

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Факультет економіки та управління
Кафедра маркетингу та торговельного підприємництва

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з науково-педагогічної роботи ХТЕІ КНТЕУ

 А. В. Катаєв

« 18 » 12 2018 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Товарознавство. Харчові продукти

(повна назва навчальної дисципліни)

для підготовки
студентів освітнього
ступеня

бакалавр

(бакалавр чи магістр)

року набору

2018

галузі знань

07 Управління та адміністрування

(шифр і назва галузі знань)

спеціальності

075 Маркетинг

(шифр і найменування напряму підготовки)

спеціалізації

Маркетинг

(найменування спеціалізації)

Ю

Харків, 2018 рік

Розробник

Афанасьєва Віта Анатоліївна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

доцент кафедри маркетингу та торговельного підприємництва

(посада повністю)

кандидат технічних наук, доцент

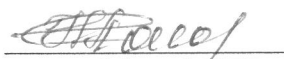
(науковий ступінь, вчене звання повністю)

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
маркетингу та торговельного підприємництва

(назва кафедри)

протокол № 5 від 11.12.2018 р.

Зав. кафедри


(підпис)

Н.В. Попова

(ініціали та прізвище)

Програму розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії факультету
економіки та управління

(назва факультету)

протокол № 6 від 18.12.2018 р.

Голова методичної комісії


(підпис)

О. М. Гавриш

(ініціали та прізвище)

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство. Харчові продукти» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів за спеціальністю 075 Маркетинг, галузі знань 07 Управління та адміністрування, спеціалізації Маркетинг.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів спеціальних знань з товарознавства харчових продуктів, вивчення нормативного та законодавчого регулювання питань з контролю їх якості.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є товари на всіх етапах життєвого циклу, їх споживна цінність та закономірності формування асортименту і вимог до якості.

Міждисциплінарні зв'язки: дисципліна «Товарознавство. Харчові продукти» вихідна, тому знання, що студенти отримують при вивченні курсу є основою для подальшого засвоєння навчальних дисциплін таких як «Товарознавство. Непродовольчі товари», «Логістика», «Організація торгівлі».

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 10. Дотримання професійної етики.

фахових компетентностей:

ФК 18. Здатність формувати на підприємстві маркетингову політику (товарну, цінову, збутову та комунікаційну), націлену на досягнення стратегічних цілей та оцінювати її ефективність.

програмних результатів навчання:

ПРН 2. Застосовувати набуті загальнонаукові та фундаментальні знання для розв'язання практичних завдань у сфері маркетингу.

ПРН 9. Використовувати знання про класифікацію харчових продуктів та непродовольчих товарів; чинники формування властивостей та якості; асортимент харчових продуктів та непродовольчих товарів; принципи сортування товарів; чинники збереження якості харчових продуктів та непродовольчих товарів.

ПРН 10. Показати вміння визначати і оцінювати споживні властивості харчових продуктів та непродовольчих товарів; користуватися нормативними документами; аналізувати й оцінювати структуру асортименту харчових продуктів та непродовольчих товарів; забезпечувати їх збереження у процесі товаропросування.

ПРН 13. Досліджувати конкурентоспроможність товарів та послуг.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Основи загального товарознавства

Загальне уявлення про товарознавство, методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.

Поняття про класифікацію і асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.

Поняття про харчову цінність товарів. Хімічний склад харчових продуктів. Характеристика основних макро- та мікронутрієнтів харчових продуктів, їх роль у формуванні якості, харчової цінності та технологічних властивостей продуктів. Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари. Стандартизація і сертифікація продукції. Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості. Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки і знаки обслуговування. Зберігання товарів.

Тема 2. Товарознавча характеристика борошна, крупів, хлібобулочних та макаронних виробів 4 год.

Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації. Фактори формування якості: вплив сировини і технології на якість різних видів борошна (пшеничного, житнього, рисового, кукурудзяного, гречаного, вівсяного). Характеристика хімічного складу основних видів борошна. Принципи поділу борошна на гатунки. Характеристика властивостей борошна різного призначення. Вимоги до якості та дефекти борошна. Пакування і маркування борошна.

Загальна характеристика крупів. Принципи класифікації крупів. Фактори формування якості крупи – сировина та технологія. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості основних видів крупів. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості крупів.

Загальна характеристика макаронних виробів. Принципи класифікації. Фактори формування якості макаронних виробів – сировина та технологія. Вимоги до якості та дефекти. Пакування і маркування макаронних виробів.

Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості хлібобулочних виробів. Шляхи підвищення біологічної цінності, вдосконалення асортименту хліба та хлібобулочних виробів. Принципи класифікації. Фактори формування якості – сировина та процеси виробництва. Контроль якості, вимоги до якості, дефекти та хвороби хліба: причини їх виникнення та шляхи усунення.

Бубличні, сухарні вироби та пиріжки: їх споживні властивості, асортимент і показники якості. Умови зберігання і реалізації хлібобулочних виробів.

Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції

Значення плодово-овочевої продукції у харчуванні. Харчова цінність плодів і овочів, їх хімічний склад та норми щоденного споживання.

Загальна характеристика плодів і овочів. Принципи класифікації плодів (насіннячкові, кісточкові, ягоди, цитрусові, субтропічні, тропічні плоди та горіхоплідні). Принципи класифікації овочів (вегетативні, плодові овочі, бульбоплоди, коренеплоди, цибулинні, капустяні, зеленні, пряно-смакові, десертні, гарбузові, томатні, бобові і зернові). Хімічний склад плодів та овочів, їх хвороби і пошкодження. Фактори формування якості плодово-овочевої продукції. Пакування і маркування плодів та овочів, методи їх зберігання і транспортування.

Продукти переробки плодів і овочів (плодоовочеві та плодово-ягідні консерви, заморожені, сушені, солоні, квашені, мочені овочі та плоди).

Свіжі й перероблені гриби, їх класифікація та харчова цінність. Види переробки грибів. Споживні властивості грибів.

Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду

Загальна характеристика крохмалю, його асортимент – картопляний, кукурудзяний, пшеничний, рисовий. Харчова цінність, значення у харчуванні. Вимоги до якості, пакування та зберігання. Крохмалопродукти. Модифіковані види крохмалю, саго, патока, глюкоза, глюкозо-фруктозний сироп.

Загальна характеристика і асортимент цукру (пісок, рафінад). Харчова цінність, значення у харчуванні. Вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання і транспортування цукру. Замінники цукру.

Значення меду у харчуванні. Загальна характеристика і харчова цінність. Мед натуральний. Принципи класифікації та фактори формування якості. Асортимент меду. Фасування, пакування, маркування і правила приймання меду. Штучний мед.

Тема 5. Товарознавча характеристика кондитерських виробів

Значення кондитерських виробів у харчуванні. Харчова цінність кондитерських виробів, їх хімічний склад. Принципи класифікації кондитерських виробів. Фруктово-ягідні вироби (карамель, шоколадні вироби, цукерки, варення, джем, повидло). Борошняні кондитерські вироби (печиво, вафлі, пряники, торти і тістечка). Східні солодощі. Ірис, драже, халва. Фактори формування якості кондитерських виробів. Пакування, маркування, транспортування і зберігання.

Тема 6. Товарознавча характеристика смакових товарів

Загальна характеристика смакових товарів, їх хімічний склад і харчова цінність. Значення смакових товарів у харчуванні.

Чай і кава. Принципи класифікації та фактори формування якості. Особливості асортименту. Пакування, маркування, зберігання.

Прянощі, ароматичні речовини, приправи, соуси і сіль. Принципи класифікації та фактори формування якості. Особливості асортименту. Пакування, маркування, зберігання.

Алкогільні, слабоалкогольні та безалкогольні напої. Принципи класифікації та фактори формування якості. Споживні властивості. Особливості асортименту. Пакування, маркування, зберігання.

Тютюнові вироби, їх споживні властивості. Вплив алкогольних і тютюнових виробів на організм людини.

Тема 7. Товарознавча характеристика харчових жирів

Загальна характеристика жирів, їх хімічний склад і харчова цінність. Значення жирів у харчуванні. Споживні властивості та принципи класифікації жирових продуктів.

Рослинні олії. Принципи класифікації та фактори формування якості. Особливості асортименту. Пакування, маркування, зберігання.

Тваринні топлєні жири. Принципи класифікації та фактори формування якості. Особливості асортименту. Пакування, маркування, зберігання.

Жири для кулінарії, кондитерської й хлібопекарської промисловості.

Маргарин, майонез та їх споживні властивості. Фактори формування якості. Пакування, маркування, зберігання.

Тема 8. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів

Загальна характеристика молочних товарів, їх хімічний склад і харчова цінність. Значення молочних товарів у харчуванні та норми щоденного споживання.

Хімічний склад і споживні властивості питного молока. Принципи класифікації, асортимент та фактори формування якості цільномолочних товарів. Пакування, маркування, зберігання і транспортування цільномолочних товарів.

Хімічний склад і споживні властивості кисломолочних товарів. Принципи класифікації, асортимент та фактори формування якості кисломолочних товарів. Пакування, маркування, зберігання і транспортування кисломолочних товарів.

Хімічний склад і споживні властивості масла коров'ячого. Принципи класифікації, асортимент та фактори формування якості. Пакування, маркування, зберігання і транспортування масла коров'ячого.

Хімічний склад і споживні властивості сичугових сирів. Принципи класифікації, асортимент та фактори формування якості. Пакування, маркування, зберігання і транспортування сичугових сирів.

Тема 9. Товарознавча характеристика молочних консервів

Хімічний склад і споживні властивості молочних консервів. Принципи класифікації, асортимент та фактори формування якості. Пакування, маркування, зберігання і транспортування молочних консервів.

Хімічний склад і споживні властивості морозива. Принципи класифікації, асортимент та фактори формування якості. Пакування, маркування, зберігання і транспортування морозива.

Тема 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів

Загальна характеристика яєць, їх хімічний склад і харчова цінність. Значення яєць у харчуванні та норми щоденного споживання.

Будова яєць, принципи класифікації, асортимент та фактори формування якості.

Хімічний склад і споживні властивості яєць. Продукти переробки яєць.

Пакування, маркування, зберігання і транспортування яєчних продуктів.

Тема 11. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів

Загальна характеристика м'яса, його хімічний склад і харчова цінність. Значення м'яса у харчуванні та норми щоденного споживання.

Характеристика забійних тварин і первинна переробка худоби. Морфологічний і хімічний склад м'яса. Зміни в м'ясі після забою. Субпродукти. М'ясо птиці.

Хімічний склад і споживні властивості охолодженого та замороженого м'яса.

Принципи класифікації, асортимент і фактори формування якості. Клейміння м'яса. Пакування, маркування, зберігання і транспортування охолодженого і замороженого м'яса.

Хімічний склад і споживні властивості ковбас. Принципи класифікації, асортимент і фактори формування якості. Пакування, маркування, зберігання і транспортування ковбас.

Хімічний склад і споживні властивості м'ясокопченостей. Принципи класифікації, асортимент і фактори формування якості. Пакування, маркування, зберігання і транспортування м'ясокопченостей.

Хімічний склад і споживні властивості м'ясних консервів. Принципи класифікації, асортимент і фактори формування якості. Пакування, маркування, зберігання і транспортування м'ясних консервів.

Хімічний склад і споживні властивості м'ясних напівфабрикатів. Принципи класифікації, асортимент і фактори формування якості. Пакування, маркування, зберігання і транспортування м'ясних напівфабрикатів.

Тема 12. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів

Загальна характеристика м'яса риби, його хімічний склад і харчова цінність. Значення риби у харчуванні та норми щоденного споживання.

Характеристика сімейств риб. Промислові риби. Морфологічний і хімічний склад м'яса риби. Зміни в м'ясі риби після забою.

Хімічний склад і споживні властивості м'яса живої риби. Принципи класифікації, асортимент і фактори формування якості. Пакування, маркування, зберігання і транспортування живої риби. Нерибні продукти моря. Ікра.

Хімічний склад і споживні властивості риби холодильної обробки. Принципи класифікації, асортимент і фактори формування якості. Пакування, маркування, зберігання і транспортування риби холодильної обробки.

Хімічний склад і споживні властивості солоних та маринованих рибних товарів. Принципи класифікації, асортимент і фактори формування якості. Пакування, маркування, зберігання і транспортування солоних та маринованих рибних товарів.

Хімічний склад і споживні властивості копчених рибних товарів. Принципи класифікації, асортимент і фактори формування якості. Пакування, маркування, зберігання і транспортування копчених рибних товарів. В'ялені і сушені рибні товари.

Хімічний склад і споживні властивості рибних консервів та пресервів. Принципи класифікації, асортимент і фактори формування якості. Пакування, маркування, зберігання і транспортування рибних консервів та пресервів.

Тема 13. Товарознавча характеристика морепродуктів

Загальна характеристика ікряних товарів. Хімічний склад. Харчова цінність ікри. Ікра осетрових риб. Особливості виготовлення. Принцип поділення на сорти. Вимоги до якості.

Ікра лососевих риб. Особливості виготовлення. Принцип поділення на сорти. Вимоги до якості.

Ікра частикових риб. Види. Характеристика.

Дефекти ікряних товарів.

Нерибні морепродукти. Ракоподібні. Особливості будови. Хімічний склад та харчова цінність. Використання в харчуванні.

Молюски. Двостворчасті та головоногі молюски. Харчова цінність, відмінні особливості. Використання в харчуванні.

Продукти морських водоростей. Харчова цінність. Використання.

М'ясо морських ссавців. Харчова цінність. Використання.

Тема 14. Товарознавча характеристика харчових концентратів

Загальна характеристика харчових концентратів, їх хімічний склад і харчова цінність. Значення харчових концентратів у харчуванні.

Хімічний склад і споживні властивості харчових концентратів. Принципи класифікації, асортимент і фактори формування якості. Пакування, маркування, зберігання і транспортування харчових концентратів.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

[illegible]

[illegible]

4.2. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2017/2018		2018/2019		2019/2020		2020/2021	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Денна повна	Лекційні заняття				34				
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття				34				
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів				112				
	Усього годин				180				
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

5.1. Теми лекційних занять

Теми дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Основи загального товарознавства	Лекція 1. Основи загального товарознавства	2			
Тема 2. Товарознавча характеристика борошна, крупів, хлібобулочних та макаронних виробів	Лекція 2. Товарознавча характеристика борошна, крупів.	2			
	Лекція 3. Товарознавча характеристика хлібобулочних та макаронних виробів	2			
Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	Лекція 4. Товарознавча характеристика свіжої плодово-овочевої продукції	2			
	Лекція 5. Товарознавча характеристика переробленої плодово-овочевої продукції	2			
Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду	Лекція 6. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду	2			
Тема 5. Товарознавча характеристика кондитерських виробів	Лекція 7. Товарознавча характеристика кондитерських виробів	2			
Тема 6. Товарознавча характеристика смакових товарів	Лекція 8. Товарознавча характеристика чаю, кави, прянощів, приправ.	2			
	Лекція 9. Товарознавча характеристика безалкогольних та алкогольних напоїв	2			
Тема 7. Товарознавча характеристика харчових жирів	Лекція 10. Товарознавча характеристика харчових жирів	2			
Тема 8. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	Лекція 11. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	2			
Тема 9. Товарознавча	Лекція 12. Товарознавча	2			

характеристика молочних консервів	характеристика молочних консервів				
Тема 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	Лекція 13. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	2			
Тема 11. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	Лекція 14. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	2			
Тема 12. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	Лекція 15. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	2			
Тема 13. Товарознавча характеристика морепродуктів	Лекція 16. Товарознавча характеристика морепродуктів	2			
Тема 14. Товарознавча характеристика харчових концентратів	Лекція 17. Товарознавча характеристика харчових концентратів	2			
Усього		34			

5.2. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

5.3. Теми практичних занять

Теми дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Основи загального товарознавства	Практичне заняття 1. Вивчення системи нормативної документації на товари. Штрихове кодування товарів	2			
Тема 2. Товарознавча характеристика борошна, крупів, хлібобулочних та макаронних виробів	Практичне заняття 2. Товарознавча характеристика борошна, крупів.	2			
	Практичне заняття 3. Товарознавча характеристика хлібобулочних та макаронних виробів	2			
Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	Практичне заняття 4. Товарознавча характеристика свіжої плодово-овочевої продукції	2			

	Практичне заняття 5. Товарознавча характеристика переробленої плодово-овочевої продукції	2			
Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду	Практичне заняття 6. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду	2			
Тема 5. Товарознавча характеристика кондитерських виробів	Практичне заняття 7. Товарознавча характеристика кондитерських виробів	2			
Тема 6. Товарознавча характеристика смакових товарів	Практичне заняття 8. Товарознавча характеристика чаю, кави, прянощів, приправ.	2			
	Практичне заняття 9. Товарознавча характеристика безалкогольних та алкогольних напоїв	2			
Тема 7. Товарознавча характеристика харчових жирів	Практичне заняття 10. Товарознавча характеристика харчових жирів	2			
Тема 8. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	Практичне заняття 11. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	2			
Тема 9. Товарознавча характеристика молочних консервів	Практичне заняття 12. Товарознавча характеристика молочних консервів	2			
Тема 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	Практичне заняття 13. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів	2			
Тема 11. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	Практичне заняття 14. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	2			
Тема 12. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	Практичне заняття 15. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	2			
Тема 13. Товарознавча характеристика морепродуктів	Практичне заняття 16. Товарознавча характеристика морепродуктів	2			

Тема 14. Товарознавча характеристика харчових концентратів	Практичне заняття 17. Товарознавча характеристика харчових концентратів	2			
Усього		34			

5.4. Теми лабораторних занять

Не передбачено навчальним планом.

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Завдання для самостійної роботи наведено у [3].

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Виконання індивідуальних завдань не передбачено навчальним планом.

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 34)								Підсумковий контроль	Сума
	усього	у тому числі за темами								
2018-2019	60	Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	40	100
		4	5	5	4	4	5	4		
		Тема 8	Тема 9	Тема 10	Тема 11	Тема 12	Тема 13	Тема 14		
		4	4	4	5	4	4	4		

8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Не передбачено навчальним планом.

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль:

– для студентів денної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання активності на аудиторних заняттях.

Умовою допуску до підсумкового контролю є виконання програми дисципліни «Товарознавство. Харчові продукти» (відпрацювання всіх практичних занять) і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше 34 балів.

Підсумковий контроль:

– для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА (ОСНОВНА, ДОПОМІЖНА)

10.1. Основна література

1. Бірта Г. О. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу. – Київ : Центр навчальної літератури, 2017. – 424 с.
2. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари : навчальний посібник / О. Г. Бровко. – Київ : Кондор, 2010. – 730 с.
3. Афанасьєва В. А. Товарознавство. Харчові продукти : завдання до самостійної роботи з дисципліни для студентів спеціальності 075 Маркетинг / В. А. Афанасьєва. – Харків, 2018. – 28 с. – Рукопис.

10.2. Допоміжна література

4. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : підручник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – Київ : Центр навчальної літератури, 2017. – 544 с.
5. Сирохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – Київ : Центр навчальної літератури, 2017. – 378 с.

11. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

6. Про затвердження порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів : Закон України від 15 червня 2006 р. N 833 [Електроний ресурс] // Верховна рада України : офіційний веб-сайт. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/833-2006-p>. – Назва з екрана.
7. Про захист прав споживачів : Закон України від 1991 р., № 30, ст. 379 [Електроний ресурс] // Верховна рада України : офіційний веб-сайт. – Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>. – Назва з екрана.
8. Портал споживача [Електроний ресурс] : [сайт організації]. – Режим доступу: <http://consumerinfo.org.ua>. – Станом на 01.10.18. – Назва з екрана.