

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет географічний
Кафедра готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

СИЛАБУС
нормативно освітнього компонента

ТОВАРОЗНАВСТВО

підготовки Бакалавр
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа

Силабус освітнього компонента «ТОВАРОЗНАВСТВО» підготовки бакалавра, галузі знань J2 Транспорт та послуги, спеціальності Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Розробник: Громко Л.С., доцент кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації, кандидат економічних наук.

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:



Терещук О. С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

протокол № 1 від 26 серпня 2025 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л. В.

I. Опис освітнього компонента Денна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма навчання	Галузь знань: J2 Транспорт та послуги	Нормативний
Кількість годин/кредитів 120/4	Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа	Рік навчання – 1
ІНДЗ: €	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Семестр – 1
Мова навчання		Лекції – 22 год.
		Практичні – 22 год.
		Самостійна робота – 68 год.
		Консультації – 7 год.
		Форма контролю: екзамен
		Українська

II. Інформація про викладача

Викладач: Громко Лілія Сергіївна, кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

Контактна інформація викладача: 0660793032

Електронна пошта: hromko.lilia@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Банкова 9, корпус С, ВНУ імені Лесі Українки

Кафедра – готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

Факультет – географічний

Дні занять: <https://ps.vnu.edu.ua/cgi-bin/timetable.cgi>

III. Опис освітнього компонента

3.1. Анотація освітнього компонента. Дисципліна «Товарознавство» має ключове значення для забезпечення високого рівня обслуговування та задоволення потреб сучасних споживачів у готельно-ресторанній сфері. Оскільки діяльність закладів гостинності тісно пов'язана з реалізацією продуктів харчування та наданням послуг харчування, володіння знаннями про властивості, якість і стандарти продукції є критично важливим. Особлива увага приділяється процесам вибору, закупівлі, зберігання та обробки харчових продуктів, а також дотриманню санітарних і гігієнічних норм.

Засвоєння дисципліни дозволяє працівникам готельно-ресторанного бізнесу забезпечувати високий рівень якості страв, контроль товарних запасів та гарантувати безпечність харчування для гостей. У сучасних умовах, коли споживачі все більше орієнтуються на якість і безпеку продуктів, знання товарознавства стає невід'ємною складовою успішної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Вивчення даного освітнього компоненту дозволяє студентам здобути базові теоретичні знання, практичні навички та компетенції у сфері товарознавства, а також освоїти способи зберігання споживних властивостей товарів протягом їх життєвого циклу, формування асортименту та оцінки якості продукції. Студенти навчаться виявляти, аналізувати та оцінювати показники і характеристики продукції та послуг, що безпосередньо впливають на рівень задоволення потреб споживачів у сфері гостинності.

3.2. Пререквізити і постреквізити освітнього компонента.

Пререквізити: «Харчова хімія».

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

3.3. Мета і завдання освітнього компонента.

Метою ОК «Товарознавство» є формування у студентів професійних компетенцій у сфері оцінки споживних властивостей товарів, контролю якості та ідентифікації фальсифікацій продукції.

Основними завданнями вивчення освітнього компонента «Товарознавство» є оволодіння теоретичними і практичними навиками необхідними для дослідження стану ринку окремих товарів, асортименту, споживних властивостей, вимог пакування, маркування та їх зберігання.

4. Компетентності. Програмні результати навчання. Soft skills.

У результаті вивчення дисципліни студенти мають здобути наступні практичні навички та уміння:

Загальні компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

Фахові компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

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.

Результати навчання:

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

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

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

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

IV. 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. Предмет, завдання та значення товарознавства в готельно-ресторанній справі	10	2	2	5	1	ДС / 5
Тема 2. Класифікація та асортимент товарів у готельно-ресторанній справі	9	2	2	5	0	ДС, ЗПР – /5
Тема 3. Якість товарів: сутність, показники та методи оцінки	11	2	2	6	1	ДС, РМГ – /5
Тема 4. Нормативна та законодавча база у сфері товарознавства	11	2	2	6	1	Т, РМГ – /5
Тема 5. Споживні властивості продовольчих товарів	8	1	1	6	0	ДС, ЗПР – /5
Тема 6. Умови зберігання та товарні втрати продовольчих товарів	10	2	2	6	0	ДС, РМГ, Т – /5
Разом за змістовим модулем 1	59	11	11	34	3	30
Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих та непродовольчих товарів						
Тема 7. Зерно-борошняні товари, крохмаль, цукор, мед та кондитерські товари	11	2	2	6	1	ДС, Т – /5
Тема 8. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки	11	2	2	6	1	ДС, ЗПР, РМГ – /5
Тема 9. Молоко та молочні продукти. Яйця та яєчні товари.	9	2	1	6	0	ДС, РМГ – /5
Тема 10. М'ясо та м'ясні товари. Риба та рибні товари.	9	2	2	5	0	ДС, Т – /5
Тема 11. Господарські товари	9	2	2	5	1	ДС, РМГ, ЗПР – /5
Тема 12. Текстильні товари	10	1	2	6	1	ДС, ЗПР – /5
Разом за змістовим модулем 2	60	11	11	34	4	30
Види підсумкових робіт						Бал
Модульна контрольна робота						30

ІНДЗ						10
Всього годин/Балів	119	22	22	68	7	100

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

V. Завдання для самостійного опрацювання

	Тема	Кількість годин
1.	Тема 1. Значення товарознавства в сучасній готельно-ресторанній справі.	2
2.	Тема 2. Об’єкти та суб’єкти товарознавчої діяльності.	3
3.	Тема 3. Принципи класифікації товарів у готельно-ресторанному господарстві.	2
4.	Тема 4. Формування асортименту товарів у закладах ресторанного господарства.	3
5.	Тема 5. Система показників якості товарів та їх характеристика.	3
6.	Тема 6. Методи оцінки якості продовольчих та непродовольчих товарів.	3
7.	Тема 7. Законодавче регулювання якості та безпечності товарів в Україні.	3
8.	Тема 8. Нормативна база та стандартизація у сфері товарознавства.	3
9.	Тема 9. Харчова та біологічна цінність продовольчих товарів.	3
10.	Тема 10. Енергетична цінність та безпечність продуктів харчування.	3
11.	Тема 11. Фізико-хімічні процеси під час зберігання товарів.	3
12.	Тема 12. Товарні втрати та заходи щодо їх попередження.	3
13.	Тема 13. Товарознавча характеристика зерно-борошняних та кондитерських товарів.	3
14.	Тема 14. Асортимент та якість цукру, меду та крохмалепродуктів.	3
15.	Тема 15. Товарознавча характеристика свіжих плодів, овочів та продуктів їх переробки.	6
16.	Тема 16. Товарознавча характеристика молока, молочних продуктів та яєчних товарів.	6
17.	Тема 17. Товарознавча характеристика м’ясних та рибних товарів.	5
18.	Тема 18. Товарознавча характеристика господарських та текстильних товарів.	11

VI. Політика оцінювання

Основні принципи організації поточного й підсумкового контролю знань здобувачів освіти розкриває «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2022-07/Polozh_pro_otzin_%D1%80%D0%B5%D0%B4%2B%D0%9C%D0%95%D0%94.pdf).

Політика викладача щодо здобувача освіти.

Студент зобов'язаний в повному обсязі оволодіти знаннями, вміннями, практичними навичками та компетентностями з освітнього компонента. При вивченні освітнього компонента необхідно спиратися на конспект лекцій, рекомендовану основну та додаткову навчальну, наукову літературу. Вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії з проблем освітнього компонента. Високо оцінюється прагнення здобувачів вищої освіти: активно працювати на практичних заняттях (брати участь в обговоренні дискусійних питань); повною мірою долучатися до активних форм навчання; відпрацьовувати пропущені практичні заняття.

Студент зобов'язаний відвідувати заняття всіх видів відповідно до встановленого розкладу з метою поточного та підсумкового оцінювання знань, не запізнюватися, мати відповідний зовнішній вигляд. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися до учасників процесу навчання, бути толерантним, доброзичливим, виваженим у спілкуванні зі студентами та викладачами, уважним і дотримуватися дисципліни та часових (строкових) параметрів навчального процесу.

Недопустимо: пропуски та запізнення на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття (крім випадків, передбачених методичними рекомендаціями викладача); списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання, наявність незадовільних оцінок за 50% і більше зданого теоретичного і практичного матеріалу.

Політика щодо академічної доброчесності.

Обов'язковою вимогою є дотримання норм академічної доброчесності. Дотримання принципів академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань поточного та підсумкового контролю без використання зовнішніх джерел інформації (наприклад, окрім випадків, дозволених викладачем, підготовки практичних завдань під час заняття); надання достовірної інформації про результати власної (наукової) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування під час модульних контрольних робіт та екзамену заборонені (в т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.

Політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності у Волинському національному університеті імені Лесі Українки знайшли своє відображення в «Кодексі академічної доброчесності Волинського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>).

Вимоги до академічної доброчесності визначаються Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників Волинського національного університету імені Лесі Українки (посилання: <http://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/03/polozhennya-pro-antyplagiat.pdf>).

Політика щодо дедлайнів та перекладання.

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Пропущені заняття відпрацьовувати у визначений викладачем час. Перескладання будь-яких видів робіт, передбачених силабусом освітнього компонента, з метою підвищення підсумкової модульної оцінки, не дозволяється.

Політика щодо зарахування результатів формальної, неформальної та інформальної освіти.

Результати навчання, здобуті шляхом формальної, неформальної та/або інформальної освіти, визнаються у Волинському національному університеті імені Лесі Українки шляхом валідації (https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/08/2022_%D0%92%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D1%80%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB_%D1%82%D0%B0%D1%82i%D0%B2_%D0%92%D0%9D%D0%A3_i%D0%BC._%D0%9B.%D0%A3._%D1%80%D0%B5%D0%B4.pdf).

Визнанню можуть підлягати такі результати навчання, отримані в неформальній освіті, які за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як освітньому компоненту в цілому, так і його окремому розділу, темі (темам), індивідуальному завданню, контрольній роботі тощо, які передбачені програмою (силабусом) освітнього компонента.

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, відбувається в семестрі, що передує семестру початку вивчення освітнього компонента, або під час вивчення ОК, але довший термін, наприклад, не пізніше 01 грудня та 01 травня, враховуючи ймовірність непідтвердження здобувачем результатів такого навчання.

VI. Підсумковий контроль

Форма підсумкового контролю – екзамен. На екзамен винесено основні питання, типові та комплексні задачі, ситуації, завдання, що потребують творчої відповіді та уміння синтезувати отримані знання і застосовувати їх під час розв'язання практичних задач.

Порядок проведення екзамену:

Екзамен проводиться у визначені розкладом терміни в аудиторній або онлайн-формі (з використанням системи управління навчанням). Здобувач освіти отримує білет, що включає: 2 теоретичні питання; 1 ситуаційне завдання (кейс) або практичне завдання. На виконання іспиту надається 60 хвилин.

VII. Перелік питань до екзамену.

1. Поняття, предмет та завдання товарознавства в готельно-ресторанній справі.
2. Поняття «товару» в готельно-ресторанній справі та його предмет.
3. Значення товарознавчих знань у професійній діяльності ресторатора та готельєра.
4. Зв'язок товарознавства з іншими дисциплінами (технологія, гігієна).
5. Поняття асортименту товарів: ширина, глибина, повнота та стійкість.
6. Фактори формування асортименту в закладах ресторанного господарства.
7. Роль асортименту у формуванні конкурентоспроможності закладу.
8. Гнучкість та універсальність класифікації товарів у сфері гостинності.
9. Якість товарів: сутність, функціональні та естетичні властивості.
10. Система показників якості продовольчих товарів (органолептичні, харчова цінність).
11. Методи визначення якості товарів: органолептичні та фізико-хімічні.
12. Органолептичні властивості товарів (зір, нюх, смак, дотик).
13. Споживчі властивості продовольчих товарів та їх вплив на вибір клієнта.
14. Естетичні та ергономічні показники якості ресторанних товарів.

15. Законодавча база України про захист прав споживачів у готельно-ресторанній сфері.
16. Стандартизація та сертифікація товарів (ДСТУ, ISO, HACCP).
17. Роль нормативних документів (ДСТУ, СанПіН) у забезпеченні якості.
18. Права споживача на інформацію та безпеку в закладах харчування.
19. Обов'язки підприємців щодо якості та безпеки наданих послуг.
20. Значення маркування харчових продуктів (алергени, терміни).
21. Харчова та енергетична цінність продуктів (білки, жири, вуглеводи).
22. Функціональні та лікувально-профілактичні властивості продуктів.
23. Класифікація товарних втрат (природні та неприродні).
24. Вплив зовнішніх факторів на збереженість продуктів (температура, вологість).
25. Умови транспортування та принципи FIFO при зберіганні товарів.
26. Методи зниження товарних втрат: технологія MAP та вакуумна упаковка.
27. Роль метрології в готельно-ресторанній справі (точність ваги та об'єму).
28. Харчова безпека та система HACCP в ресторанному бізнесі.
29. Екологічність товарів та пакування як показник сучасної якості.
30. Класифікація та асортимент круп: вимоги до якості та дефекти.
31. Зернопродукти: крупи та їх класифікація за способом обробки.
32. Хімічний склад та поживна цінність борошна. Сорти борошна.
33. Дефекти борошна та умови його зберігання в ресторані.
34. Крохмаль: види, властивості та використання в кулінарії.
35. Процес клейстеризації крохмалю та його значення для консистенції страв.
36. Макаронні вироби: класифікація за формою та складом сировини.
37. Макаронні вироби з твердих сортів пшениці: переваги для HoReCa.
38. Класифікація хлібобулочних виробів та вимоги до їх якості.
39. Хліб на заквасці та дріжджовий хліб: відмінності та споживчі властивості.
40. Цукор: виробництво, асортимент та умови зберігання.
41. Тростинний цукор: види та особливості використання.
42. Кондитерські вироби: цукристі та борошняні. Основні вимоги до якості.
43. Шоколад та какао-продукти: класифікація та вимоги до зберігання.
44. Харчова цінність та класифікація свіжих плодів і овочів.
45. Торговельна класифікація свіжих плодів та овочів.
46. Продукти переробки плодів і овочів: консервування, заморожування, сушіння.
47. Сульфитація картоплі та овочів: мета та норми вмісту речовин.
48. Гриби: харчова цінність, класифікація за товарною цінністю.
49. Хімічний склад молока та його класифікація за термічною обробкою.
50. Кисломолочні продукти: кефір, йогурт, ряжанка.
51. Сметана та сир кисломолочний: вимоги до якості.
52. Вершкове масло: види за жирністю та вимоги до консистенції.
53. Дефекти вершкового масла та причини їх виникнення.
54. Сичужні сири: класифікація за консистенцією та твердістю.
55. Харчова цінність та будова курячого яйця.
56. Продукти переробки яєць (меланж, порошок).
57. Яєчний меланж: технологія виробництва та використання в HoReCa.
58. Натуральний мед: склад, класифікація та методи перевірки на фальсифікацію.
59. Падевий та квітковий мед: відмінності у складі та властивостях.

VIII. Шкала оцінювання

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка	Оцінка за шкалою ECTS	
		оцінка	пояснення
90–100	Відмінно	A	відмінне виконання
82–89	Дуже добре	B	вище середнього рівня
75–81	Добре	C	загалом хороша робота
67–74	Задовільно	D	непогано
60–66	Достатньо	E	виконання відповідає мінімальним критеріям
0–59	Незадовільно	Fx	Необхідне перескладання

10. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна:

1. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник. Харків : Видавництво Іванченка І.С., 2018. 488 с.
2. Довідник товаровознавця і споживача продовольчих товарів : навч. посібник / С. В. Князь, А. Г. Загородній, М. В. Римар та ін.; за ред. д-ра екон. наук, проф. С. В. Князя. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2021. 796 с
3. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навчальний посібник рекомендовано МОН України. Київ : ЦУЛ, 2019. 328 с.
4. Коркуна О. Товарознавство : навч.-метод. посіб. для студ. спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.
5. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підруч. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
6. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підруч. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
7. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції: Підручник / О.В. Бочарова. Одеська національна академія харчових технологій. Одеса: Атлант, 2019. 376 с.

Додаткова:

1. Batista J., Braga L., Oliveira R., Silva E., & Damiani C. Partial replacement of wheat flour by pumpkin seed flour in the production of cupcakes filled with carob. Food Science and Technology . 2018. Vol 38, P. 250 -254.
2. Борисенко О. С., Фісун Ю. В. Тенденції розвитку товарознавства в сучасних умовах. Економіка і суспільство, 2017. № 13. С. 381–387.
3. Чернега І., Уланчук В., Соколюк С., Жарун О. Розвиток товарознавства в сучасних умовах. Актуальні питання у сучасній науці. Серія «Економіка»: журнал, № 2(8) (2023). DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-2\(8\)-60-69](https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-2(8)-60-69)
4. Оздоровче харчування: навч. посіб. / за ред. докт. мед. наук, проф. П.О. Карпенка. К.: Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2019. 627 с.

Інтернет-ресурси:

1. Про затвердження Порядку здійснення контролю за якістю товарів, робіт і послуг оборонного призначення на всіх етапах їх розроблення, виробництва, модернізації,

ремонту та утилізації, а також за цільовим використанням коштів веб-сайт. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/view/kp210781?an=44>

2. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII (редакція від 01.01.2024). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12> (дата звернення: 20.05.2024)

3. Український центр з питань сертифікації та захисту прав споживачів. URL: <http://www.162.com.ua/cert-/equipment-technological-food>

4. Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості. URL: <http://www.ukrndnc.org.ua/>

5. Про технічні регламенти та оцінку відповідності. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text>

6. Урядовий портал. URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/21209587>

7. ДСТУ 7517:2014 Хліб із пшеничного борошна. Загальні технічні умови. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77546

8. ДСТУ 8791:2018 Борошно житнє хлібопекарське. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=78652

9. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77350

10. 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

11. 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

8. ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84219

12. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс]. URL: <http://www.theconsumergoodsforum.comstrategic-focus/product-safety/ourproductsafety-pillar>

13. Технічний стандарт Британського консорціуму роздрібних продажів [Електронний ресурс]. URL: <http://www.brc.org.uk>.

14. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT). Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=86029