

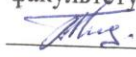
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Бакалавр

Кафедра товарознавства та комерційної діяльності в будівництві

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан будівельно-технологічного
факультету

 / Володимир ГОЦ /
« » 2022 року



РОБОЧА ПРОГРАМА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ
"ТОВАРОЗНАВСТВО"

(частина 2. Харчові продукти)

(назва навчальної дисципліни)

шифр	назва спеціальності, освітньої програми
075	Маркетинг, ОП «Маркетинг»

Розробник(и):

Самойленко А.А., канд. техн. наук, доцент

(прізвище та ініціали, науковий ступінь, звання)

Юдічева О.П., канд. техн. наук, доцент,

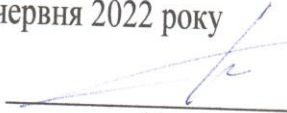
(прізвище та ініціали, науковий ступінь, звання)


(підпис)

(підпис)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри товарознавства та
комерційної діяльності в будівництві
протокол № 20 від "29" червня 2022 року

Завідувач кафедри

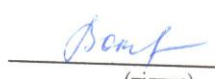

(підпис)

/Петро ЗАХАРЧЕНКО/

(прізвище та ініціали)

Схвалено гарантом освітньої програми 075 "Маркетинг"

Голова НМКС


(підпис)

/Ольга ВОТЧЕНІКОВА/

(прізвище та ініціали)

Розглянуто на засіданні науково-методичної комісії спеціальності
протокол № 10 від 30 червня 2022 року

ВИТЯГ З НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ 2022-2023 рр.

шифр	Бакалавр ОП	Форма навчання: денна										Форма контролю	Семестр	Відмітка про погодження
	Назва спеціальності (спеціалізації)	Кредитів на сем.	Обсяг годин					Кількість індивідуальних робіт						
			Всього	аудиторних										
				Разом	у тому числі									
					Л	Лр	Пз	КП	КР	РГ	р			
075	Маркетинг	3	90	68	30	20	18				1	E	4	

МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Підготовка фахівців високого класу є одним з актуальних питань сучасності. Щодо знань, якими має володіти спеціаліст з фаху "Маркетинг" значну частку складають питання, що вивчає дисципліна "Товарознавство".

Метою вивчення дисципліни є здобуття студентами системи теоретичних знань та практичних навичок, компетентностей щодо формування асортименту, оцінки якості харчових продуктів для забезпечення ефективності їх обігу та споживання.

Предметом дисципліни є споживні властивості товарів, які знаходяться у сфері товарного обігу.

Завданням дисципліни «Товарознавство» (частина 2. Харчові продукти) є надання теоретичних знань та практичних навичок фахівцям економічного профілю щодо принципів класифікації, формування асортименту товарів, товарної та цінової політики підприємства, засвоєння методичних підходів до оцінки якості харчових продуктів.

Основними завданнями дисципліни є опанування студентами:

- основних понять і категорій у сфері товарознавства харчових продуктів;
- основних методів класифікації товарів;
- питань щодо вирішення проблем насичення ринку та формування асортименту товарів;
- взаємозв'язку формування якості товарів з сировинними матеріалами та сучасними технологіями виробництва;
- споживних властивостей та асортименту окремих груп харчових продуктів, особливостей їх зберігання, маркування, пакування та транспортування.

Після вивчення цієї дисципліни студенти *повинні знати*:

- терміни та визначення основних понять з харчових продуктів, методи їх класифікації;
- основні фактори формування споживних властивостей, якості товарів, принципи формування асортименту та збереження якості у сфері товарного обігу;
- вимоги нормативних документів щодо якості харчових продуктів;
- методи оцінки якості товарів;
- умови і терміни зберігання товарів, їх дефекти.

Студенти повинні вміти:

- аналізувати питання щодо проблем насичення ринку та формування асортименту різних груп харчових продуктів;

- користуватись нормативними документами для оцінки якості товарів;
- аналізувати основні фактори формування споживних властивостей товарів та оцінювати їх вплив на вартість товарів;
- визначати якість товарів;
- виявляти дефекти харчових продуктів.

Вивчення дисципліни «Товарознавство. Харчові продукти» базується на спеціальних знаннях, які студенти отримали, вивчаючи дисципліни «Вища та прикладна математика», «Основи підприємництва», «Основи маркетингу», «Сенсорний аналіз» тощо.

Методика вивчення дисципліни ґрунтується на поєднанні лекцій, лабораторних та практичних занять у лабораторіях кафедри з самостійною роботою студентів.

Враховуючи профіль підготовки фахівців, головна увага приділяється вивченню споживних властивостей товарів, принципам класифікації та формування асортименту, умовам і термінам їх зберігання.

Лабораторні заняття доповнюють зміст лекційного матеріалу, передбачають набуття практичних навичок роботи з нормативною документацією на товари щодо класифікації та асортименту, оцінки якості харчових продуктів, встановлення відповідності маркування, зберігання та упакування товарів.

Оцінювання знань студентів включає такі форми контролю, як усне або письмове опитування під час лабораторних занять, тестування, модульний контроль.

Після вивчення та засвоєння теоретичного матеріалу, виконання лабораторних робіт, складання модульних контролів студент допускається до екзамену.

КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ, ЩО ФОРМУЮТЬСЯ В РЕЗУЛЬТАТІ ЗАСВОЄННЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Код	Зміст компетентності
<i>Інтегральна компетентність</i>	
<i>Загальні компетентності</i>	
ЗК5	Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.
ЗК6	Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
ЗК7	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК8	Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
ЗК11	Здатність працювати в команді.
<i>Фахові компетентності</i>	
СК1	Здатність логічно і послідовно відтворювати отримані знання предметної області маркетингу.
СК2	Здатність критично аналізувати й узагальнювати положення предметної області сучасного маркетингу.
СК6	Здатність проводити маркетингові дослідження у різних сферах маркетингової діяльності.

СК7	Здатність визначати вплив функціональних областей маркетингу на результати господарської діяльності ринкових суб'єктів.
СК9	Здатність використовувати інструментарій маркетингу в інноваційної діяльності.
СК13	Здатність планування і провадження ефективної маркетингової діяльності ринкового суб'єкта в крос-функціональному розрізі.
СК14.	Здатність пропонувати вдосконалення щодо функцій маркетингової

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ, ЩО ФОРМУЮТЬСЯ В РЕЗУЛЬТАТІ ЗАСВОЄННЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Код	Програмні результати
ПР 6.	Визначати функціональні області маркетингової діяльності ринкового суб'єкта та їх взаємозв'язки в системі управління, розраховувати відповідні показники, які характеризують результативність такої діяльності..

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Модуль 1 Товари рослинного походження

Змістовий модуль 1

Лекція 1. Теоретичні основи товарознавства харчових продуктів

- 1.1. Об'єкт, предмет і завдання дисципліни «Товарознавство. Харчові продукти».
- 1.2. Поняття споживної цінності, безпечності та якості харчових продуктів.
- 1.4. Хімічний склад харчових продуктів.
- 1.5. Класифікації харчових продуктів.
- 1.6. Чинники впливу на зміну кількості і якості харчових продуктів упродовж зберігання.
- 1.7. Методи консервування харчових продуктів.

Лабораторна робота 1. Стандартизація харчових продуктів. Вивчення методів оцінки якості харчових продуктів.

Лекція 2. Зерноборошняні товари

- 2.1 Класифікація зернових культур та особливості їх хімічного складу.
 - 2.2. Класифікація та споживні властивості круп.
 - 2.3. Класифікація та споживні властивості борошна.
 - 2.4. Класифікація та споживні властивості хліба і хлібобулочних виробів.
 - 2.5. Класифікація та споживні властивості макаронних виробів.
 - 2.6. Особливості зберігання зерна, круп та борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.
- Дефекти та хвороби хліба

Практична робота 1. Вивчення класифікації і вимог до якості зерноборошняної продукції.

Лабораторна робота 2. Вивчення асортименту і якості зерноборошняної продукції.

Лекція 3. Класифікація та властивості свіжих овочів і плодів

- 3.1. Особливості хімічного складу овочів і плодів.
- 3.2. Класифікація овочів. Характеристика основних груп господарсько-ботанічних сортів овочів.
- 3.3. Класифікація плодів. Характеристика окремих груп помологічних сортів плодів.
- 3.4. Характеристика екзотичних видів плодів та ягід.
- 3.5. Умови зберігання свіжих овочів і плодів.

Практична робота 2. Вивчення класифікації і вимог до якості плодоовочевої продукції.

Лекція 4. Товарознавча характеристика продуктів перероблення плодів і овочів

- 4.1. Сутність основних методів консервування.
- 4.2. Споживні властивості овочевих та плодово-ягідних консервів.
- 4.3. Споживні властивості ферментованих овочів та плодів.
- 4.4. Споживні властивості сушених овочів та плодів.
- 4.5. Споживні властивості заморожених овочів та плодів.
- 4.6. Умови і терміни зберігання продуктів перероблення плодів і овочів.
- 4.7. Дефекти продуктів перероблення плодів і овочів.

Лабораторна робота 3. Вивчення асортименту і якості плодоовочевої продукції.

Змістовий модуль 2

Лекція 5. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду

- 5.1. Класифікація та поживні властивості крохмалю та крохмалепродуктів.
- 5.2. Класифікація та поживні властивості цукру і цукрозамінників.
- 5.3. Споживні властивості меду. Класифікація, асортимент, вимоги до якості.
- 5.4. Умови пакування, зберігання крохмалю, цукру, меду.

Практична робота 3. Вивчення класифікації і вимог до якості крохмалю, цукру, кондитерських виробів.

Лекція 6. Товарознавча характеристика кондитерських виробів

- 6.1. Класифікація кондитерських виробів.
- 6.2. Класифікація та поживні властивості цукристих кондитерських виробів.
- 6.3. Класифікація та поживні властивості борошняних кондитерських виробів.
- 6.4. Особливості пакування, зберігання кондитерських виробів.

Лабораторна робота 4. Вивчення асортименту та оцінка якості крохмалю, цукру, кондитерських виробів.

Лекція 7. Товарознавча характеристика чаю, кави, їх замінників, прянощів та приправ

- 7.1. Класифікація смакових товарів та їх фізіологічний вплив на організм людини.
- 7.2. Споживні властивості чаю і кави. Асортимент і оцінка якості чаю і кави.
- 7.3. Товарознавча характеристика замінників чаю і кави.
- 7.4. Класифікація та характеристика прянощів і приправ.
- 7.5. Умови пакування, зберігання прянощів, приправ, чаю і кави та їх замінників.

Практична робота 4. Вивчення класифікації і вимог до якості смакових товарів.

Лекція 8. Товарознавча характеристика алкогольних та безалкогольних товарів

- 8.1. Класифікація і споживні властивості алкогольних напоїв.
- 8.2. Класифікація і споживні властивості виноградних та плодових вин.
- 8.3. Класифікація і споживні слабоалкогольних напоїв.
- 8.4. Класифікація та споживні властивості безалкогольних напоїв.
- 8.5. Особливості пакування, зберігання алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.

Лабораторна робота 5. Вивчення асортименту та оцінка якості смакових товарів.

Модуль 2 Товари тваринного походження

Змістовий модуль 1

Лекція 9. Харчові жири

- 9.1. Класифікація та формування споживних властивостей, безпечності та якості харчових жирів.
- 9.2. Класифікація та споживні властивості масла вершкового.
- 9.3. Класифікація та споживні властивості маргаринів, спредів, мінаринів.
- 9.4. Класифікація, споживні властивості жирів кондитерських, кулінарних, хлібопекарських та для молочної промисловості. Відмінності їх хімічного складу і особливості технології.
- 9.5. Класифікація та формування споживних властивостей, безпечності та якості майонезу.
- 9.6. Процеси, що відбуваються у харчових жирах під час зберігання. Дефекти.

Практична робота 5. Вивчення класифікації і вимог до якості рослинної олії, тваринних топлених жирів, маргаринів і кулінарних жирів, вершкового масла.

Лабораторна робота 6. Вивчення асортименту та оцінка якості рослинної олії, тваринних топлених жирів, маргаринів і кулінарних жирів.

Лекція 10. Молоко і молочні товари

- 10.1 Класифікація молока питного, вершків та кисломолочних продуктів.
- 10.2. Формування споживних властивостей, безпечності та якості молока питного, вершків та кисломолочних продуктів.
- 10.3. Класифікація сирів, згущених та сухих молочних консервів, морозива.
- 10.4. Формування споживних властивостей, безпечності та якості сирів, згущених та сухих молочних консервів, морозива.
- 10.5. Особливості технології різних груп сирів.
- 10.6. Дефекти молока та молочних товарів.
- 10.7. Особливості пакування і зберігання молочних товарів.

Практична робота 6. Вивчення класифікації і вимог до якості молочних продуктів.

Лабораторна робота 7. Вивчення асортименту та оцінка якості молочних продуктів.

Лекція 11. Яйця та яєчні товари

- 11.1. Будова, хімічний склад та харчова цінність яєць.
- 11.2. Класифікація курячих яєць та вимоги до їх якості.
- 11.3. Способи зберігання яєць. Дефекти яєць.
- 11.4. Класифікація та споживні властивості морожених та сухих яєчних продуктів.

Практична робота 7. Вивчення класифікації і вимог до якості яєчних продуктів.

Лабораторна робота 8. Вивчення асортименту та оцінка якості яєчних продуктів.

Змістовий модуль 2

Лекція 12. Товарознавчо-технологічна характеристика м'яса забійних тварин, птиці та субпродуктів

- 12.1. Хімічний склад і харчова цінність м'яса.
- 12.2. Класифікація, асортимент, вимоги до якості м'яса забійних тварин.
- 12.3. Класифікація та споживні властивості м'яса птиці.
- 12.4. Класифікація та споживні властивості субпродуктів.
- 12.5. Ознаки свіжості м'яса забійних тварин, птиці та субпродуктів.
- 12.6. Особливості зберігання м'яса забійних тварин, птиці та субпродуктів.

Практична робота 8. Вивчення класифікації і вимог до якості м'яса і м'ясних продуктів.

Лекція 13. Товарознавча характеристика м'ясних копченостей, ковбасних виробів, м'ясних консервів та напівфабрикатів

- 13.1. Класифікація та споживні властивості м'ясних копченостей і ковбасних виробів.
- 13.2. Формування споживних властивостей, безпечності та якості м'ясних копченостей і ковбасних виробів. Особливості технології окремих груп ковбасних виробів.
- 13.3. Класифікація та споживні властивості м'ясних консервів.
- 13.4. Формування споживних властивостей, безпечності та якості м'ясних консервів.
- 13.5. Класифікація, споживні властивості м'ясних напівфабрикатів.
- 13.6. Особливості зберігання м'ясних копченостей, ковбасних виробів, м'ясних консервів та напівфабрикатів.
- 13.7. Дефекти продуктів переробки м'яса.

Лабораторна робота 9. Вивчення асортименту та оцінка якості м'яса і м'ясних продуктів.

Лекція 14. Товарознавча характеристика живої, охолодженої та мороженої риби

- 14.1. Хімічний склад і харчова цінність риби.
- 14.2. Класифікаційні ознаки і харчова цінність основних промислових родин риб.
- 14.3. Риба жива: вимоги до безпечності та якості, особливості транспортування і зберігання.
- 14.4. Класифікація та споживні властивості риби холодильної обробки.

Практична робота 9. Вивчення класифікації і вимог до якості риби та рибних продуктів.

Лекція 15. Товарознавча характеристика продуктів переробки риби та нерибних гідробіонтів

- 15.1. Класифікація та споживні властивості солоні, сушеної, в'яленої та копченої риби.
- 15.2. Формування споживних властивостей, безпечності та якості солоні, сушеної, в'яленої та копченої риби.
- 15.3. Виробництво рибних консервів та пресервів. Побудова асортименту. Вимоги до якості
- 15.4. Асортимент рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів, вимоги до якості.
- 15.5. Класифікація та споживні властивості ікри та ікорних товарів.
- 15.6. Товарознавча характеристика нерибних гідробіонтів.
- 15.7. Особливості зберігання рибних товарів. Дефекти рибних товарів.

Лабораторна робота 10. Вивчення асортименту і оцінка якості риби та рибних продуктів.

Лекція 16. Харчові концентрати

16.1. Класифікація харчових концентратів.

16.2. Споживні властивості. Вимоги до якості.

16.3. Упакування, маркування і зберігання. Дефекти харчових концентратів.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Тексти індивідуальних завдань (в т.ч. у разі, коли вони виконуються у формі презентацій або в інших формах) можуть перевірятись на плагіат. Для цілей захисту індивідуального завдання оригінальність тексту має складати не менше 70%. Виключення становлять випадки зарахування публікацій Здобувачів у матеріалах наукових конференціях та інших наукових збірниках, які вже пройшли перевірку на плагіат.

Списування під час тестування та інших опитувань, які проводяться у письмовій формі, заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). У разі виявлення фактів списування з боку здобувача він отримує інше завдання. У разі повторного виявлення призначається додаткове заняття для проходження тестування.

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ

Здобувач, який пропустив аудиторне заняття з поважних причин, має продемонструвати викладачу та надати до деканату факультету документ, який засвідчує ці причини.

За об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування, наукова та науково-практична конференція (круглий стіл) тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ

Система оцінювання сформованих компетентностей у здобувачів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, практичні заняття, а також виконання самостійної роботи.

Оцінювання сформованих компетентностей у здобувачів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою.

Контрольні заходи включають: поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення лекційних, практичних і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє здобувачу бути атестованим – 35 балів); модульний контроль, що проводиться у формі колоквиуму як проміжний міні-екзамен з ініціативи викладача з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни – змістового модуля; підсумковий/семестровий контроль, що проводиться у формі семестрового іспиту, відповідно до графіку навчального процесу.

Поточний контроль включає оцінювання студентів під час:

Практичні заняття: виконання здобувачами 14 завдань до тем навчальної дисципліни (1 бал за виконання завдань за темою під час практичних занять). Загальна кількість – 14 балів. Проведення експрес-опитування за результатами вивчення тем 1-3 – максимально 4 бали.

Написання письмової контрольної роботи – максимальна оцінка 12 балів. Письмова контрольна робота теоретичного характеру.

Написання курсової роботи, окрім теоретичного матеріалу включає практичні розрахунки стереотипного та діагностичного рівнів.

Складання 1 комплексного модульного контролю у формі колоквиуму: включає тестові завдання різних видів, визначення основних понять та теоретичне питання. Колоквиум включає

теоретичні питання у формі тестових питань – до 5 балів, 1 практичне завдання (евристичного типу) – максимальна оцінка 7 балів.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Під час вивчення дисципліни використовуються словесні методи навчання (лекція, бесіда), наочні методи навчання, робота у міні-групах, практичні методи (у тому числі із використанням комп'ютерних програм), репродуктивні і проблемно-пошукові методи навчання.

РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

Поточне оцінювання	Екзамен	Сума
Змістовий модуль № 1	40	100
30		
Змістовий модуль № 2		
30		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики відмінно	для заліку
90 – 100	A	добре задовільно	зараховано
82-89	B		
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
35-59	FX		
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

УМОВИ ДОПУСКУ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЯ

Здобувачу, який має підсумкову оцінку за дисципліну від 35 до 59 балів, призначається додаткова залікова сесія. В цьому разі він повинен виконати додаткові завдання, визначені викладачем.

Здобувач, який не виконав вимог робочої програми по змістових модулях, не допускається до складання підсумкового контролю. В цьому разі він повинен виконати визначене викладачем додаткове завдання по змісту відповідних змістових модулів в період між основною та додатковою сесіями.

Здобувач має право на опротестування результатів контролю (апеляцію). Правила подання та розгляду апеляції визначені внутрішніми документами КНУБА, які розміщені на сайті КНУБА та зміст яких доводиться Здобувачам до початку вивчення дисципліни.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Основна:

1. *Товарознавство*. Терміни та визначення: ДСТУ 3993-2000. – [Чинний від 2001-01-01]. – К.: Держстандарт України, 2000. – 27 с. (Національні стандарти України).
2. *Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів*: Закон України від 04.04.2018 № 771/97-ВР. [Електронний ресурс] / офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>. / (дата звернення: 01.10.2019). – Назва з екрана.
3. *Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів*. Наказ Державного Комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28.10.2010 № 487 [Електронний ресурс] / офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11>. / (дата звернення: 01.10.2019). – Назва з екрана.
4. *Про молоко та молочні продукти* : Закон України від 05.04.2015 № 191-VIII [Електронний ресурс] / офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1870-15>. / (дата звернення: 01.10.2019). – Назва з екрана.
5. *Про виноград та виноградне вино*: Закон України від 20.04.2018 № 2360-VIII [Електронний ресурс] / офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2662-15>. / (дата звернення: 01.10.2019). – Назва з екрана.
6. *Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них* : Закон України від 06.02.2003 № 486-IV із змінами. [Електронний ресурс] / офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/486-15>. / (дата звернення: 01.10.2019). – Назва з екрана.
7. *Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції* : Закон України від 18.12.2017 № 2059-VIII [Електронний ресурс] / офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14>. / (дата звернення: 01.10.2019). – Назва з екрана.
8. *Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів* : Закон України від 25.04.2018 № 2376-VIII [Електронний ресурс] / офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/481/95-%D0%B2%D1%80>. / (дата звернення: 01.10.2019). – Назва з екрана.
9. *Сирохман І. В.* Товарознавство продовольчих товарів / І. В. Сирохман, І. М. Задорожний, П. Х. Пономарьов. – К. : Лібра, 2017. – 598 с.

Додаткова:

10. *Жук Ю. Т.* Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари : підручник / Ю. Т. Жук, В. А. Жук, Н. К. Кисляк та ін. – К. : НМУ «Укоопосвіта», 2000. – 336 с.
11. *Задорожний І.М.* Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти / І.М. Задорожний, І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – Л. : Коопосвіта, 2000.
12. *Кириченко Л. С.* Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби : підручник / Л. С. Кириченко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 166 с.
13. *Колтунов В. А.* Субтропічні та тропічні плоди : підручник / В. А. Колтунов, О. Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 195 с.
14. *Колтунов В. А.* Хвороби плодоовочевої продукції при зберіганні : навч. посіб. / В. А. Колтунов, О. Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006.
15. *Орлова Н. Я.* Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н. Я. Орлова, П. Х. Пономарьов. – 3-є вид. переробл. та допов. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 515 с.
16. *Пономарьов П. Х.* Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів: Навчальний посібник [Текст] / П. Х. Пономарьов, І. В. Донцова, Л. І. Гірняк. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 184 с.
17. *Романенко О. Л.* Товарознавство смакових товарів: підручник / О. Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 256 с.
18. *Романенко О. Л.* Тютюнові вироби : Конспект лекції. – К. : ВЦ КНТЕУ, 2001. – 56 с.
19. *Рудавська Г. Б.* Молочні та яєчні товари : підручник / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 372 с.
20. *Рудавська Г.Б.* Харчові концентрати : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001.
21. *Салухіна Н. Г.* Товарознавство зерноборошняних товарів: підручник / Н. Г. Салухіна, А. А. Самойленко, В. В. Ващенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 357с.
22. *Сирохман І. В.* Товарознавство смакових товарів: Підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк. – Л. : Вид-во Львівської комерційної академії, 2003. – 428 с.
23. *Сирохман І. В.* Якість і безпечність зерноборошняних продуктів. Навчальний посібник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 384 с.
24. *Сирохман І. В.* Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – 2-е видання, перероблене та доповнене. – К. : ЦУЛ, 2008. – 616 с.
25. *Тищенко Є. В.* Харчові жири : підручник / Є. В. Тищенко, П. Х. Пономарьов. – вид. 2-е, доп. і перероб. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 227 с.
26. *Назаренко В. О.* Формування якості товарів. Частина 1. Навчальний посібник / В. О. Назаренко, О. П. Юдічева, В. А. Жук. – К. : Центр навчальної літератури, 2012. – 386 с.
27. *Юдічева О. П.* Товарознавство. Малопоширені овочі : навч. посіб. / О. П. Юдічева. – К. : Видавництво Ліра-К, 2014. – 236 с.

Електронні ресурси

1. Портал харчової промисловості України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.ukrfood.com.ua

2. Офіційний веб-портал Верховної Ради України, що вміщує законодавчі акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.rada.gov.ua
3. Електронний портал FAO [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.fao.org
4. Портал Харчової промисловості України www.ukrfood.com.ua. - Режим доступу : www.fooddept.gov.ua
5. Портал споживача. – Режим доступу: www.consumerinfo.org.ua
6. Бізнес-портал науково-інформаційного центру «ЛЕОНОРМ» з інформаційного забезпечення у сферах технічного законодавства, стандартизації, сертифікації, класифікації, систем якості та екології. – Режим доступу: www.leonorm.com
7. Офіційна веб-сторінка Громадського об'єднання «Науково-дослідний центр незалежних споживчих експертиз «ТЕСТ». – Режим доступу: www.test.org.ua