

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ  
ВСП «РІВНЕНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»

Циклова комісія економічних дисциплін



*ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
КОМЕРЦІЙНЕ ТОВАРОЗНАВСТВО*

освітньо-професійна програма Підприємництво та торгівля  
(назва освітньо-професійна програма)  
галузь знань 07 Управління та адміністрування  
(шифр і назва напрямку підготовки)  
спеціальність 076 Підприємництво та торгівля  
(шифр і назва спеціальності)  
спеціалізація \_\_\_\_\_  
(назва спеціалізації)  
відділення економічне  
(назва відділення)

Програму навчальної дисципліни «Комерційне товарознавство» розроблено на основі освітньо-професійної програми Підприємництво та торгівля, галузі знань 07 Управління та адміністрування спеціальності Підприємництво та торгівля затвердженої Вченою радою НУБІП України, протокол № 11 від 24 квітня 2024 року

Розробники: *Мартінова Ірина Миколаївна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач - методист*

Програму навчальної дисципліни розглянуто і схвалено на засіданні циклової комісії економічних дисциплін

Протокол від 27 серпня 2024 р. № 1

Голова циклової комісії економічних дисциплін

27 серпня 2024 р.

(підпис)

Оксана КОНОНЧУК

(ініціали та прізвище)

Погоджено методичною радою ВСП «РФК НУБІП України»

Протокол від 27 серпня 2024 р. № 1

27 серпня 2024 р.

Голова

(підпис)

Людмила БАЛДИЧ

(ініціали та прізвище)

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-професійний ступінь</b>	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	07 Управління та адміністрування
Спеціальність	076 Підприємництво та торгівля
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>	
Вид	обов'язкова
Загальна кількість годин	180
Кількість кредитів ECTS	6
Кількість змістових модулів	7
Курсовий проект (робота)	-
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
<b>Показники навчальної дисципліни для денної форми навчання</b>	
Форма навчання	денна форма навчання
Рік підготовки	другий, третій
Семестр	3, 4
Аудиторні години:	118
Лекційні заняття	48
Практичні заняття	70
Самостійна робота	32
Кількість тижневих годин для денної форми навчання	2-4

## 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Комерційне товарознавство» є оволодіння знань про товарні характеристики та споживчі властивості товарів в умовах ринкової економіки.

### **Завдання:**

- визначення основних властивостей, які становлять споживну вартість (цінність) товарів;
- вивчення класифікації та кодування товарів, основних видів, асортименту та властивостей товарів;
- роз'яснення умов і правил пакування, маркування, зберігання та транспортування.
- вивчення класифікації видів, асортименту і властивостей предметів і знарядь праці;
- вивчення сфер використання продукції та застосування;
- вивчення умов і правил упаковки, маркування, зберігання та перевезення продукції;
- трактування сучасної наукової і виробничої термінології;
- надання комплексної характеристики основних напрямків, досягнень і перспектив науково-технічного прогресу в галузі виробництва та призначення матеріальних ресурсів;
- розвиток у студентів самостійної праці при оцінці споживчих властивостей, виборі альтернативних варіантів використання продукції, організації її поставок, перевезення і зберігання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

### **знати:**

- сучасні погляди на просування товарів і послуг на ринок;
- основні товарознавчі вимоги при виготовленні товарів та послуг, що направлені на задоволення конкретної потреби споживача;
- нормативні підходи по визначенню споживчих показників, у тому числі стосовно екологічних властивостей та якості продукції;
- складові технологічного циклу товарів;
- властивості конкретної групи товарів по споживчих показниках.

### **вміти:**

- на основі теоретичних знань, дати по кожній групі товарів та послуг характеристику споживчих показників товару та послуг;
- сформулювати підходи, за якими найефективніше виводити на ринок конкретний товар;
- розробляти пропозиції щодо оновлення асортименту продукції на основі маркетингових досліджень ринку;

доводити інформацію до споживачів стосовно гарантування якісних властивостей товару та механізмів компенсації втрат споживачів від зниження якості товару.

### **Очікувані результати навчання.**

Після вивчення дисципліни «Комерційне товарознавство» у здобувачів освіти формуються такі **компетентності**:

#### **Загальні:**

**ЗК 3.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**ЗК 4.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

**ЗК 6.** Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

**ЗК 7.** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

#### **Фахові:**

**СК 4.** Здатність визначати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, та торговельній діяльності.

**СК 5.** Здатність здійснювати діяльність із дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької та торговельної діяльності.

**СК 8.** Здатність визначати і задовольняти потреби споживачів як пріоритетних суб'єктів ринку.

**СК 11.** Здатність аналізувати вплив технологічних факторів та факторів зовнішнього середовища на процес зберігання та виробництва аграрної продукції, яка відповідає вимогам стандартів.

-

### **Результати навчання (РН)**

**РН 10.** Визначати характеристику товарів і послуг у підприємницькій та торговельній за допомогою сучасних методів.

**РН 11.** Знати основи нормативно-правового забезпечення діяльності підприємницьких та торговельних структур і застосовувати їх на практиці.

**РН 18.** Здійснювати оперативний контроль за дотриманням правил, умов та режимів зберігання товарів у підприємницьких та торговельних структурах.

### **3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

#### **1. Теоретичні основи комерційного товарознавства**

Товарознавство як наукова дисципліна. Основна термінологія з товарознавства

Загальна оцінка користі харчових продуктів. Поняття про споживчі властивості та її класифікація. Основні речовини харчових продуктів, що характеризують споживні властивості. Сучасна оцінка фізіологічних потреб в основних складниках харчових продуктів

Законодавчо-нормативна база державної системи стандартизації та нормативно-правові основи системи сертифікації.

Сукупність природних властивостей продукції, що визначають її якість. Категорії якості. Показники якості продукції: одиничні, комплексні, базові, визначальні.

Методи відбору вихідного зразка, середнього зразка, проби. Втрати продовольчих товарів у процесі товаро-просування.

Поняття ГМО. Вплив на здоров'я людини. Використання в переробній галузі. Маркування продуктів харчування з ГМО. Сучасні розробки пакувальних матеріалів і покриттів

#### **Практична робота**

Класифікація, кодування, номенклатура товарів

Асортимент та основні вимоги до якості продовольчих товарів.

#### **2. Товарознавство зернової продукції**

Класифікація зерна на типи і підтипи. Коротка характеристика харчової цінності основних видів зерна. Види і сорти борошна.

Показники якості зерна. Вплив якості зерна на якість продукції переробки. Базисні і обмежувальні кондиції. Норма природних втрат при зберіганні і транспортуванні.

#### **Практична робота.**

Товарознавча оцінка зерна.

Товарознавча оцінка борошна, крупів, макаронних виробів.

#### **3. Хлібобулочні вироби**

Хліб і булочні вироби. Харчова цінність. Класифікація та характеристика асортименту хліба і булочних виробів. Фактори, що формують якість хліба і булочних виробів.

Фактори, що формують якість хліба і булочних виробів, дефекти та хвороби хліба.

#### **Практична робота**

Товарознавча оцінка якості хліба відповідно до вимог стандартів.

Товарознавча оцінка якості булочних виробів відповідно до вимог стандартів.

#### **4. Товарознавство овочів свіжих**

Товарознавство овочівництва. Хімічний склад і харчова цінність овочів. Характеристика по групах свіжих овочів. Асортимент фруктів та овочів, вимоги до якості. Пакування і зберігання овочів. Продукція переробки – консерви овочеві обідні та заправки.

##### **Практична робота**

Товарознавча оцінка якості овочевих товарів відповідно до вимог стандартів.  
Органолептична оцінка якості овочів їх характеристика.

#### **5. Товарознавство фруктів свіжих**

Класифікація фруктів. Характеристика по групах свіжих овочів, їх асортимент, вимоги до якості. Продукція переробки плодів, овочів. Напівфабрикати і кулінарні воби з плодів. Продукти переробки фруктів.

##### **Практична робота**

Товарознавча оцінка технології виробництва консервних плодів  
Ознайомлення з асортиментом сушених плодів і овочів, оцінка якості за стандартом

#### **6. Крохмаль та крохмалепродукти**

Крохмаль. Види, основні властивості і якість крохмалю, його використання. Пакування, маркування, зберігання

##### **Практична робота**

Товарознавча оцінка крохмалю

#### **7. Цукор, мед та кондитерські вироби**

Цукор. Фактори, що формують якість, характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти. Мед. Класифікація основних видів меду. Пакування, зберігання, маркування цукру. Мед: лікувальні властивості. Кондитерські вироби: класифікація, асортимент, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання. Характеристика та асортимент фруктово-ягідних виробів, карамельних, шоколаду і какао - продуктів, цукерок, ірису, драже та борошняних кондитерських виробів.

##### **Практична робота**

Товарознавча оцінка кондитерських виробів  
Товарознавча оцінка цукру.

#### **8. Товарознавство алкогольних та слабоалкогольних товарів**

Характеристика груп смакових товарів: алкогольні, слабоалкогольні напої, безалкогольні напої, чай. Столові, кріплені, ароматизовані вина виробництва класифікація асортимент. Пиво. Фактори, що формують якість, класифікація асортимент, вимоги до якості. Значення безалкогольних напоїв у харчуванні.

##### **Практична робота**

Товарознавча оцінка алкогольних напоїв

Товарознавча оцінка безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, оцінка їх якостей

### **9. Чай, кава. Прянощі і приправи**

Класифікація асортименту кожної групи смакових товарів. Споживчі властивості кожної групи смакових товарів та їх якість. Тара, пакування, маркування та зберігання. Класифікація напоїв: квас, мінеральні води, негазовані напої, овочеві і плодоягідні соки, сиропи, екстракти. Газові плодоягідні та тонізуючі напої. Характеристика кожної групи якостей, дефекти

#### **Практична робота**

Товарознавча оцінка приправ та прянощів

Товарознавча оцінка чаю

### **10. М'ясо і м'ясні товари.**

Значення м'яса в харчуванні людини. Первинна переробка худоби. Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса. Розрубання туш. Роль м'ясних продуктів у житті людини. Важливість їх вживання.

Вплив м'ясних продуктів на здоров'я людини

#### **Практична робота**

Товарознавча оцінка м'яса залежно від виду худоби, породи, статі, віку. Асортимент м'яса птиці. Характеристика асортименту м'ясних копченостей.

### **11. Асортимент м'ясних продуктів**

Асортимент та класифікація ковбасних виробів.

Пакування, зберігання та транспортування м'яса та м'ясних продуктів.

М'ясні консерви та напівфабрикати. Класифікація і формування асортименту. Пакування, перевезення і зберігання м'ясних продуктів.

#### **Практична робота**

Асортимент та класифікація ковбасних виробів. М'ясні субпродукти, їх види, категорії, призначення і використання.

### **12. Риба і рибні товари. Харчові концентрати**

Основні родини та види промислових риб. Характеристика основних родин і видів промислових риб. Жива риба. Види риб, що реалізуються в живому вигляді. Вимоги до якості живої риби.

Перевезення і зберігання живої риби. Риба холодильної обробки. Солені рибні товари. Оцінка якості охолодженої, замороженої, соленої, копченої риби. Вплив на здоров'я людини різних різновидів риб та рибних товарів. Їх роль у житті людини.

#### **Практична робота**

Ознаки доброякісності, приймання й оцінка якості, хвороби і пошкодження риби

### **13. Товарознавство молока та молочних продуктів**



Споживчі властивості молочних товарів  
Види, особливості складу хімічного, харчові та дієтичні властивості молока.  
Фактори, що впливають на склад і якість молока  
Класифікація та асортимент молока залежно від жирності і термічної обробки  
Фальсифікація якості молока й молочних товарів. Зберігання молочних продуктів.  
Пакування, зберігання, транспортування молока й молочних товарів.

#### **Практична робота**

Товарознавча оцінка молока

#### **14. Асортимент молочної продукції**

Класифікація асортименту молочної продукції.  
Товарна характеристика асортименту молока та кисломолочних товарів, вершкового масла, консервів, морозива, сирів.  
Вершкове масло. Показники якості молочних продуктів. Фальсифікація якості молока і молочних продуктів.  
Вимоги при зберіганні асортименту молочної продукції.  
Первинна обробка молока. Стандарти на молоко для заготівлі і реалізації.  
Показники й оцінка якості молока для приймання. Вимоги до якості. Правила проведення експертизи масла.

#### **Практична робота**

Вимоги при зберіганні та транспортуванні асортименту молочної продукції.  
Товарознавча оцінка якості молочних товарів.  
Дефекти молока та молочних товарів.

#### **15. Жирові продукти та яйця пташині**

Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів та їх продукції  
Формування асортименту і харчова цінність олії  
Види, будова, харчові властивості яєць. Класифікація яєць за стандартом  
Ознаки свіжості яєць, дефекти. Вимоги до якості яєць  
Харчова неповноцінність і технічний брак яєць, подальше його використання. Як визначити брак яєць.

#### **Практична робота**

Товарознавча оцінка олії та ознайомлення з асортиментом різних видів жирів  
Товарознавча оцінка яєць

#### **16. Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів.**

Загальна групова характеристика непродовольчих товарів. Асортимент товарів, види та характеристика.

#### **17. Господарчі товари.**

Метало господарчі товари. Класифікація та асортимент метало господарчих товарів. Скляні побутові товари.

Класифікація та асортимент керамічних товарів. Вимоги до якості. Будівельні товари. Класифікація та асортимент будівельних матеріалів.

#### **Практична робота**

Товарознавча оцінка асортименту господарських товарів.

Товарознавча оцінка металогосподарських товарів.

Товарознавча оцінка скляних та керамічних товарів.

Товарознавча оцінка будівельних товарів.

#### **18. Нафта, газ, та продукти їх переробки, змащувальні матеріали.**

Нафта, газ, та продукти їх переробки. Нафтопродукти. Змащувальні матеріали. Технічні рідини.

#### **Практична робота**

Товарознавча оцінка нафти та нафтопродуктів.

Товарознавча оцінка нафтових масел, вуглецевих і в'язучих матеріалів.

#### **19. Пакувальні матеріали і тара.**

Паперова та картонна тара. Полімерна тара. Дерев'яна тара.

Скляна тара. Металева тара. Текстильна тара. Комбінована тара.

#### **Практична робота**

Товарознавча оцінка пакувальних матеріалів та їх застосування.

#### **20. Класифікація, якості та асортимент волокон, пряжі та ниток**

Класифікація, якості та асортимент волокон, пряжі та ниток. Формування споживчих властивостей тканин в процесі виробництва.

Неткані матеріали. Килимові вироби.

Товарознавча оцінка властивостей нетканих матеріалів та килимових виробів

Штучне хутро. Штучні текстильні вироби.

Особливості застосування, використання та зберігання штучних хутряних виробів

#### **Практична робота**

Товарознавча оцінка текстильних волокон, пряжі, ниток.

#### **21. Асортимент та класифікація тканин**

Характеристика тканин. Вимоги до якості текстильних товарів

#### **22. Швейно-трикотажні. Шкіряно-взуттєві товари**

Швейно-трикотажні товари. Асортимент трикотажних товарів

Класифікація та асортимент швейних та трикотажних виробів. Виробництво шкіри

Класифікація та асортимент взуття. Формування асортименту взуття.

Формування асортименту і споживчих властивостей взуття у процесі виробництва

Характеристика матеріалів для взуття

### **Практична робота**

Товарознавча оцінка швейних і трикотажних виробів

Товарознавча оцінка взуття

### **23.Товарознавство електро-побутових товарів**

Класифікація та асортимент електропобутових приборів. Кабельні та електроустановочні системи.

Побутові електричні пристрої для системи, електронагрівні прилади. Прилади для зберігання та заморожування продуктів.

Прилади для підтримання мікроклімату в приміщеннях. Товарознавча оцінка електроінструментів.

Побутова радіоелектронна апаратура

Класифікація товарів культурно-побутового призначення Побутова радіоелектронна апаратура.

Класифікація та асортимент елементів електронної апаратури.

### **Практична робота**

Товарознавча оцінка електротоварів.

### **24.Культурно-побутові товари.**

Товарознавча оцінка культурно-побутових товарів.

Музичні товари. Характеристика та споживчі властивості для спорту та туризму.

Споживчі якості музичних інструментів. Вимоги до якості музичних інструментів

### **Практична робота**

Товарознавча оцінка культурно-побутових товарів.

#### 4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Усього	Денна форма		
		у тому числі		
	л	п	с.р.	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Змістовий модуль 1</b>				
<b>Тема 1.</b> Теоретичні основи товарознавства	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
<b>Тема 2.</b> Товарознавство зернової продукції	7	2	4	1
<b>Тема 3.</b> Макаронні та хлібобулочні вироби	6	2	2	2
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>4</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>				
<b>Тема 4.</b> Товарознавство овочів свіжих	<b>8</b>	2	4	2
<b>Тема 5.</b> Товарознавство фруктів свіжих	<b>8</b>	2	2	4
<b>Тема 6.</b> Крохмаль та крохмалепродукти	<b>4</b>	2	2	-
<b>Тема 7.</b> Цукор, мед та кондитерські вироби	<b>10</b>	2	4	4
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>10</b>
<b>Змістовий модуль 3</b>				
<b>Тема 8.</b> Товарознавство алкогольних та слабоалкогольних напоїв	<b>8</b>	2	4	2
<b>Тема 9.</b> Чай, кава, прянощі і приправи	<b>8</b>	2	2	4
<b>Тема 10.</b> Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса	<b>8</b>	2	4	2
<b>Тема 11.</b> Асортимент м'ясних продуктів	<b>8</b>	2	2	4
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>32</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Змістовий модуль 4</b>				
<b>Тема 12.</b> Риба і рибні товари. Харчові концентрати	<b>8</b>	2	2	4
<b>Тема 13.</b> Товарознавство молока	<b>6</b>	2	2	2
<b>Тема 14.</b> Асортимент молочної продукції	<b>12</b>	2	6	4
<b>Тема 15.</b> Жирові продукти та яйця птищині	<b>12</b>	2	4	6
<b>Разом за змістовим модулем 4.</b>	<b>38</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>16</b>
<b>Всього</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>46</b>	<b>44</b>
<b>Змістовий модуль 5</b>				
<b>Тема 16.</b> Теоретичні основи непродовольчих товарів	<b>4</b>	2	-	2
<b>Тема 17.</b> Господарчі товари	<b>12</b>	2	8	2
<b>Тема 18.</b> Нафта, газ та продукти їх переробки Змащувальні матеріали	<b>8</b>	2	4	2
<b>Тема 19.</b> Пакувальні матеріали і тара	<b>6</b>	2	2	2
<b>Разом за змістовим модулем 5.</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>8</b>
<b>Змістовий модуль 6</b>				
<b>Тема 20.</b> Класифікація, якість та асортимент волокон, пряжі та ниток	<b>6</b>	2	2	2
<b>Тема 21.</b> Асортимент та класифікація тканин	<b>4</b>	2	-	2
<b>Тема 22.</b> Швейно-трикотажні товари. Шкіряно-взуттєві товари	<b>8</b>	2	4	2
<b>Разом за змістовим модулем 6</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Змістовий модуль 7</b>				

<b>Тема 23.</b> Товарознавство електро побутових приборів	6	2	2	2
<b>Тема 24.</b> Культурно-побутові товари	6	2	2	2
<b>Разом за змістовим модулем 7.</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Всього</b>	<b>60</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>18</b>
<b>Усього годин</b>	<b>180</b>	<b>48</b>	<b>70</b>	<b>48</b>

## 5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, ЛАБОРАТОРНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ ТА ЗМІСТ САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ

№ теми	№ заняття	Вид заняття	Назва теми	Кількість годин
			<b>ІІІ семестр</b>	
			<b>Змістовий модуль 1</b>	<b>20</b>
<b>1</b>			<b>Теоретичні основи комерційного товарознавства</b>	<b>8</b>
	1	Лекція 1	Товарознавство як наукова дисципліна. Основна термінологія товарознавства. Поняття про споживчі властивості. Категорії якості товару Показники якості продукції.	2
		Самостійне вивчення	Методи відбору вихідного зразка, середнього зразка, проби. Втрати продовольчих товарів у процесі товаро просування.	2
	2	Практична робота №1	<b>Класифікація, кодування, номенклатура товарів.</b> Ступені класифікації товарів. Мета та методи кодування. Класифікатор. Маркування товару.	2
	3	Практична робота №2	Асортимент та основні вимоги до якості продовольчих товарів.	2
<b>2</b>			<b>Товарознавство зернової продукції</b>	<b>6</b>
	4	Лекція 2	Класифікація зерна на типи і підтипи. Коротка характеристика харчової цінності основних видів зерна. Види і сорти борошна.	2
		Самостійне вивчення	Показники якості зерна. Вплив якості зерна на якість продукції переробки. Базисні і обмежувальні кондиції. Норма природних втрат при зберіганні і транспортуванні.	2
	5	Практична робота №3	Товарознавча оцінка зерна, борошна, крупів, макаронних виробів.	2
<b>3</b>			<b>Макаронні та хлібобулочні вироби</b>	<b>6</b>
	6	Лекція 3	<b>Хліб і булочні вироби.</b> Харчова цінність; Класифікація та характеристика асортименту хліба і булочних виробів. Фактори, що формують якість хліба і булочних виробів.	2
		Самостійне вивчення	Дефекти та хвороби хліба.	2
	7	Практична робота №4	Товарознавча оцінка якості хліба і булочних виробів відповідно до вимог стандартів.	2
			<b>Змістовий модуль 2</b>	<b>30</b>
<b>4</b>			<b>Товарознавство овочів свіжих</b>	<b>8</b>
	8	Лекція 4	Товарознавство овочівництва. Хімічний склад і харчова цінність овочів. Характеристика по групах свіжих овочів, їх асортимент, вимоги до якості.	2
		Самостійне вивчення	Пакування і зберігання овочів.	2

	9	Практична робота №5	Товарознавча оцінка якості овочевих товарів відповідно до вимог стандартів.	2
	10	Практична робота №6	Органолептична оцінка якості овочів їх характеристика	2
<b>5</b>			<b>Товарознавство фруктів свіжих</b>	<b>8</b>
	11	Лекція 5	<b>Класифікація фруктів.</b> Характеристика по групах свіжих овочів, їх асортимент, вимоги до якості. Продукція переробки плодів овочів. Напівфабрикати і кулінарні вироби з плодів .	2
		Самостійне вивчення	Продукти переробки фруктів	4
	12	Практична робота №7	Товарознавча оцінка технології виробництва консервованих плодів та ознайомлення з асортиментом сушених плодів і овочів і оцінка якості за стандартом.	2
<b>6</b>			<b>Крохмаль та крохмалепродукти.</b>	<b>4</b>
	13	Лекція 6	<b>Крохмаль.</b> Види основні властивості і якість крохмалю використання його. Пакування, маркування, зберігання.	2
	14	Практична робота №8	Товарознавча оцінка крохмалю.	2
<b>7</b>			<b>Цукор, мед та кондитерські вироби</b>	<b>10</b>
	15	Лекція 7	<b>Цукор;</b> фактори, що формують якість, характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти. Мед. Класифікація основних видів меду. Кондитерські вироби: класифікація, асортимент. Характеристика та асортимент фруктово-ягідних виробів, карамельних, шоколаду і какао - продуктів, цукерок, ірису, драже та борошняних кондитерських виробів.	2
		Самостійне вивчення	Пакування, зберігання, маркування цукру. Мед: лікувальні властивості Вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання.	4
	16	Практична робота №9	Товарознавча оцінка кондитерських виробів	2
	17	Практична робота №10	Товарознавча оцінка цукру	2
			<b>Змістовий модуль 3</b>	<b>32</b>
<b>8</b>			<b>Товарознавство алкогольних та слабоалкогольних товарів</b>	<b>8</b>
	18	Лекція 8	<b>Характеристика груп смакових товарів:</b> алкогольні, слабоалкогольні напої, безалкогольні напої, чай.	2
		Самостійне вивчення	Столові, кріплені, ароматизовані вина виробництва класифікація асортимент. Пиво. Фактори, що формують якість, класифікація асортимент ,вимоги до якості. Значення безалкогольних напоїв у харчуванні.	2
	19	Практична	Товарознавча оцінка безалкогольних напоїв.	2

		робота №11		
	20	Практична робота №12	Товарознавча оцінка слабоалкогольних напоїв, оцінка їх якостей.	2
<b>9</b>			<b>Чай, кава. Прянощі і приправи</b>	<b>8</b>
	21	Лекція 9	<b>Класифікація асортименту кожної групи.</b> Споживчі властивості кожної групи смакових товарів та їхня якість. Тара, пакування, маркування і зберігання	2
		Самостійне вивчення	Класифікація напоїв: квас, мінеральні води, негазовані напої, овочеві і плодоягідні соки, сиропи, екстракти. Газові плодоягідні та тонізуючі напої. Характеристика кожної групи якості „дефекти	2
	22	Практична робота №13	Товарознавча оцінка приправ та прянощів. Товарознавча оцінка чаю.	2
<b>10</b>			<b>М'ясо і м'ясні товари.</b>	<b>8</b>
	23	Лекція 10	<b>Значення м'яса в харчуванні людини.</b> Первинна переробка худоби. Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса. Розрубання туш.	2
		Самостійне вивчення	Роль м'ясних продуктів у житті людини. Важливість їх вживання. Вплив м'ясних продуктів на здоров'я	2
	24	Практична робота №14	Товарознавча оцінка м'яса залежно від виду худоби, породи, статі, віку.	2
	25	Практична робота №15	Асортимент м'яса птиці. Характеристика асортименту м'ясних копченостей.	2
<b>11</b>			<b>Асортимент м'ясних продуктів</b>	<b>8</b>
	26	Лекція 11	<b>Асортимент та класифікація ковбасних виробів.</b> Пакування, зберігання та транспортування м'яса та м'ясних продуктів. М'ясні консерви та напівфабрикати . Класифікація і формування асортименту.	2
		Самостійне вивчення	Пакування. перевезення і зберігання м'ясних продуктів	4
	27	Практична робота №16	Асортимент та класифікація ковбасних виробів. М'ясні субпродукти, їх види, категорії, призначення і використання.	2
			<b>Змістовий модуль 4</b>	<b>38</b>
<b>12</b>			<b>Риба і рибні товари. Харчові концентрати.</b>	<b>8</b>
	28	Лекція 12	<b>Основні родини та види промислових риб.</b> Характеристика основних родин і видів промислових риб. <b>Жива риба.</b> Види риб, що реалізуються в живому вигляді. Вимоги до якості живої риби. Перевезення та зберігання живої риби. Риба холодильної обробки. Солені рибні товари. <b>Асортимент та характеристика харчових концентратів.</b> Сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування.	2
		Самостійне вивчення	Оцінка якості охолодженої, замороженої, соленої, в'яленої, копченої риби. Вплив на здоров'я людини	4



			різних різновидів риб та рибних товарів. Їх роль у житті людини.	
	29	Практична робота № 17	Ознаки доброякісності, приймання й оцінка якості, хвороби і пошкодження риби	2
<b>13</b>			<b>Товарознавство молока та молочних продуктів</b>	<b>6</b>
	30	Лекція 13	<b>Споживчі властивості молочних товарів.</b> Види, особливості хімічного складу, харчові та дієтичні властивості молока. Фактори, що впливають на склад і якість молока(породи тварин, період лактації, корми). Класифікація та асортимент молока залежно від жирності і термічної обробки.	2
		Самостійне вивчення	Фальсифікація якості молока й молочних товарів. Зберігання молочних продуктів. Пакування, зберігання, транспортування молока й молочних товарів.	2
	31	Практична робота № 18	Товарознавча оцінка молока	2
<b>14</b>			<b>Асортимент молочної продукції</b>	<b>12</b>
	32	Лекція 14	<b>Класифікація асортименту молочних продукції</b> Товарна характеристика асортименту молока та кисломолочних товарів, консервів, морозива, сирів. Вершкове масло. Показання якості молочних продуктів. Фальсифікація якості молока й молочних продуктів	2
		Самостійне вивчення	Дефекти молока та молочних товарів.	4
	33	Практична робота №19	Вимоги при зберіганні та транспортуванні асортименту молочної продукції.	2
	34	Практична робота №20	Товарознавча оцінка якості молочних товарів.	2
	35	Практична робота № 21	Дефекти молока та молочних товарів.	2
<b>15</b>			<b>Жирові продукти та яйця пташині</b>	<b>12</b>
	36	Лекція 15	<b>Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання.</b> Склад, властивості, класифікація жирів та їх продуктів. <b>Види, будова, харчові властивості яєць.</b> Класифікація яєць за стандартом. Ознаки свіжості яєць, дефекти. Вимоги до якості яєць.	2
		Самостійне вивчення	Формування асортименту і харчова цінність олії. Харчова неповноцінність і технічний брак яєць, подальше його використання. Визначення браку яєць.	6
	37	Практична робота №22	Товарознавча оцінка олії та ознайомлення з асортиментом різних видів жирів.	2
	38	Практична робота №23	Товарознавча оцінка яєць.	2
			<b>V семестр</b>	

<b>Товарознавство непродовольчих товарів</b>				
<b>Змістовий модуль 5</b>				<b>30</b>
<b>16</b>			<b>Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів</b>	<b>4</b>
	39	Лекція 16	<b>Загальна групова характеристика непродовольчих товарів.</b> Асортимент товарів, види та характеристика.	2
		Самостійне вивчення	Показник якості товарів. Споживчі властивості товарів.	2
<b>17</b>			<b>Господарчі товари.</b>	<b>12</b>
	40	Лекція 17	<b>Метало господарчі товари.</b> Класифікація та асортимент метало господарчих товарів. Скляні побутові товари. Класифікація та асортимент керамічних товарів. <b>Будівельні товари.</b>	2
		Самостійне вивчення	Класифікація та асортимент будівельних матеріалів. вимоги до якості господарчих товарів.	2
	41	Практична робота №24	Товарознавча оцінка асортименту господарських товарів.	2
	42	Практична робота №25	Товарознавча оцінка металогосподарських товарів.	2
	43	Практична робота №26	Товарознавча оцінка скляних та керамічних товарів.	2
	44	Практична робота №27	Товарознавча оцінка будівельних товарів.	2
<b>18</b>			<b>Нафта, газ та продукти їх переробки, змащувальні матеріали</b>	<b>8</b>
	45	Лекція 18	<b>Нафта, газ, та продукти їх переробки.</b> Нафтопродукти.	2
		Самостійне вивчення	Змащувальні матеріали. Технічні рідини.	2
	46	Практична робота №28	Товарознавча оцінка нафти та нафтопродуктів.	2
	47	Практична робота №29	Товарознавча оцінка нафтових масел, вуглецевих і в'язучих матеріалів.	2
<b>19</b>			<b>Пакувальні матеріали і тара.</b>	<b>6</b>
	48	Лекція 19	<b>Паперова та картонна тара.</b> Полімерна тара. Дерев'яна тара <b>Скляна тара.</b> Металева тара. Текстильна тара. Комбінована тара.	2
		Самостійне вивчення	Товарознавча оцінка пакувальних матеріалів та їх застосування.	2
	49	Практична робота №30	Товарознавча оцінка пакувальних матеріалів та їх застосування.	2
<b>Змістовий модуль 6</b>				<b>18</b>
<b>20</b>			<b>Класифікація, якість та асортимент волокон, пряжі, ниток</b>	<b>6</b>
	50	Лекція 20	<b>Класифікація, якості та асортимент волокон, пряжі та ниток.</b> Формування споживчих властивостей тканин в процесі виробництва.	2

		Самостійне вивчення	<b>Неткані матеріали.</b> Килимові вироби. Товарознавча оцінка властивостей нетканних матеріалів та килимових виробів. Штучне хутро. Штучні текстильні вироби. Особливості застосування, використання та зберігання штучних хутряних виробів.	2
	51	Практична робота №31	Товарознавча оцінка текстильних волокон, пряжі, ниток.	2
<b>21</b>			<b>Асортимент та класифікація тканин</b>	<b>4</b>
	52	Лекція 21	Характеристика тканин	2
		Самостійне вивчення	Вимоги до якості текстильних товарів.	2
<b>22</b>			<b>Швейно трикотажні. Шкіряно -взуттєві товари.</b>	<b>8</b>
	53	Лекція 22	<b>Швейно-трикотажні товари. Асортимент трикотажних товарів.</b> Класифікація та асортимент швейних та трикотажних виробів. <b>Виробництво шкіри. Класифікація та асортимент взуття. Формування асортименту взуття.</b>	2
		Самостійне вивчення	Характеристика матеріалів для взуття. Формування асортименту і споживчих властивостей взуття у процесі виробництва	2
	54	Практична робота №32	Товарознавча оцінка швейних і трикотажних товарів, взуття.	2
	55	Практична робота №33	Товарознавча оцінка швейних і трикотажних товарів, взуття.	2
			<b>Змістовий модуль 7</b>	<b>12</b>
<b>23</b>			<b>Товарознавство електро-побутових товарів.</b>	<b>6</b>
	56	Лекція 23	<b>Класифікація та асортимент електропобутових приборів.</b> Кабельні та електроустановочні системи. <b>Побутові електричні пристрої для системи, електронагрівні прилади.</b> Прилади для зберігання та заморожування продуктів.	2
		Самостійне вивчення	<b>Прилади для підтримання мікроклімату в приміщеннях.</b> Товарознавча оцінка електроінструментів. Побутова радіоелектронна апаратура. Класифікація товарів культурно-побутового призначення.	2
	57	Практична робота №34	Товарознавча оцінка електротоварів.	2
<b>24</b>			<b>Культурно-побутові товари</b>	<b>6</b>
	58	Лекція 24	Товарознавча оцінка культурно-побутових товарів.	2
		Самостійне вивчення	<b>Музичні товари. Характеристика та споживчі властивості фототоварів, годинників, товарів для спорту та туризму.</b> Споживчі якості музичних інструментів. Вимоги до якості музичних інструментів.	2
	59	Практична робота №35	Товарознавча оцінка культурно-побутових товарів.	2

## 6. Індивідуальні завдання

№	Тема дисципліни	Вид завдання (реферати, практичні роботи тощо)	Календарні строки і форма контролю
1	Класифікація продовольчих товарів	презентація	лютий
2	Органолептична оцінка якості круп, борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.	реферат	лютий
3	Основні показники стандартів на картоплю продовольчу і для технічної переробки.	Дослідницька робота	березень
4	Вивчення асортименту алкогольних і безалкогольних напоїв.	реферат	березень
5	Правила приймання худоби за живою масою, транспортування й утримання на заготівельних пунктах.	реферат	березень
6	Важливість ринкової інформації для фірми	реферат	квітень
7	Оцінка якості м'яса різних видів худоби	реферат	квітень
8	Ознаки доброякості, приймання й оцінка якості, хвороби і пошкодження.	реферат	травень
9	Класифікація молока і молочних продуктів	реферат	травень
10	Класифікація яєць за стандартом. Ознаки свіжості яєць, дефекти.	реферат	травень
11	Групова номенклатура промислових товарів, що використовуються в сільському господарстві.	реферат	червень
12	Вугілля басейнів України. Класифікація вугілля. Продукти переробки твердого палива.	реферат	вересень
13	Характеристика виробництва скляної продукції Рівненської області	презентація	вересень
14	Визначення розмірів, об'єму круглих лісоматеріалів.	Дослідницька робота	вересень
15	Текстильні волокна та пряжі.	реферат	жовтень
16	Матеріали для виготовлення взуття.	реферат	жовтень
17	Класифікація товарів культурно-побутового призначення.	презентація	жовтень
18	Споживчі властивості меблів. Класифікація меблів.	реферат	жовтень

19	Фактори, які формують асортимент і якість електропобутових машин.	реферат	листопад
20	Асортимент сучасного ринку комп'ютерної техніки	реферат	листопад

### 7.Перелік питань, які виносяться на екзамен

1. Принципи товарознавства. Категорії і види стандартів.
2. Продукція переробки плодів та овочів.
3. Класифікація та асортимент молока.
4. Кондитерські вироби.
5. Класифікація за використанням медоносів.
6. Продукція бджільництва, класифікація медоносів.
7. М'ясні субпродукти, їх види категорії, призначення.
8. Класифікація риби як продукту.
9. Приправи та прянощі та їх класифікація.
10. Вимоги до якості м'яса та його дефекти
11. Характеристика яєць та їх класифікація.
12. Властивості меду, хімічний склад.
13. Класифікація яєць . Вимоги до якості яєць .
14. Класифікація яєць за стандартом.
15. Класифікація жирів та жирових продуктів.
16. Характеристика яєць: види, будова, харчові властивості.
17. Формування асортименту олії.
18. Роль жирів у харчуванні , асортимент жирів.
19. Види молочних продуктів.
20. Класифікація та асортимент молока
21. Характеристика молока, види, хімічний склад.
22. Споживчі властивості продовольчих товарів.
23. Класифікація, характеристика асортименту круп.
24. Рідке паливо.
25. Макаронні вироби.
26. Характеристика плодів і ягід.
27. Вимоги до якості, оцінка якості меду.
28. Класифікація хліба і хлібобулочних виробів
29. Вимоги до якості м'яса, його дефекти.
30. Класифікація зерна на типи та підтипи.
31. Вимоги до якості кондитерських виробів.
32. Жива риба, види риб, що реалізуються в живому вигляді.
33. Алкогольні та слабоалкогольні напої.
34. Вимоги до якості м'яса, його дефекти.
35. Шинкові і ковбасні вироби.
36. Безалкогольні напої, їх класифікація та характеристика.

37. Клей та його призначення.
38. Класифікація лакофарбових матеріалів та їх компоненти.
39. Дорогоцінні метали.
40. Чавуни та їх класифікація.
41. Взуття класифікація та асортимент.
42. Скло і скловироби.
43. Матеріали та вироби з дерева.
44. Класифікація риби.
45. Швейні та трикотажні товари.
46. Основні споживчі властивості одягу.
47. Класифікація годинників за призначенням.
48. Фото та кіно товари.
49. Види і сорти борошна.
50. Текстильні товари та їх класифікація.
51. Меблі та їх споживчі властивості
52. Мета та методи кодування. Штриховий код товару.
53. Поняття про паливо, його класифікація.
54. Тверде та газоподібне паливо.
55. Класифікація вугілля.
56. Електроінструменти.
57. Машини для прибирання.
58. Класифікація та асортимент ЕПМ.
59. Споживчі властивості електропобутових машин (ЕПМ)
60. Аудіо, відеокасети, CD-диски.
61. Канцелярські товари та їх асортимент.
62. Музичні товари.
63. Формування асортименту та споживчих властивостей взуття.
64. Шкіряне взуття та його споживчі властивості.
65. Асортимент швейних та трикотажних товарів.
66. Матеріали для виготовлення одягу.
67. Якість непродовольчих товарів та їх показники
68. Класифікація і характеристика асортименту натуральних шкір для взуття.
69. Поняття про паливо його класифікація.
70. Класифікація електропобутової техніки для зберігання харчових продуктів.

## 8. Методи навчання

Під час вивчення дисципліни «Комерційне товарознавство» у навчальному процесі застосовуються такі методи навчання: розповідь, бесіда, лекція, пояснення, демонстрація, ілюстрація, навчальна дискусія, диспут, самостійне виконання практичних завдань, розв'язування задач, виконання вправ.

## 9. Контроль результатів навчання

### 9.1. Форми та засоби поточного і підсумкового контролю

Контроль знань здобувачів освіти здійснюється за модульно-рейтинговою системою.

Засобами діагностики та методами демонстрування результатів навчання здобувачів освіти з дисципліни є:

- індивідуальне опитування, фронтальне опитування;
- модульні контрольні роботи у формі тестування;
- презентація дослідження торгових марок;
- студентські презентації та вступи на семінарських заняттях;
- директорська контрольна робота;
- екзамен.

Зміст курсу дисципліни «Комерційне товарознавство» поділений на 9 змістових модулів. Кожний модуль включає в себе лекції, практичні, семінарські заняття та самостійну роботу студентів і завершуються рейтинговим контролем рівня засвоєння знань програмного матеріалу відповідної частини курсу.

Після завершення відповідно змістового модуля проводяться **модульні контрольні роботи (МК)**. До модульної контрольної роботи допускаються студенти, які опрацювали весь обсяг теоретичного матеріалу в т. ч і матеріал самостійно, виконали практичні (лабораторні, графічні, розрахункові) роботи, відпрацювали семінарські заняття.

Рейтингову кількість балів студента формують бали, отримані за модульні контрольні роботи, які проводяться у формі тестування, та середній рейтинг виконання практичних (лабораторні, графічні, розрахункові) робіт і відпрацювання семінарських занять.

Участь студентів в контрольних заходах обов'язкова. МК проводиться у письмовій тестовій формі, тестові завдання обов'язково включають матеріал, який передбачено до самостійного опрацювання студентами. Студент, який не виконав вимоги щодо самостійної роботи чи будь якого іншого виду навчальної діяльності, не допускається до складання МК і даний модуль йому не зараховується.

Семестрові бали (семестровий рейтинг) студент отримує як середнє арифметичне балів змістових модулів з усіх тем п'ятьох змістових модулів:

Оцінка навчальної успішності студентів здійснюється під час семестрового оцінювання у формі екзамену, який передбачає виконання тестових завдань та вирішення практичного завдання.

## 9.2. Критерії оцінювання результатів навчання

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи, директорської контрольної роботи, усних і письмових відповідей на питання, виконання практичних (лабораторних занять), доповідей на семінарських заняттях, (виконання курсових робіт) – від 0 до 50 балів:

- глибоке, теоретично обґрунтоване розкриття питання; розрахунки, зроблені без помилок, проведено повний аналіз, відображена власна позиція – **48-50 балів**;
- обґрунтоване розкриття питання чи/та розрахунки, зроблені з незначними неточностями, які істотно не впливають на правильність відповіді – **45-47 балів**;
- відповідь не дає повного розкриття питання, не проведено повний аналіз результатів розрахунків, немає власної позиції – **42-44 балів**;
- неповне розкриття питання, доведені до завершення розрахунки але не зроблено їх аналіз; загалом наявні достатні знання – **38-41 балів**;
- питання розкриті фрагментарно, наявні фактологічні помилки під час викладу чи/та помилки під час проведення розрахунків – **34-37 балів**;
- відповідь неповна, наявні суттєві помилки при викладі та проведенні розрахунків – **30-33 балів**;
- відповідь має значні помилки елементарного рівня – **1-30 бали**;
- відсутність відповіді на питання – **0 балів**.

	Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3	Заліковий модуль 4 (дир. контр. роб.)	Заліковий модуль 5	Заліковий модуль 6	Заліковий модуль 7		Заліковий модуль 9 (екзамен)	Разом, %
%	10	10	10	10	10	10	10		30	100
Мінімум	0	0	0	0	0	0	0		0	0
Максимум	50	50	50	50	50	50	50		50	50



### 9.3. Шкала оцінювання

Шкала відповідності балів рейтингу орієнтовним показникам критеріїв оцінювання у відсотках правильних відповідей, заліковим та екзаменаційним оцінкам відповідно до модульно-рейтингової системи навчання та 12-бальній шкалі на підставі критеріїв оцінювання навчальних досягнень учнів (вихованців) у системі загальної середньої освіти

Відсоток правильних відповідей	Рейтинг за п'ятидесятибальною шкалою	Оцінка за п'ятибальною шкалою	Запис у заліковій книжці студента та відомості	Оцінка за дванадцятибальною шкалою
97-100	49-50	5	відмінно	12
93-96	47-48	5	відмінно	11
90-92	45-46	5	відмінно	10
85-89	43-44	4	добре	9
80-84	40,41,42	4	добре	8
75-79	38,39	4	добре	7
69-74	35,36,37	3	задовільно	6
65-68	33-34	3	задовільно	5
60-64	30,31,32	3	задовільно	4
менше 60	0-29	2	незадовільно	2

### 10. Методичне забезпечення

1. Витяг з навчального плану
2. Навчальна (типова) програма
3. Робоча навчальна програма
4. Плани занять
5. Конспект лекцій з дисципліни
6. Завдання для обов'язкової контрольної роботи
7. Інструкційно-методичні матеріали до семінарських занять
8. Інструкційно-методичні матеріали до практичних занять
9. Інструкційно-методичні матеріали до самостійної роботи
10. Питання до заліків з модулів
11. Контрольні завдання до заліків з модулів
12. Питання до екзамену
13. Екзаменаційні білети
14. Навчальні відеофільми
15. Роздавальний матеріал
16. Презентації до тем

## 11. Рекомендовані джерела інформації

### Основні

1. Комерційне товарознавство: навч. посібник/В. А. Павлова, Г. А. Рижкова, Л. А. Гончар та ін..- Київ:Кондор,2012.-286с.
2. Комерційне товарознавство: навч. Метод. Посібник/уклад. Н. П. Давидюк;ред.. Н. В. Король.- Немішаєве:НМЦ,2003.-132с.
3. Основи експертизи продовольчих товарів:навч. посібник/В. Д. Малигіна,Л. Д. Титаренко, Л. В. Породіна ті ін..-Київ: Кондор,2009.-296с.
4. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів: навч. посібник/В.Н. Павлов,О. В. Мишко, І. В. Опьонова, Н. В. Павліха.-Київ:Кондор,2004.-230с.
5. Беднарчук М. С. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі : підручник / М. С. Беднарчук, О. В. Шумський. - Львів : Магнолія 2006, 2009. - 424 с.
6. Салухіна Надія Григорівна. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг:навч. посібник/Н. Г. Салухіна.-Київ:ЦУЛ, 2010.-336с.
7. Полікарпов, Іван Степанович. Товарознавство. Непродовольчі товари: нагрівні прилади:навч. посібник/І. С. Полікарпов,І.І. Шийко,О.І.Шийко.- Львів:Магнолія 2006,2012.-304с.
8. Полікарпов, Іван Степанович. Товарознавство. Непродовольчі товари: електропобутові машини: посібник/І. С.Полікарпов , І.І.Шийко,Л.Г.Ніколайчук.-Львів:Магнолія 2006,2012.-403с.
9. Сирохман Іван Васильович. Товарознавство продовольчих товарів: підручник/ І.В. Сирохман.-Київ:Знання,2012.-471с.
10. Товарознавство (виробнича сфера):навч.посібник /Я.І.Плахтенко,І. П. Кінаш, В.М. Чорноус ті ін...-Львів:Магнолія2006,2009.-400с.
11. .Товарознавство: опорний конспект лекцій для студентів екон.спец. заочної та дистанц. Форм навчання/уклад. Л.М.Богацька.-Київ:Вид.Європ.ун-ту , 2001.-68с.
12. Товарознавство непродовольчих товарів:підручник.Ч.2/Л.Г. Войнаш,І.О. Дудла,Д.І.Козьмич та ін.;за заг.ред.Л.Г. Войнаш-Київ:НМЦ «Укросвіта»,2004.-436с.
13. Товарознавство. Непродовольчі товари: товари господарського та культурного призначення: навчально-наочний посібник /І. С.Полікарпов, В.С.Лукашов, І.І. Шийко (та ін.).-Львів: Магнолія 2006,2011.-296с.
14. Товарознавство. непродовольчі товари:одяго-взуттєві вироби:навчально-наочний посібник/І.С.Полікарпов,Б.Д.Семак,Н.А.Терешкевич(та ін.).- Львів:Магнолія 2006,2013.-264с.
15. Товарознавство непродовольчих товарів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2015- 943 с.
16. Товарознавство. Продовольчі товари:навч.посібник/О.Г.Бровко,О.В.Булгакова,Г.С. Гордієнко,В.В.Дятлов.- Київ:Кондор,2010.-730с.

17. Товарознавство непродовольчі товари: підручник. Ч.2/ Л.Г.Войнаш, Л.І.Байдакова, М.М.Діаніч та ін.; за ред. Л.Г.Войнаш.-Київ:НМЦ «Укоопосвіта», 2004.-532с.
18. Сирохман Іван Васильович. Якість і безпечність зерно борошняних продуктів: навч.посібник/ І.В Сирохман, Т.М.Лозова.-Київ:ЦНЛ,2006.-384с.

### Допоміжна

1. Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997р. №7771/97-ВВ.
2. Товарна інноваційна політика: навч.посібник /С.М.Ілляшенко, Ю.С.Шипуліна -Суми: Університетська книга,2007.-281с.
3. Товарна політика комерційних підприємств: навч. метод. посібник з контрольними завданнями для студентів-заочників аграрних ВНЗ І-Пр.а./укл.Н.В.Гнатенко;ред.Н.В.Король.-Немішаєве:НМЦ,2003.-100с.
4. Чухрай,Наталія. Товарна інноваційна політика:управління інноваціями на підприємстві:підручник/Н.Чухрай,Р.Патора.-Київ:Кондор,2006.-398с.
5. Щербань Володимир Миколайович Товарна інноваційна політика: навч. посібник /В.М.Щербань, Л.Д.Козубенко.-Київ : Кондор,2006.400с.
6. Якість та безпечність харчових продуктів: конспект лекцій /уклад. О.Л.Романенко. -Київ: КДТЕУ,1999.-48с.

### 12. Інформаційні ресурси

1. Верховна Рада України <https://www.rada.gov.ua/>
3. Кабінет міністрів України <https://www.kmu.gov.ua/ua>
4. Законодавство України <https://zakon.rada.gov.ua>
5. Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України <http://www.me.gov.ua>
6. Державна служба з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів <http://www.consumer.gov.ua>
7. Український бізнес-портал <https://ukrbiz.info/ua/>
8. Державна служба статистики України <http://www.ukrstat.gov.ua/>
9. Діловий щотижневик КОНТРАКТИ <http://www.kontrakty.com.ua>
10. Інтернет-портал Газети Бізнес <http://www.business.kiev.ua>
10. Економічна та фінансова література:
  - а) <http://readbook.com.ua>
  - б) <http://studentbook.com.ua>
  - в) <http://www.vuzlib.net>
  - г) <http://buklib.net>