

Міністерство освіти і науки України
Національний аерокосмічний університет ім. М. Є. Жуковського
«Харківський авіаційний інститут»

Кафедра публічного управління та підприємництва (№ 601)

ЗАТВЕРДЖУЮ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Гарант освітньої програми
Можевенко Т.Ю.
(підпис) (ініціали та прізвище)

«31» серпня 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА ВИБІРКОВОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Товарознавство продовольчих товарів (КР)
(назва навчальної дисципліни)

Галузь знань: 07 «Управління та адміністрування»
(шифр і найменування галузі знань)

Спеціальність: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
(код та найменування спеціальності)

Освітня програма: «Експертиза товарів та послуг»

Форма навчання: **денна**

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Харків 2021 рік

Робоча програма “Товарознавство продовольчих товарів”
(назва навчальної дисципліни)

для студентів за спеціальністю 076 “Підприємництво, торгівля та біржова діяльність” освітньої програми “Експертиза товарів та послуг”

«28» серпня 2021 р., –14 с.

Розробник: Захарченко М.І., доцент, к.х.н.

(прізвище та ініціали, посада, науковий ступінь та вчене звання)



(підпис)

Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри 601
Публічного управління та підприємництва

(назва кафедри)

Протокол № 1 від «28» серпня 2021 р.

Завідувач кафедри д-р з держ. упр., професор

(науковий ступінь та вчене звання)

(підпис)



В.Г. Ковальчук

(ініціали та прізвище)

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни (денна форма навчання)
Кількість кредитів - 2	Галузь знань: <u>07 «Управління та адміністрування»</u> (шифр і назва) Спеціальність: <u>076 «Підприємництво торгівля та біржова діяльність»</u> (код та найменування) Освітня програма: <u>«Експертиза товарів та послуг»</u> (код та найменування) Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u>	Цикл професійної підготовки (за вибором)
Модулів – 1		Навчальний рік
Змістових модулів – 2		2021 / 2022
Індивідуальне завдання: курсові роботи (назва)		Семестр
Загальна кількість годин – 16/60		6-й
Кількість тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 1,0 самостійної роботи студента –2,75		Лекції
		-
		Практичні
		16
		Лабораторні
	-	
	Самостійна робота	
	44 год.	
	Вид контролю	
	Модульний контроль	
	Диференційований залік	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить:

для денної форми навчання – 16/44.

Аудиторне навантаження може бути зменшене або збільшене на одну годину в залежності від розкладу занять.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: формування у студентів здатності творчо мислити, вирішувати складні проблеми інноваційного характеру й приймати продуктивні рішення у сфері контролю якості продовольчих товарів.

Мета вивчення – вивчення та оволодіння студентами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навиками щодо формування та зберігання натуральних та споживчих властивостей продовольчих товарів протягом їх життєвого циклу, формування асортименту продукції й навичок оцінки споживчих властивостей товарів з метою задоволення потреб споживачів.

Завдання: отримання студентами знань в сфері товарознавства; вивчення основних категорій товарознавства; оволодіння знаннями та набуття практичних навичок необхідних для дослідження стану ринку окремих товарів, асортименту, споживчих властивостей, вимог пакування, маркування та зберігання продовольчих товарів.

Результати навчання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни та написання курсової роботи студент повинен

знати: теоретичні аспекти товарознавства, основні поняття та категорії; основні принципи та засоби наукового пізнання продовольчих товарів; загальні системи класифікації продовольчих товарів; товарознавчі методи класифікації асортиментних груп продовольчих товарів; основні вимоги до збереження, якості та кількості товарів на етапах їх просування; нормативні міжнародні, державні документи з контролю якості товарів; методи ідентифікації та засоби товарної інформації; основні права виробників та споживачів продовольчих товарів; методологію товарної інформації.

вміти: використовувати методи наукового пізнання товарів при створенні класифікаційних систем та асортиментних груп товарів; застосовувати методи пізнання товарів, їх загальних споживчих властивостей; визначати основні показники якості товарів; використовувати засоби та критерії ідентифікації продовольчих товарів і розрізняти сфальсифіковані товари; досліджувати та здійснювати оцінку споживчих властивостей продовольчих товарів; формувати оптимальний, раціональний асортимент товарів.

мати уявлення: про сучасні методи визначення відповідності продовольчих товарів нормативно-технічній документації.

Мати компетентності:

- здатність застосовувати отримані знання для створення кваліфікаційних систем та асортиментних груп продовольчих товарів;
- здатність використовувати професійно-профільовані знання в галузі товарознавства продовольчих товарів для науково обґрунтованого аналізу продовольчих товарів;
- здатність визначати основні показники якості продовольчих товарів;
- здатність вирішувати завдання товарознавства та виявляти проблемні ситуації у сферах професійної діяльності на основі фундаментальних знань з товарознавства продовольчих товарів;
- здатність застосовувати загальнонаукові та фундаментальні знання з товарознавства продовольчих товарів при проведенні наукових досліджень;
- здатність застосовувати методи товарознавчого аналізу продовольчих товарів, їх споживчих характеристик;

- здатність оформлювати результати аналітичних та експериментальних досліджень в галузі товарознавства продовольчих товарів в вигляді курсових робіт з додержанням нормативних актів, стандартів.
- здатність застосовувати засоби та критерії ідентифікації продовольчих товарів для виявлення фальсифікацій.

Міждисциплінарні зв'язки: теоретичні основи товарознавства, управління безпечністю товарів, товарознавство (пакувальні матеріали та тара);
-фізико-хімічні методи аналізу складу та властивостей продовольчих товарів;
-теоретичні основи діловодства.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Товарознавча характеристика продовольчих товарів рослинного походження

Тема 1. Хімічний склад та класифікація зернових культур. Крупа. Споживчі властивості крупів, їх класифікація та асортимент, вимоги до якості та зберігання.

Тема 2. Борошно. Виробництво, хімічний склад, класифікація, асортимент, вимоги до якості та зберігання.

Тема 3. Споживчі властивості хлібобулочних виробів. Чинники, що формують якість хлібобулочних виробів в процесі виробництва.

Тема 4. Класифікація та асортимент хліба і хлібобулочних виробів. Вимоги до якості, дефекти та зберігання хлібобулочних виробів.

Тема 5. Харчова цінність макаронних виробів. Виробництво макаронних виробів.

Тема 6. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, дефекти та зберігання макаронних виробів.

Тема 7. Крохмаль та крохмалепродукти: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості.

Тема 8. Цукор: значення, сировина, виробництво, асортимент, вимоги та показники якості.

Тема 9. Мед: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості.

Тема 10. Карамель: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до її якості.

Тема 11. Цукерки: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості.

Тема 12. Какао-порошок: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості. Фруктово-ягідних кондитерські вироби. Борошняні кондитерські вироби.

Модульний контроль – виконання контрольно-модульної роботи №1.

Змістовий модуль 2. Товарознавча характеристика продовольчих товарів тваринного походження.

Тема 1. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Термін зберігання. Дефекти яєць.

Тема 2. Класифікація, хімічний склад, харчова цінність показники якості м'яса. Умови, терміни транспортування, зберігання та маркування м'яса.

Тема 3. Класифікація, асортимент, споживна цінність, хімічний склад і характеристика окремих видів м'ясних субпродуктів.

Тема 4. Товарознавча характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів.

Тема 5. Загальна характеристика, асортимент, хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Показники якості, допустимі та недопустимі дефекти.

Тема 6. Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів.

Тема 7. Характеристика, харчова цінність, хімічний склад та поживні речовини м'яса риби. Асортимент властивостей, показники якості, перевезення та зберігання риби.

Тема 8. Класифікація нерибних гідробіонтів. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.

Тема 9. Технологічні особливості виробництва та асортимент сушених риботоварів.

Тема 10. Технологічні особливості виробництва та асортимент в'ялених риботоварів.

Тема 11. Технологічні особливості виробництва та асортимент копчених риботоварів.

Тема 12. Схема виробництва рибних консервів та пресервів. Хімічний склад, асортимент рибних консервів і пресервів, вимоги до їх якості.

Тема 13. Технологічні особливості виробництва ікряних товарів. Асортимент, вимоги до якості та особливості зберігання.

Тема 14. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів. Хімічний склад та харчова цінність.

Модульний контроль – виконання контрольно-модульної роботи №2.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	у тому числі			
		л	п	лаб.	с.р.
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Товарознавча характеристика продовольчих товарів рослинного походження					
Тема 1. Хімічний склад та класифікація зернових культур. Крупа. Споживчі властивості крупів, їх класифікація та асортимент, вимоги до якості та зберігання.	3	-	1	-	2
Тема 2. Борошно. Виробництво, хімічний склад, класифікація, асортимент, вимоги до якості та зберігання.	2	-	1	-	1
Тема 3. Споживчі властивості хлібобулочних виробів. Чинники, що формують якість хлібобулочних виробів в процесі виробництва.	2	-	1	-	1
Тема 4. Класифікація та асортимент хліба і хлібобулочних виробів. Вимоги до якості, дефекти та зберігання хлібобулочних виробів.	2	-	-	-	2
Тема 5. Харчова цінність макаронних виробів. Виробництво макаронних виробів.	1	-	-	-	1
Тема 6. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, дефекти та зберігання макаронних виробів.	3	-	1	-	2
Тема 7. Крохмаль та крохмалопродукти: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості.	3	-	1	-	2
Тема 8. Цукор: значення, сировина, виробництво, асортимент, вимоги та показники якості.	3	-	1	-	2
Тема 9. Мед: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості.	3	-	1	-	2
Тема 10. Карамель: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до її якості	2	-	1	-	1
Тема 11. Цукерки: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості	2	-	-	-	2
Тема 12. Какао-порошок: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості. Фруктово-ягідних кондитерські вироби. Борошняні кондитерські вироби.	1	-	-	-	1
Модульний контроль (виконання контрольно-модульної роботи №1)	-	-	-	-	-
Разом за змістовним модулем 1	27	-	8	-	19
Змістовий модуль 2. Товарознавча характеристика продовольчих товарів тваринного походження					
Тема 1. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Термін зберігання. Дефекти яєць.	2	-	1	-	1
Тема 2. Класифікація, хімічний склад, харчова цінність показники якості м'яса. Умови, терміни транспортування, зберігання та маркування м'яса.	3	-	1	-	2
Тема 3. Класифікація, асортимент, поживна цінність, хімічний склад і характеристика окремих видів м'ясних субпродуктів.	2	-	-	-	2

Тема 4. Товарознавча характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів.	2	-	1	-	1
Тема 5. Загальна характеристика, асортимент, хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Показники якості, допустимі та недопустимі дефекти.	3	-	1	-	2
Тема 6. Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів.	2	-	-	-	2
Тема 7. Характеристика, харчова цінність, хімічний склад та поживні речовини м'яса риби. Асортимент	2	-	1	-	1
Тема 8. Класифікація нерибних гідробіонтів. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.	2	-	-	-	2
Тема 9. Технологічні особливості виробництва та асортимент сушених риботорів.	2	-	-	-	2
Тема 10. Технологічні особливості виробництва та асортимент в'ялених риботорів.	2	-	-	-	2
Тема 11. Технологічні особливості виробництва та асортимент копчених риботорів.	2	-	-	-	2
Тема 12. Схема виробництва рибних консервів та пресервів. Хімічний склад, асортимент рибних консервів і пресервів, вимоги до їх якості.	3	-	1	-	2
Тема 13. Технологічні особливості виробництва ікр'яних товарів. Асортимент, вимоги до якості та особливості зберігання.	3	-	1	-	2
Тема 14. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів. Хімічний склад та харчова цінність.	3		1	-	2
Модульний контроль (виконання контрольно-модульної роботи №2)	-	-	-	-	-
Разом за змістовним модулем 2	33	-	8	-	25
Усього годин	60	-	16	-	44

5. Теми семінарських занять
(навчальним планом не передбачено)

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вимоги до курсової роботи (КР). Видача тем КР.	2
2	Аналітичні дослідження продовольчих товарів певних категорій різних товаровиробників. Вимоги до ідентифікації продовольчих товарів.	2
3	Методи виробництва продовольчих товарів різних категорій.	2
4	Вимоги до якості продовольчих товарів різних категорій. Стандарти якості продовольчих товарів.	2
5	Експериментальні методи дослідження показників складу та якості продовольчих товарів різних категорій.	2
6	Вимоги до тари, упаковки продовольчих товарів різних категорій.	2

7	Вимоги до транспортування та зберігання продовольчих товарів різних категорій.	2
8	Методи виявлення фальсифікацій вироблених продовольчих товарів різних категорій.	2

7. Теми лабораторних занять (навчальним планом не передбачено)

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Споживчі властивості крупів, їх класифікація та асортимент, вимоги до якості та зберігання.	2
2	Виробництво, хімічний склад, класифікація, асортимент, вимоги до якості та зберігання борошна	1
3	Чинники, що формують якість хлібобулочних виробів в процесі виробництва.	1
4	Вимоги до якості, дефекти та зберігання хлібобулочних виробів.	2
5	Виробництво макаронних виробів.	1
6	Дефекти та зберігання макаронних виробів.	2
7	Крохмаль та крохмалопродукти: вимоги до їх якості.	2
8	Цукор: асортимент, вимоги та показники якості.	2
9	Мед: вимоги до їх якості.	2
10	Карамель: асортимент та вимоги до її якості	1
11	Цукерки: хімічний склад, асортимент та вимоги до їх якості	2
12	Какао-порошок: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості. Фруктово-ягідних кондитерські вироби. Борошняні кондитерські вироби.	1
13	Дефекти яєць.	1
14	Показники якості м'яса. Умови, терміни транспортування, зберігання та маркування м'яса.	2
15	Хімічний склад і характеристика окремих видів м'ясних субпродуктів.	2
16	Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів.	1
17	Загальна характеристика, асортимент, хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Показники якості, допустимі та недопустимі дефекти.	2
18	Товарознавча характеристика швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів.	2
19	Характеристика, харчова цінність, хімічний склад та поживні речовини м'яса риби.	1
20	Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.	2
21	Особливості виробництва та асортимент сушених риботоварів.	2
22	Особливості виробництва та асортимент в'ялених риботоварів.	2
23	Виробництво та асортимент копчених риботоварів.	2
24	Хімічний склад, асортимент рибних консервів і пресервів, вимоги до їх якості.	2
25	Виробництво ікр'яних товарів. Асортимент, вимоги до якості та особливості зберігання.	2
26	Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів.	2
	Разом	44

9. Індивідуальні завдання
(навчальним планом не передбачено)

10. Методи навчання

Проведення аудиторних практичних робіт, індивідуальні консультації, самостійна робота студентів.

11. Методи контролю

Проведення поточного контролю, модульного контролю, усної здачі частин курсової роботи, фінальний контроль у вигляді диференційованого заліку, захист курсових робіт.

12. Розподіл балів, які отримують студенти (диференційований залік) при захисті КР.

12.1 Розподіл балів, які отримують студенти (диференційований залік)

Складові навчальної роботи	Бали за одне заняття (завдання)	Кількість занять	Сумарна кількість балів
Змістовний модуль I (Т1- Т12)			
1. Робота на практичних заняттях	1,5...2	4	6...8
2. Самостійна робота (відповідь на контрольні запитання або тематичне тестування)	1...1,4	Тема 1-12	10...17
3. Виконання контрольної модульної роботи № I	0...25	1	14...25
Змістовний модуль II (Т1-Т.14)			
1. Робота на практичних заняттях	1,5...2	4	6....8
2. Самостійна робота (відповідь на контрольні запитання або тематичне тестування)	1...1,2	Теми 1-14	14....17
3. Виконання контрольної модульної роботи № II	0...25	1	10....25
Всього з дисципліни			60...100

Т1, Т2, Т3, Т4, Т5, Т6, ... – теми змістових модулів

Семестровий контроль (диференційований залік) проводиться у разі відмови студента від балів поточного тестування й за наявності допуску до захисту курсової роботи. Під час складання семестрового диференційованого заліку і захисту курсової роботи студент має можливість отримати максимум 100 балів.

Білет для диференційованого заліку складається з чотирьох запитань. Наприклад:

1. Експериментальні методи дослідження показників складу та якості продовольчих товарів різних категорій (25 б).
2. Вимоги до якості, зберігання хлібобулочних виробів. (25 б).
3. Показники якості м'яса. Умови, терміни транспортування, зберігання та маркування м'яса (25 б).
4. Вимоги до транспортування та зберігання продовольчих товарів різних категорій (25 б).

12.2. Якісні критерії оцінювання

Необхідний обсяг знань для одержання позитивної оцінки:

Задовільно (60-74). Показати мінімум знань та умінь. Захистити всі індивідуальні завдання та здати тестування. Знати основи товарознавства, основні поняття та категорії; основні принципи та засоби наукового пізнання продовольчих товарів; загальні системи класифікації продовольчих товарів; товарознавчі методи класифікації асортиментних груп продовольчих товарів; основні вимоги до збереження, якості товарів; нормативні міжнародні, державні документи з контролю якості товарів; методи ідентифікації та засоби товарної інформації; основні права виробників та споживачів продовольчих товарів. Одержати допуск до захисту КР та захистити її на оцінку “задовільно”.

Добре (75 - 89). Твердо знати теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів. Виконати усі завдання. Показати вміння виконувати та захищати всі практичні роботи в обумовлений викладачем строк з обґрунтуванням рішень та заходів, які запропоновано у роботах. Добре володіти методами товарознавчого аналізу якості продовольчих товарів. Одержати допуск до захисту КР та захистити її на оцінку “добре”.

Відмінно (90 - 100). Відмінно знати основний та додатковий матеріал по товарознавству продовольчих товарів. Відмінно здати усі теми дисципліни. Орієнтуватися у підручниках та посібниках. Знати основи, засоби і принципи комплексного аналізу якості продовольчих товарів, Вміти використовувати методи наукового пізнання товарів при створенні класифікаційних систем та асортиментних груп товарів; застосовувати методи пізнання товарів, їх загальних споживчих властивостей; визначати основні показники якості товарів; використовувати засоби та критерії ідентифікації продовольчих товарів і розрізняти сфальсифіковані товари; досліджувати та здійснювати оцінку споживчих властивостей продовольчих товарів; формувати оптимальний, раціональний асортимент товарів. Одержати допуск до захисту КР та захистити її на оцінку “відмінно”.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів	Оцінка за традиційною шкалою	
	Іспит, диференційований залік	Залік
90 – 100	Відмінно	Зараховано
75 – 89	Добре	
60 – 74	Задовільно	
0 – 59	Незадовільно	Не зараховано

13. Методичне забезпечення

1. Товарознавча оцінка зерноборошняних товарів і кондитерських виробів : навч. посіб. до лаб. практикуму / М. В. Нечипорук, В. В. Кручина, В. В. Вамболь, О. О. Поліщук [та др.]. - Х. - Нац. аерокосм. ун-т ім. М. Є. Жуковського "Харк. авіац. ін-т", 2012. - 101 с . - <http://library.khai.edu/library/fulltexts/>

2. Товарознавство зерноборошняних товарів : підруч. : гриф МОН України . Т. 2 / Н. Г. Салухіна, А. А. Самойленко, В. В. Ващенко ; Київ. нац. торг. - економ. ун-т. - Київ. - КНТЕУ, 2002. - 357 с. - 966-629-034-0 - (Товарознавство) . - 15,00

3. Товарознавча оцінка товарів тваринного походження : навч. посіб. до лаб. практикуму / М. В. Нечипорук, В. В. Кручина, В. В. Вамболь, О. О. Поліщук [та др.]. - Х. - Нац. аерокосм. ун-т ім. М. Є. Жуковського "Харк. авіац. ін-т", 2012. - 96 с.

14. Рекомендована література

Базова

1. Товарознавство товарів рослинного походження : опор. конспект лекцій / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, М. В. Нечипорук, С. В. Чистякова [та др.] ; М-во освіти і науки України, Нац. аерокосм. ун-т ім. М.Є. Жуковського "Харк. авіац. ін-т". - Х. - Нац. аерокосм. ун-т ім. М. Є. Жуковського "Харк. авіац. ін-т", 2009. - 165 с.
2. Товарознавство товарів рослинного походження : навч. посіб. гриф МОН України / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, М. В. Нечипорук, С. В. Чистякова [та др.] ; М-во освіти і науки, Ін-т інновац. технол. і змісту освіти, Нац. аерокосм. ун-т ім. М.Є. Жуковського "Харк. авіац. ін-т". - Х. - Нац. аерокосм. ун-т ім. М. Є. Жуковського "Харк. авіац. ін-т", 2010. - 165 с. - 978-966-662-204-7
3. Товарознавство продовольчих товарів. Продукти тваринного походження : опорний конспект лекцій / В. Ф. Шкарупа ; Київський нац. торгов.-економ. ун-т. - К. - Київський нац. торг.- економ. ун-тет., 2004. - 287 с. - 22,00
4. Товарознавство продовольчих товарів : підруч. : гриф МОН України . Т. 3 : Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки / Н. Я. Орлова, П. Х. Пономарьов ; Київ. нац. торг. - економ. ун-т. - Київ. - КНТЕУ, 2002. - 360 с. - 966-629-033-2 . - 17,00
5. Методи визначення фальсифікації товарів : навч. посіб. : гриф МОН України / Ю. П. Павлюченко ; Київ. нац. торг. - економ. ун-т. - Київ. - КНТЕУ, 2005. - 303 с. - 966-629-148-7 . - 23,00
6. Товарознавство молочних товарів : навч. посіб. : гриф МОН України / А. Б. Рудавська, Г. В. Дейниченко, В. М. Козлов, Г. І. Дюкарева ; [під заг. ред. В. М. Козлова]. - Харків. - ХДУХТ, 2004. - 218 с. - 966-7885-46-1 . - 10,00
7. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів : підруч. : гриф МОН України / Г. Б. Рудавська, Л. І. Демкевич. - К. - Київ. нац.торг.-екон.ун-т, 2003. - 409 с. - 966-629-074-Х . - 20,00
8. Товарознавство продовольчих товарів. Продукти рослинного походження : опорний конспект лекцій / В. Ф. Шкарупа ; Київський нац. торгов.-економ. ун-т. - К. - Київський нац. торгов.-економ. ун.-тет, 2002. - 182 с. - 12,00

Допоміжна

1. Експертиза товарів : опорний конспект лекцій / под ред. К.Я. Савчука. - К. - Київський нац. торгов.- економ. ун-т, 2004. - 138 с. - 13,50
2. Лабораторний практикум з курсу "Методи визначення фальсифікації товарів" : для студентів спец. 7.050301, 7.050303, а також магістеріума спец. 8.050301 та 8.050302 / М-во освіти і науки України, Київ. нац. торг. - економ. ун-т ; [уклад. Ю. П. Павлюченко]. - Київ. - КНТЕУ, 2003. - 212 с. - 16,00
3. Основи екології і безпеки товарів народного споживання (ТНС) : опор. конспект лекцій для студентів напряму підготовки 0503 "Торгівля" ден. та заоч. форм навчання / М-во освіти і науки України, Київ. нац. торг. - економ. ун-т ; [уклад. В. Ф. Шкарупа]. - Київ. - КНТЕУ, 2003. - 139 с. - 14,00