годин – 150</td><td>20 год.</td><td>6 год.</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Ступінь вищої освіти:
бакалавр</td><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 3
самостійної роботи студента – 6</td><td>60 год.</td><td>80 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">у т.ч. індивідуальні завдання:</td></tr>
<tr><td>10 год.</td><td>10 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю: залік</td></tr>
</table>

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОГО НАВЧАЛЬНО-ДОСЛІДНОГО ЗАВДАННЯ

Мета: набути практичних навичок користування нормативною та законодавчою базою, що регламентує вимоги до якості продовольчих товарів.

Завдання:

- познайомитись зі структурою національних стандартів, що регламентують вимоги до якості продовольчих товарів;
- навчитися виокремлювати з нормативних документів вимоги до органолептичних та фізико-хімічних показників якості продовольчих товарів;
- набути практичних навичок складання класифікації окремих груп продовольчих товарів;
- ознайомитися зі специфікою маркування та зберігання окремих продовольчих товарів;

- навчитися характеризувати основні споживні властивості продовольчих товарів;
- освоїти основні елементи органолептичної оцінки якості продовольчих товарів.

У результаті виконання індивідуального навчально-дослідного завдання здобувач вищої освіти повинен

знати:

- терміни, визначення, поняття, які характеризують обраний для дослідження продовольчий товар;
- особливості складання класифікації продовольчих товарів;
- методику органолептичної оцінки обраного для дослідження продовольчого товару.

вміти:

- на практиці застосовувати нормативно-правову базу, яка забезпечує виробництво та реалізацію обраного для дослідження продовольчого товару;
- визначати перелік органолептичних та фізико-хімічних показників якості продовольчих товарів відповідно до нормативних документів;
- складати класифікацію продовольчих товарів;
- характеризувати основні споживні властивості обраного для дослідження продовольчого товару;
- здійснювати органолептичну оцінку якості на відповідність нормативним документам та робити висновок про якість продовольчого товару.

3 ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ІНДИВІДУАЛЬНОГО НАВЧАЛЬНО-ДОСЛІДНОГО ЗАВДАННЯ

До індивідуального навчально-дослідного завдання здобувача вищої освіти висуваються наступні вимоги:

1. Робота виконується здобувачем вищої освіти відповідно до варіанту, який визначається його порядковим номером у загальному списку академічної групи. За погодженням із викладачем здобувач вищої освіти може самостійно обирати продовольчий товар для дослідження.
2. Завдання виконується на стандартних аркушах паперу формату А4. Текст пишеться розбірливо або друкується шрифтом Times New Roman № 14 з інтервалом 1,5; сторінки нумеруються. На кожній сторінці залишаються поля: верхнє, нижнє, праве – 15 мм, ліве – 25 мм. Зразок оформлення титульної сторінки наведений у додатку А.
3. Індивідуальне завдання повинне бути представлене викладачу не пізніше, як за два тижні до закінчення навчального семестру. Індивідуальне завдання здається разом із бланком оцінювання ІНДЗ, наведеним у додатку Б.

4 ЗМІСТ ТА СТРУКТУРА ІНДИВІДУАЛЬНОГО НАВЧАЛЬНО-ДОСЛІДНОГО ЗАВДАННЯ

Навести товарознавчу характеристику харчового продукту. Варіанти завдань наведені у додатку В. Приклад виконання ІНДЗ наведено у додатку Г.

Для виконання даного завдання необхідно:

А) Знайти **стандарт**, що регламентує вимоги до якості продовольчого товару (сайти https://uas.gov.ua/standards-catalog/categories, http://csm.kiev.ua/nd/nd.php, www.twirpx.com). Текст стандарту обов'язково винести в додатки до індивідуального завдання.

Б) Навести **перелік стандартів** на правила приймання та методи досліджень обраного продовольчого товару (сайт https://uas.gov.ua/standards-catalog/categories, текст стандарту, що регламентує вимоги до якості).

В) Навести для обраного продовольчого товару **перелік органолептичних показників** та **вимоги до них** у вигляді таблиці.

Г) Навести **перелік фізико-хімічних показників** для обраного продовольчого товару.

Д) Скласти **класифікацію** обраного продовольчого товару у вигляді таблиці або рисунка.

Е) Навести перелік даних (**маркування**), що мають бути зазначені на упаковці обраного продовольчого товару з урахуванням вимог Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

Ж) Навести вимоги до **умов зберігання** обраного продовольчого товару.

З) Охарактеризувати основні споживні властивості обраного продовольчого товару.

И) Провести органолептичну оцінку якості обраного продовольчого товару (одного зразка) на відповідність вимогам стандарту, обраного за результатами виконання пункту А). У разі, якщо товар поділяється на товарні сорти – визначити сорт. Відповідь оформити у вигляді таблиці.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2016. 713 с.
2. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text
3. Чинні стандарти на продовольчі товари.
4. Каталог НД України On-line. URL: http://csm.kiev.ua/nd/nd.php.
5. Офіційний каталог нормативних документів. URL: https://uas.gov.ua/standards-catalog/categories
6. Портал для студентів https://www.twirpx.com/.

Додаток А

Зразок оформлення титульної сторінки

Рівненський державний гуманітарний університет
Кафедра документальних комунікацій та менеджменту

Індивідуальне навчально-дослідне завдання

з дисципліни
«Товарознавство продовольчих товарів»

Варіант № 17
Товарознавча характеристика
шпротних паштетів

Виконав:
здобувач вищої освіти
першого (бакалаврського)
рівня 3 курсу групи Мг-3
Іванчук І.І.

Перевірила:
доцент кафедри
документальних комунікацій
та менеджменту, к.т.н.
Машта Н.О.

Рівне - 2024

Додаток Б

БЛАНК ОЦІНЮВАННЯ
індивідуального навчально-дослідного завдання
з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів»
здобувача вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
3 курсу групи Мг-3

_____

(ПІБ студента)

№ з/п	Критерії оцінювання*	Бали, кількість	
		Макси-мальна	Фак-тична
I	***ОЦІНЮВАННЯ ЗМІСТУ ІНДЗ***	***90***	
1	Наявність стандарту, що регламентує вимоги до якості продовольчого товару	5	
2	Перелік стандартів на правила приймання та методи досліджень	10	
3	Вимоги до органолептичних показників якості	10	
4	Перелік фізико-хімічних показників	10	
5	Класифікація обраного продовольчого товару	10	
6	Вимоги до маркування	10	
7	Вимоги до умов зберігання	5	
8	Споживні властивості обраного продовольчого товару	10	
9	Органолептична оцінка якості обраного продовольчого товару	20	
II	***ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ОФОРМЛЕННЯ ІНДЗ***	***10***	
1	Оформлення тексту роботи	10	
Всього		**100**	

* При остаточному оцінюванні здійснюється зниження балів за несвоєчасну здачу індивідуального завдання (10% від набраної кількості балів).

Викладач _____ Н.О. Машта

Додаток В

Варіанти завдань

№ варіанту	Товар
1	Гірчиця харчова
2	Молоко коров’яче питне
3	Гарбузи свіжі
4	Вафлі
5	Шоколад
6	Крекер
7	Йогурт
8	Цукерки
9	Пряники
10	Халва
11	Ірис
12	Мармелад
13	Кефір
14	Сметана
15	Майонез
16	Маргарин
17	Сіль кухонна
18	Чай чорний байховий
19	Вершки питні
20	Цукор білий
21	Томати свіжі
22	Вироби хлібобулочні бубличні
…	Будь-який продовольчий товар (після узгодження з викладачем)
(зразок)	Шпротний паштет

Додаток Г

Зразок відповіді на індивідуальне завдання (варіант 17) – шпротний паштет

1 Стандарт, що регламентує вимоги до якості шпротних паштетів

Вимоги до якості шпротних паштетів регламентує такий стандарт: Консерви-паштети з риби. Технічні умови: ДСТУ ГОСТ 7457:2009 (ГОСТ 7457-2007, IDT). – Чинний від 2009-01-01. – (Національний стандарт України). – 16 с. (додаток А до ІНДЗ)

2 Перелік стандартів на правила приймання та методи досліджень шпротних паштетів

1. ДСТУ 2641:2007. Продукти рибні. Пакування
2. ДСТУ 3403-96 (ГОСТ 30455-97). Продукція рибної промисловості. Класифікація. Номенклатура показників якості.
3. ДСТУ 4740:2007. Консерви з риби та інших водних живих ресурсів. Методи візуального контролювання та виявлення недопустимих дефектів.
4. ДСТУ 4894:2007. Риба та рибні продукти. Фотометричний метод визначення гістаміну.
5. ДСТУ 4895:2007. Риба та рибні продукти. Метод бактеріоскопічного оцінювання
6. ДСТУ 4897:2007. Риба та рибні продукти. Ваговий метод визначення жиру в умовах промислу
7. ДСТУ 7646:2014. Консерви рибні. Метод визначання відстою в олії.
8. ДСТУ 7805:2015. Продукти рибні. Дослідження сенсорне. Настанови щодо оцінювання методами бальних шкал чинний
9. ДСТУ 7814:2015. Риба та рибні продукти. Дослідження сенсорне. Терміни та визначення понять
10. ДСТУ 7972:2015. Риба та рибні продукти. Правила приймання, методи відбирання проб
11. ДСТУ 8029:2015. Риба та рибні продукти. Методи визначення вологи
12. ДСТУ 8030:2015. Риба та рибні продукти. Методи визначення білкових речовин
13. ДСТУ 8031:2015. Риба та рибні продукти. Методи визначення хлориду натрію
14. ДСТУ 8451:2015. Риба та рибні продукти. Методи визначення органолептичних показників.
15. ДСТУ 8717:2017. Риба та рибні продукти. Методи визначення жиру
16. ДСТУ 8718:2017. Риба та рибні продукти. Методи визначення золи та мінеральних домішок
17. ДСТУ ISO 6887-3:2014. Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Готування дослідних проб, вихідної суспензії та десятикратних розведень для мікробіологічного дослідження. Частина 3. Спеціальні правила готування риби та рибних продуктів (ISO 6887-3:2003, IDT)

3 Вимоги до органолептичних показників якості шпротних паштетів

За органолептичними показниками якості шпротні паштети повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1. Банки з продуктом повинні бути герметично закупорені і стерилізовані при температурі понад 100°С.

Таблиця 1 – Вимоги до органолептичних показників якості шпротних паштетів (за ДСТУ ГОСТ 7457:2009)

Найменування показника	Характеристика
Смак	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього присмаку; слабкий присмак гіркоти у паштетів з використанням риби гарячого копчення
Запах	Приємний, властивий консервам даного виду, з ароматом прянощів, компонентів, копченості, без стороннього запаху
Консистенція	Ніжна, соковита, мазка
Зовнішній вигляд	Однорідна, тонко подрібнена, рівномірно перемішана маса без волокнистості і нерозтертих кісток. У паштетах з ікрою - наявність в масі окремих ікринок. Допускається: - наявність невеликої кількості жиру або масла, що відділилися; - наявність дрібних частинок прянощів.
Колір	Однорідний, від світло-сірого або кремового до сірого або коричневого, або оранжевого з коричневим відтінком, відповідний кольору подрібненої сировини і компонентів
Наявність сторонніх домішок	Не допускається

4 Перелік фізико-хімічних показників шпротних паштетів

У шпротних паштетах нормуються такі фізико-хімічні показники якості (за ДСТУ ГОСТ 7457:2009):

- Масова частка кухонної солі, %
- Загальна кислотність (у перерахунку на яблучну кислоту) для паштетів з додаванням кислих заливок або томатного соусу, %
- Масова частка сухих речовин у консервах, %

5 Класифікація шпротних паштетів

Асортимент шпротних паштетів можна класифікувати за такими ознаками: за видовим складом риби, за особливостями рецептури, за видом та місткістю використаної тари (таблиця 2).

Таблиця 2 - Класифікація шпротних паштетів

№ з/п	Ознака класифікації	Класифікація
1	За видовим складом риби	Паштет з кільки та салаки гарячого копчення
		Паштет з кільки та салаки підсушених
2	За особливостями рецептури	З овочами
		З прянощами
		З різними видами олій тощо
3	За видом використаної тари	Металеві банки
		Алюмінієва ламінована пропіленом фольга
		Скляна тара
4	За місткістю використаної тари	160 г

6 Вимоги до маркування шпротних паштетів

Маркування споживчої упаковки шпротних паштетів повинне містити такі дані (відповідно до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»):

- назва харчового продукту;
- перелік інгредієнтів;
- будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1 до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»);
- кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів;
- кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;
- мінімальний термін придатності або дата "вжити до";
- будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);
- найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;
- країна походження або місце походження;
- інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;
- інформація про поживну цінність харчового продукту.

7 Вимоги до умов зберігання шпротних паштетів

Шпротні паштети зберігають у чистих, добре вентильованих приміщеннях при температурі від 0° С до 20° С і відносній вологості повітря не більше 75% з дати виготовлення не більше 12 місяців.

8 Споживні властивості шпротних паштетів

Шпротні паштети володіють достатньою енергетичною цінністю. 100 г продукту забезпечує близько 17,4% потреби у білку. Крім того, шпроти консервовані багаті вітаміном Е (60 % добової потреби), натрієм (49 %), фосфором (44%), кальцієм (30%), магнієм та калієм (14%), залізом (11%).

Білки виконують такі функції: надають організму пластичних функцій; забезпечують обмін між організмом і навколишнім середовищем; координують і регулюють хімічні перетворення в організмі людини.

При нестачі білка організм ослаблюється, знижується його працездатність, пам’ять, стійкість до захворювань. Дефіцит білка посилює токсичний ефект багатьох хімічних сполук, радіонуклідів, призводить до порушень функції печінки, залоз внутрішньої секреції, кровоносної системи.

Фосфор бере участь у всіх процесах життєдіяльності організму: синтезі і розчепленні речовин у клітинах, регулюванні обміну речовин, входить до складу нуклеїнових кислот і низки ферментів.

Калій разом з іншими солями забезпечує осмотичний тиск; бере участь у передачі нервових імпульсів, у регулюванні водно0сольового обміну, сприяє виведенню води і шлаків з організму, підтримує кислотно-лужний баланс, бере участь у регулюванні діяльності серця та інших органів, потрібен для функцій низки ферментів.

Кальцій – це основний структурний компонент кісткової і зубної тканин; він входить до складу ядер клітин, клітинних і тканинних рідин, потрібен для згортання крові.

Магній потрібен для активності низки ключових ферментів, які зпбезпечують метаболізм. Магній бере участь у підтриманні нормального функціонування нервової системи і м’язів серця; має судинно-розширюючий вплив; стимулює виділення жовчі; підвищує рухову активність кишківника, що сприяє виведенню шлаків (у тому числі холестеролу).

Натрій відіграє важливу роль в організмі. Він бере участь у підтриманні осмотичного тиску, у передачі нервових імпульсів, регулюванні кислотно-лужного балансу, водно-сольового обміну, підвищує активність травних ферментів, протидіє виведенню води з організму.

Вітамін Е є потужним антиоксидантом, протидіє окислюванню жиру й холестерину, затримує процес старіння й сприяє попередженню раку, діабету й серцевих захворювань, впливає на жіночу репродуктивну систему, знижує згортання крові, підвищує фізичну витривалість, поліпшуючи ефективність використання кисню організмом, зміцнює імунну систему.

9 Органолептична оцінка якості шпротних паштетів

Результати органолептичної оцінки якості зразка шпротних паштетів ТМ «Аквамарин» (рис. 1) на відповідність вимогам ДСТУ ГОСТ 7457:2009 наведені у таблиці 3.

Рисунок 1 – Зразок шпротного паштету, наданого на дослідження

Таблиця 3 – Результати органолептичної оцінки якості шпротних паштетів ТМ «Аквамарин»

Найменування показника	Вимоги за НД	Фактично	Висновок про відповідність вимогам ДСТУ ГОСТ 7457:2009
Стан маркування	Маркування повинне містити таку інформацію: найменування та місцезнаходження підприємства-виробника; товарний знак підприємства; найменування продукції; маса нетто; позначення нормативно-технічної документації на продукцію; термін придатності, поруч нанести напис: «дата виготовлення вказана на кришці в першому ряду»; для літографованих банок з маркуванням на кришці тільки дати виготовлення нанести напис: «дата виготовлення вказана на кришці»; інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту: білки, жири, вуглеводи (г), калорійність (ккал) та інші дані залежно від асортименту продукції.	Уся необхідна інформація зазначена на споживчій упаковці	Відповідає вимогам ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»
Смак	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього присмаку; слабкий присмак гіркоти у паштетів з використанням риби гарячого копчення	Приємний, властивий консервам зі шпротів	Відповідає вимогам НД
Запах	Приємний, властивий консервам даного виду, з ароматом прянощів, компонентів, копченості, без стороннього запаху	Приємний, властивий консервам даного виду, з ароматом прянощів, компонентів, копченості, без стороннього запаху	Відповідає вимогам НД
Консистенція	Ніжна, соковита, мазка	Ніжна, мазка, злегка соковита	Відповідає вимогам НД
Зовнішній вигляд	Однорідна, тонко подрібнена, рівномірно перемішана маса без волокнистості і нерозтертих кісток. У паштетах з ікрою - наявність в масі окремих ікринок. Допускається: - наявність невеликої кількості жиру або масла, що відділилися; - наявність дрібних частинок прянощів.	Нерозтертих кісток не виявлена. Маса однорідна, тонко подрібнена. Після відкриття банки виявлено незначну кількість жиру, що відділилася	Відповідає вимогам НД
Колір	Однорідний, від світло-сірого або кремового до сірого або коричневого,	Однорідний, сірий	Відповідає вимогам НД

Найменування показника	Вимоги за НД	Фактично	Висновок про відповідність вимогам ДСТУ ГОСТ 7457:2009
	або оранжевого з коричневим відтінком, відповідний кольору подрібненої сировини і компонентів		
Наявність сторонніх домішок	Не допускається	Сторонніх домішок не виявлено	Відповідає вимогам НД
Висновок про якість			Наданий на дослідження зразок відповідає вимогам ДСТУ ГОСТ 7457:2009

Навчальне видання

Методичні рекомендації
до виконання
індивідуального навчально-дослідного завдання
з дисципліни
«Товарознавство продовольчих товарів»
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
за спеціальністю 075 «Маркетинг»
денної та заочної форм навчання

Укладач: МАШТА Надія Олександрівна

Комп'ютерний набір та верстка Машта Н.О.