

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра організації підприємництва та біржової діяльності

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан економічного факультету
Діброва А.Д.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри організації
підприємництва та біржової діяльності
Протокол № 6 від 14 травня 2020 р.
Завідувач кафедри М.М. Ільчук

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ТОВАРОЗНАВСТВО»

Напрямок підготовки: **07 – «Управління та адміністрування»**

ОС – **«Бакалавр» (заочна форма навчання)**

Спеціальність – **076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»**

Факультет – **економічний**

Розробники: **к.е.н. Н.В. Хміль**

1. Опис навчальної дисципліни

ТОВАРОЗНАВСТВО

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітній ступінь	
Галузь знань	<u>07 – «Управління та адміністрування»</u> (шифр і назва)
Спеціальність	<u>076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»</u> (шифр і назва)
Освітній ступінь	<u>Бакалавр (заочна форма навчання)</u> (бакалавр, магістр)
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	Обов'язкова
Загальна кількість годин	12
Кількість кредитів ECTS	1
Кількість змістових модулів	2
Форма контролю	Іспит
Показники навчальної дисципліни для заочної форми навчання	
Рік підготовки	2
Семестр	1-2
Лекційні заняття	6 год.
Практичні заняття	6 год.
Самостійна робота	-

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма вивчення навчальної дисципліни "Товарознавство" складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки студентів ОС «Бакалавр» спеціальності «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» і є важливою складовою частиною у системі підготовки фахівців у аграрних вищих навчальних закладах.

Мета дисципліни – формування системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для управління асортиментом, якістю продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення при організації підприємницької та торгівельної діяльності.

Завдання дисципліни полягає в:

- формуванні у студентів теоретичних основ з товарознавства;
- освоєнні знань з вибору доброякісних предметів матеріально-технічного забезпечення у сфері використання непродовольчих товарів при організації підприємницької та торгівельної діяльності;
- вивченні споживчих властивостей, харчової цінності, класифікації, асортименту, основ виробництва, правил зберігання продовольчих товарів;
- формуванні вмінь, які допоможуть студентам проводити товарознавчу оцінку продовольчих товарів та визначати їх споживчі властивості;
- набутті вмінь, які допоможуть вирішувати завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні 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 споживчих властивостей;
- нормативно-правову базу, що регламентує вимоги до товарів та їх якості;
- асортимент продовольчих та непродовольчих товарів;
- правила ідентифікації товару за класифікаційними ознаками;
- основні показники, що характеризують якість товарів та умови їх зберігання.

На підставі отриманих знань студент повинен вміти:

- ідентифікувати товар за класифікаційними ознаками
- аналізувати та формувати асортимент товарів;
- визначати споживчі переваги різних асортиментів груп товарів;
- користуватись нормативно-технічною документацією щодо асортименту, якості товарів, їх упакування та зберігання;
- володіти методиками об'єктивної оцінки якості товарів;
- визначати якість товарів відповідно до чинної нормативної документації;
- вирішувати практичні завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів;
- визначати походження товарів за штриховим кодом, визначати виробників товарів за особливостями маркування.

2. ПРОГРАМА ТА СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістовних модулів і тем	Кількість годин			
	усього	у тому числі		
		лекції	практичні заняття	самостійна робота
Змістовний модуль 1. Товарознавство окремих груп непродовольчих товарів.				
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства.	2	1	1	-
Тема 2. Характеристика енергоносіїв та промислової сировини. Паливо-мастильні матеріали.	2	1	1	-
Тема 3. Характеристика непродовольчих товарів та товарів господарського призначення	2	1	1	-
Разом за змістовним модулем 1.	6	3	3	-
Змістовний модуль 2. Товарознавство окремих груп продовольчих товарів.				
Тема 4. Товарознавча характеристика продуктів рослинництва та їх переробки.	2	1	1	-
Тема 5. Товарознавча характеристика продуктів тваринництва та їх переробки.	2	1	1	-
Тема 6. Товарознавча характеристика смакових товарів та харчових жирів	2	1	1	-
Разом за змістовним модулем 2.	6	3	3	-
Усього годин	12	6	6	-

3. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Теоретичні основи товарознавства.	1
2	Характеристика енергоносіїв та промислової сировини. Паливо-мастильні матеріали.	1
3	Характеристика непродовольчих товарів та товарів господарського призначення	1
4	Товарознавча характеристика продуктів рослинництва та їх переробки.	1
5	Товарознавча характеристика продуктів тваринництва та їх переробки.	1
6	Товарознавча характеристика смакових товарів та харчових жирів	1

4. ПЛАНИ ЛЕКЦІЙНИХ ЗАНЯТЬ

ЛЕКЦІЯ 1.

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства

1. Предмет, цілі і завдання товарознавства.
2. Основні поняття та терміни.
3. Система кодування товарів. Класифікаційні групи товарів.
4. Основи метрології, стандартизації та сертифікації продукції, визначення її якості.

Тема 2. Характеристика енергоносіїв та промислової сировини. Паливо-мастильні матеріали.

1. Загальна характеристика енергоносіїв.
2. Особливості енергетичного комплексу України.
3. Товарознавча характеристика кам'яного вугілля і промислової сировини на його основі.
4. Товарознавча характеристика нафти і промислова сировина на її основі.
5. Природний газ і промислова сировина на його основі.
6. Моторне та котельне паливо, мастильні матеріали.

ЛЕКЦІЯ 2.

Тема 3. Характеристика непродовольчих товарів та товарів господарського призначення

1. Товарознавчі характеристики одягу.
2. Товарознавчі характеристики взуття.
3. Товари побутової хімії.
4. Лакофарбові товари.
5. Джерела світла.
6. Електронагрівальні прилади
7. Технологічне обладнання

Тема 4. Товарознавча характеристика продуктів рослинництва та їх переробки.

1. Товарознавча характеристика зерна і продуктів його переробки.
2. Товарознавча характеристика плодів, овочів і продуктів їх переробки.
3. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.

ЛЕКЦІЯ 3.

Тема 5. Товарознавча характеристика продуктів тваринництва та їх переробки.

1. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.
2. Товарознавча характеристика м'яса і м'ясних товарів.
3. Товарознавча характеристика яєць та яєчних товарів.
4. Товарознавча характеристика риби і рибних товарів.

Тема 6. Товарознавча характеристика смакових товарів та харчових жирів.

1. Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація.
2. Характеристика основних груп смакових товарів.
3. Товарознавча характеристика харчових жирів.

5. КОТРОЛЬНІ ПИТАННЯ, ТЕСТІВ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ РІВНЯ ЗАСВОЄННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТАМИ

Модуль 1

1. У чому полягає різниця між «продукцією» і «товаром»?
2. Які основні принципи товарознавства?
3. Які складові асортиментної характеристики товарів?
4. Яка логічна структура цифрового коду?
5. Яка логічна структура штрихового коду?
6. Які ще методи кодування крім штрихового і цифрового кодів Вам відомі?
7. Які категорії стандартів використовуються в Україні?
8. Які сертифікати відповідності на продукцію можна отримати в Україні і в світі?
9. Використання яких національних і регіональних знаків якості Вам відомо?
10. Яка структура паливно-енергетичного балансу України?
11. Виробництво електроенергії якими способами економічно стимулюється в Україні?
12. Які способи виробництва електроенергії з відновлюваних джерел Вам відомі?
13. Чому буре вугілля і торф намагаються переробляти поруч з місцями їх видобутку?
14. У чому полягає так звана «сланцева революція»?
15. З якої сировини виробляють синтетичний бензин?
16. Які способи вторинної переробки нафти найбільш поширені?
17. Які продукти переробки нафти відносяться до світлих нафтопродуктів?
18. Як визначається октанове число бензину?
19. Що означає цетанове число дизпалива?
20. Які складові дизельного палива унеможливають його використання при низьких температурах?
21. Який продукт переробки нафти використовується в якості пічного палива?
22. Як біодизель використовують у Євросоюзі та Україні?
23. На які види поділяють автомобільні моторні оливи?
24. Як використовують спрацьовані індустріальні оливи?
25. Які основні споживчі властивості мастила?
26. За вмістом якого елементу сплави заліза поділяють на чавуни і сталі?
27. Які споживчі властивості притаманні чавунам?
28. Який спосіб виплавки сталі передбачає максимальне використання вторинної сировини та дозволяє виплавляти сталі будь-якого хімічного складу?
29. Який метал найбільш поширений у земній корі та яка природна сировина використовується для його промислового виробництва?
30. Для виробництва якого з кольорових металів в Україні є найбільші виробничі потужності?
31. Що є основою інструментальних твердих сплавів?
32. Як діє система збору і переробки вторинної металургійної сировини?
33. Що означає проба сплавів благородних металів?
34. Які фізичні характеристики є визначаючими для споживчої характеристики деревини?
35. На які види пиломатеріали поділяють за формою?
36. Що є сировиною при виробництві деревостружкових плит?
37. З якої сировини виробляють деревоволокнисті плити?

38. Які напівфабрикати отримують при переробці волокнистої сировини для виготовлення паперу та картону?
39. За якою характеристикою паперові матеріали поділяють на папір і картон?
40. Які основні споживчі характеристики паперу?
41. Яка вторинна сировина може використовуватись при виробництві паперу та картону?

Модуль 2

1. За якими ознаками класифікують зерноборошняні товари?
2. Харчова цінність і споживні властивості крупи, борошна та макаронних виробів.
3. Види і товарні сорти круп, борошна, макаронних виробів.
4. Вимоги до якості круп, борошна, макаронних виробів.
5. Умови і терміни зберігання зерноборошняних виробів.
6. Вплив окремих технологічних операцій на формування якості хлібобулочних виробів.
7. Харчова цінність хліба, його значення в харчуванні.
8. Класифікація та асортимент хлібобулочних виробів
9. Вимоги до якості хлібобулочних виробів.
10. Назвати дефекти хлібобулочних виробів та причини їхнього виникнення
11. Значення в харчуванні плодів і овочів та продуктів їхньої переробки.
12. Харчова цінність і споживні властивості свіжих плодів і овочів та продуктів їхньої переробки.
13. Класифікація плодів і овочів.
14. За якими показниками визначають якість плодів і овочів?
15. Які дефекти можуть виникнути в плодах і овочах під час збирання, транспортування та зберігання?
16. Які хвороби виникають під час зберігання?
17. Які види сховищ вам відомі? Їхні переваги та недоліки.
18. Характеристика основних способів переробки.
19. Класифікація і асортимент продуктів переробки плодів і овочів.
20. Харчова цінність і споживні властивості крохмалю та цукру
21. Товарні сорти окремих видів крохмалю та їхні формування.
22. За якими ознаками класифікують цукор?
23. Дати характеристику модифікованих крохмалів.
24. Технологічні особливості виробництва цукру-піску.
25. За якими показниками визначають якість цукру?
26. Дефекти цукру і причини їхнього виникнення.
27. Харчова цінність та класифікація меду.
28. Класифікація, асортимент та споживні властивості карамелі і цукерок.
29. Класифікація, асортимент та вимоги до якості борошняних кондитерських виробів
30. Назвіть групи смакових товарів.
31. Особливості хімічного складу чаю і його дія на організм людини.
32. Особливості хімічного складу кави і її дія на організм людини.
33. Назвіть принципи побудови асортименту смакових товарів у торгівлі.
34. Умови і строки зберігання смакових товарів.
35. Значення жирів у харчуванні.
36. Назвіть способи виробництва рослинних олій.
37. Охарактеризувати асортимент рослинних олій.

38. Вимоги до якості рослинних олій.
39. Класифікація тваринних топлених жирів.
40. Назвати товарні сорти тваринних жирів та вимоги до якості.
41. Маргарин, його харчова цінність, асортимент.
42. Умови і строки зберігання жирів.
43. Класифікація та асортимент майонезу.
44. Вимоги до якості майонезу. Умови та терміни їхнього зберігання.
45. Роль молочних продуктів у харчуванні людини.
46. Назвіть асортимент молока і кисломолочних продуктів.
47. Показники якості молока і кисломолочних продуктів. Строки зберігання.
48. Товарний асортимент масла коров'ячого і показники його якості.
49. Назвіть асортимент твердих сичугових сирів, вимоги до якості.
50. Назвіть втрати молочних продуктів при зберіганні та продажу. Шляхи їхнього зниження
51. Чим зумовлена харчова цінність м'яса?
52. Які особливості класифікації і маркування м'яса?
53. Як класифікується і формується асортимент м'ясних копченостей?
54. Назвіть особливості класифікації і формування асортименту варених ковбас, сосисок і сардельок, ліверних, кров'яних, сальтисонів, напівкопчених і копчених ковбас.
55. Які вимоги ставлять до якості м'ясних копченостей і ковбасних виробів?
56. За якими ознаками класифікується і формується асортимент м'ясних консервів?
57. Що покладено в основу класифікації м'ясних напівфабрикатів і які відмінні особливості окремих видів?
58. Споживні властивості, асортимент, способи перевезення і зберігання живої товарної риби.
59. Мета і способи холодної обробки риби. Класифікація і асортимент мороженої риби.
60. Яка технологія консервування риби засолюванням? Класифікація і асортимент солених рибних товарів.
61. Яка сутність консервування риби копченням? Класифікація і асортимент рибних товарів гарячого і холодного способів копчення.
62. Споживні властивості та виробництво рибних консервів. Класифікація та асортимент консервів.
63. Яка відмінність рибних пресервів від рибних консервів? Класифікація і асортимент рибних пресервів.

6. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Здобувачі вищої освіти заочної (дистанційної) форми навчання набувають знання як під час навчальних занять, так і самостійно. У навчальному процесі використовуються: лекції, практичні та індивідуальні заняття, реферування, тестування, розрахункові завдання тощо. Тематика курсу лекцій визначається робочою навчальною програмою дисципліни.

Освітній процес за заочною формою навчання організовується протягом календарного року – під час екзаменаційних сесій і в міжсесійний період.

Під час настановчої сесії: НПП знайомить здобувачів вищої освіти з основними завданнями дисципліни, забезпечує здобувачів вищої освіти ЕНК, пояснює систему оцінювання навчальних досягнень; студенти аудиторно прослуховують загальну інформацію з дисципліни, знайомляться з графіком її вивчення, електронним навчальним курсом з дисципліни та отримують доступ до нього. В процесі навчання використовується навчально-інформаційний портал Університету – <https://elearn.nubip.edu.ua/> , який функціонує на базі платформи Elearn, на якому розміщуються ЕНК з дисциплін та сервіси он-лайн комунікацій (Skype, GoogleApps, соціальні мережі). Під час навчання НПП оцінює надіслані виконані завдання та надсилає здобувачеві вищої освіти коментарі щодо правильності виконання; організовує он-лайн та оф-лайн діяльності (вебінари, форуми, чати) відповідно до кількості годин, запланованих на проведення аудиторних занять.

Навчальним планом також передбачається самостійна робота для оволодіння навчальним матеріалом у час. Самостійна робота студента забезпечується системою навчально-методичних засобів, передбачених для вивчення конкретної навчальної дисципліни: підручники, навчальні посібники та методичні матеріали, конспекти лекцій НПП, практикуми.

Під час екзаменаційної сесії здобувачі вищої освіти захищають завдання, виконані у міжсесійний період, та складають екзамени в аудиторіях. НПП оцінюють розуміння здобувачами виконання завдань за допомогою співбесіди та(або) аналогічних практичних завдань, визначають рейтинг здобувачів вищої освіти з навчальної роботи та проводять екзамени.

7. ФОРМИ КОНТРОЛЮ

Контроль роботи здобувачів вищої освіти заочної форми навчання здійснюється згідно «Положення про екзамени і заліки у Національному університеті біоресурсів і природокористування України» від 27.02.2019 р., протокол №7. Видами контролю знань здобувачів вищої освіти є поточний контроль, проміжна та підсумкова атестації.

Поточний контроль здійснюється під час систематичного виконання здобувачами вищої освіти практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Об'єктом поточного контролю знань є: тестування, підготовка рефератів, виконання модульних контрольних робіт та завдань для самостійного опрацювання. У контрольних завданнях частіше використовуються завдання творчого рівня – спрямовані на розвиток критичного мислення, дослідницьких умінь (порівняти, систематизувати, оцінити переваги і недоліки, привести аргументи і контраргументи, скласти перевіірочні тести по темі, захистити реферат по проблемі) і досягнення нового знання.

Проміжна атестація проводиться після вивчення програмного матеріалу кожного змістового модуля. Згідно з робочою програмою вивчення дисципліни передбачає два модулі, які завершуються перевіркою засвоєних знань. Виконання модульних контрольних робіт є обов'язковим заходом оцінки зрізу знань студентів, який дозволяє викладачеві зорієнтуватися в напрямках та формах подальшої роботи та викладання дисципліни. Здобувачам вищої освіти заочної форми навчання цей захід допомагає закріпити знання певного змістового модуля.

Підсумкова атестація проводиться у формі семестрового екзамену з метою оцінки засвоєння здобувачами вищої освіти заочної форми навчання теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни. Заходи підсумкового семестрового контролю проводяться у визначені графіком навчального процесу терміни. Здобувачі вищої освіти заочної форми навчання допускаються до екзаменаційної сесії, якщо своєчасно виконали завдання із самостійної роботи дисципліни. Участь у проведенні екзамену з дисципліни є обов'язковою. Екзамен проводиться на підставі контрольного пакету (типових завдань, питань, тестів), затвердженого на засіданні кафедри і включеного до навчально-методичного комплексу дисципліни. Кількість тестів (типових завдань, запитань для усних відповідей) та обсяг матеріалу одного екзаменаційного білету має забезпечувати якісне визначення рівня володіння студентом матеріалом дисципліни і не потребувати додаткових (уточнюючих) завдань. Тривалість письмового екзамену (фіксований показник) – 2 астрономічні години.

8. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

Оцінювання студента відбувається згідно «Положення про екзамени і заліки у Національному університеті біоресурсів і природокористування України» від 27.02.2019 р., протокол №7.

Рейтинг студента із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (100 балів) визначається, як сума рейтингу з атестації $R_{\text{ат}}$ (30 балів) та рейтингу з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (70 балів)

$$R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$$

Таблиця 1.

Співвідношення між національними оцінками і рейтингом здобувача вищої освіти

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	82-89
	74-81
Задовільно	64-73
	60-63
Незадовільно	35-59
	01-34

9. Рекомендована література

Основна

1. Сирохман І.В., Задорожній І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / 4-е вид., переробл. і допов. К.: Лібра, 2007. 660 с.
2. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посібник / М. П. Головка, В.О. Акмен, Т. М. Головка, С. В. Сорокіна. –Харків : ХДУХТ, 2016.
3. Голошубова Н.О. Організація торгівлі : підручник. 2-ге вид., переробл. та допов. Київ : КНТЕУ, 2012. 680 с.
4. Основи товарознавства непродовольчих товарів : опорний конспект лекцій / уклад.: Т.Г. Глушкова, Л.В. Черняк, Н.Б. Марчук, Л.В. Андрієвська. Київ : КНТЕУ, 2010. 146 с.
5. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства. Навч. посіб. К.: Центр Навчальної літератури, 2003. 207 с.
6. Семенюк В.С. Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва: Навч. посібник. Дніпро: НМетАУ, 2018. 99 с.

Допоміжна

1. Павлова В.А., Рижкова Г.А., Гончар Л.А., Орлова В.М., Сергєєва О.Р., Кузьменко О.В. Комерційне товарознавство : навч. посіб. 2012. 286 с.
2. Пугачевський Г.Ф. Теоретичне товарознавство : монографія. Київ : КНТЕУ, 2016. 128 с.
3. Саркісян Л.Г., Казакова О.Б. Технологія торговельних процесів : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 296 с.
4. Кислий В.М., Біловодська О.А., Олєфіренко О.М., Соляник О.М. Логістика: Теорія та практика : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 360 с.

5. Будівельні матеріали та вироби : опорний конспект / уклад.: О.І. Зельніченко, Н.К. Кисляк. Київ : КНТЕУ, 2010. 128 с.
6. Глушкова Т.Г., Коптюх Л.А. Формування властивостей паперу для друку : монографія. Київ : КНТЕУ, 2011. 336 с.
7. Текстильне товарознавство. Товарознавство текстильних, швейних, трикотажних товарів та килимів : опорний конспект лекцій / авт.: Г.Ф. Пугачевський, Г.М. Михайлова. Київ : КНТЕУ, 2012. 66 с.
8. Товарознавство. Взуттєво-хутряні товари : опорний конспект / авт.:Н. П. Тихонова, Г.М. Михайлова. Київ : КНТЕУ, 2013. 107 с.
9. Товарознавство. Товари культурно-побутового призначення : опорний конспект лекцій / авт.: Т.Г. Глушкова, Л.В. Андрієвська. Київ : КНТЕУ, 2012. 82 с.
10. Артюх Т.М., Черняк Л.В., Сім'ячко О.І., Григоренко І.В. Ювелірні товари та побутові годинники : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2010. 292 с.
11. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство м'яса : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 164 с.
12. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс) : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 424 с.
13. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство сировини, матеріалів і засобів виробництва.: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 370 с.
14. Павлова В.А., Рижкова Г.А., Гончар Л.А., Орлова В.М., Сергєєва О.Р., Кузьменко О.В. Комерційне товарознавство : навч. посіб. 2012. 286 с.
6. Льовшина Л.Д., Михайлов В.М., М'ячиков О.В. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2010. 388 с.
7. Романенко О.Л. Смакові товари : підручник. 2-ге вид., допов. та переробл. Київ : КНТЕУ, 2012. 560 с.
8. Дубініна А.А., Онищенко В.М., Янчева М.О. та ін. Товарознавство риби та рибних товарів: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 336 с.
9. Товарознавство. Молочні та яєчні товари : опорний конспект лекцій / авт.: Г.Б. Рудавська, С.П. Куш. Київ : КНТЕУ, 2012. 112 с.
10. Бровко О.Г. та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: навч. посіб. Київ : Кондор, 2010. 730с.
11. Орлова Н.Я., Пономарьов Л.Х. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки :підручник / Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2002. 360 с.
12. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підр. / К.: Центр навчальної літератури, 2008. 612 с.
13. Тищенко Є.В., Понаморьов П.Х.Харчові жири: підр. / 2-е вид., доп. Та пеперобл. К.: Київ. Нац. Торг.-екон. Ун-т, 2005. 227 с.
14. Рудавська А.Б., Дейниченко Г.В., Козлов В.М., Дюкарева Г.І. Товарознавство молочних товарів: навч. Пос. / Х.: ХДУХТ, 2004.

10. Інформаційні ресурси

1. Бібліотеки:
 - Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського – 03039, м. Київ, вул.40-річчя Жовтня 3.
 - бібліотека ННЦ «Інститут аграрної економіки» – 03127, м. Київ, вул. Героїв Оборони, 10, кімнати 211, 212.
 - Національна парламентська бібліотека України – 01001, Україна, м. Київ, вул. Грушевського, 1.

- Електронна бібліотека НУБіП України: http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS&P21DBN=BOOKS&S21FMT=&S21ALL=&Z21ID=&S21CNR=

2. Нормативно-правове забезпечення:

- Закон України «Про захист прав споживачів» (від 12 травня 1991 року № 1023-XII) // Відомості Верховної Ради УРСР (ВВР), 1991, № 30, ст.379. - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>

- Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» (від 6 вересня 2005 року № 2809-IV) // Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2005, N 50, ст.533 - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text>

- Указ Президента України «Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції» (від 23 лютого 2001 року № 113/2001) // Урядовий кур'єр від 06.03.2001 — № 42. - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/113/2001/print>

- Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження Положення про штрихове кодування товарів» (№ 255 від 20.08.2002) // Офіційний вісник України від 27.09.2002 — 2002 р., № 37, стор. 218, стаття 1757, код акта 23213/2002. - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0733-02/print>

- ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. К.: Держстандарт України, 2000. 24 с. - Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=72392

- ДСТУ 3415-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. - Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=62469

- ДСТУ 2887-94 Пакування та маркування. Терміни та визначення - Режим доступу: http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY3/dsty_2887-94.pdf

- ДСТУ 2890-94 Тара і транспортування. Терміни та визначення - Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=68821

- ДСТУ 3038-95 Гігієна. Терміни та визначення основних понять - Режим доступу: https://dnaop.com/html/41019/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3038-95

- ДСТУ EN ISO 9001:2018 Системи управління якістю. Вимоги (EN ISO 9001:2015, IDT; ISO 9001:2015, IDT). - Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=79941

- ДСТУ ISO 9001:2015. (ISO 9001:2015, IDT). Системи управління якістю. ВИМОГИ. - Режим доступу: <https://khoda.gov.ua/image/catalog/files/%209001.pdf>

- 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

- ДСТУ ISO 22000:2005 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2005, IDT). - Режим доступу: https://www.assistem.kiev.ua/doc/DSTU_ISO_22000-2007.pdf

3. Інші:

- Офіційний сайт Міністерства економічного розвитку і торгівлі в Україні. - Режим доступу: <https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>

- Громадська організація захисту прав споживачів «Науково-дослідний центр Незалежних споживчих» (Центр Експертиз ТЕСТ). - Режим доступу: <https://test.org.ua>

- Громадська організація «Всеукраїнська асоціація з питань захисту прав споживачів «Споживча Довіра». - Режим доступу: <https://vgo-dovira.org/>