

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

Кафедра публічного управління та підприємництва (№ 601)

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

« 31 » серпня 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА ВИБІРКОВОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Товарознавство продовольчих товарів
(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

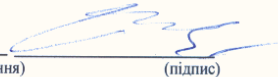
Робоча програма “Товарознавство продовольчих товарів”
(назва навчальної дисципліни)

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)

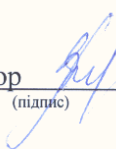
Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри 601
Публічного управління та підприємництва

(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 - 8	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 – 2		Навчальний рік
Змістових модулів – 4		2020 / 2021
Індивідуальне Завдання: навчальним планом не передбачено (назва)		Семестр 5-й, 6-й
Загальна кількість годин – 128/240		Лекції 64 год.
Кількість тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4,0 самостійної роботи студента –3,5		Практичні
		Лабораторні 64 год.
		Самостійна робота 112 год.
	Вид контролю Модульний контроль, 5-й – іспит 6-й – іспит	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить:

для денної форми навчання – 128/240.

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: полягають в отриманні 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.

У результаті вивчення навчальної дисципліни 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 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.

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1.

Змістовий модуль 1. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів

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.

Модульний контроль – виконання контрольно-модульної роботи №1.

Змістовий модуль 2. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів

Тема 1. Крохмаль та крохмалепродукти: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості.

Тема 2. Цукор: значення, сировина, виробництво, асортимент, вимоги та показники якості.

Тема 3. Мед: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості.

Тема 4. Карамель: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до її якості.

Тема 5. Цукерки: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості.

Тема 6. Какао-порошок: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості. Фруктово-ягідних кондитерські вироби. Борошняні кондитерські вироби.

Модульний контроль – виконання контрольно-модульної роботи №2.

Модуль 2.

Змістовий модуль 3. Товарознавча характеристика яєчних продуктів, м'яса та м'ясних товарів

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

Модульний контроль – виконання контрольно-модульної роботи №3.

Змістовий модуль 4. Товарознавча характеристика рибних товарів та харчових концентратів

Тема 1. Характеристика, харчова цінність, хімічний склад та поживні речовини м'яса риби. Асортимент властивостей, показники якості, перевезення та зберігання риби.

Тема 2. Класифікація нерибних гідробіонтів. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.

Тема 3. Технологічні особливості виробництва та асортимент сушених риботоварів.

Тема 4. Технологічні особливості виробництва та асортимент в'ялених риботоварів.

Тема 5. Технологічні особливості виробництва та асортимент копчених риботоварів.

Тема 6. Схема виробництва рибних консервів та пресервів. Хімічний склад, асортимент рибних консервів і пресервів, вимоги до їх якості.

Тема 7. Технологічні особливості виробництва ікряних товарів. Асортимент, вимоги до якості та особливості зберігання.

Тема 8. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів. Хімічний склад та харчова цінність.

Модульний контроль – виконання контрольно-модульної роботи №4.

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
Модуль 1					
Змістовий модуль 1. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів					
Тема 1. Хімічний склад та класифікація зернових культур. Крупа. Споживчі властивості крупів, їх класифікація та асортимент, вимоги до якості та зберігання.	15	3	-	4	8
Тема 2. Борошно. Виробництво, хімічний склад, класифікація, асортимент, вимоги до якості та зберігання.	8	2	-	2	4
Тема 3. Споживчі властивості хлібобулочних виробів. Чинники, що формують якість хлібобулочних виробів в процесі виробництва.	8	2	-	2	4
Тема 4. Класифікація та асортимент хліба і хлібобулочних виробів. Вимоги до якості, дефекти та зберігання хлібобулочних виробів.	10	2	-	4	4
Тема 5. Харчова цінність макаронних виробів. Виробництво макаронних виробів.	9	3	-	2	4
Тема 6. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, дефекти та зберігання макаронних виробів.	8	2	-	2	4
Модульний контроль (виконання контрольно-модульної роботи №1)	2	2	-	-	-
Разом за змістовним модулем 1	60	16	-	16	28
Змістовий модуль 2. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів					
Тема 1. Крохмаль та крохмалопродукти: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості.	12	3	-	4	5
Тема 2. Цукор: значення, сировина, виробництво, асортимент, вимоги та показники якості.	12	3	-	4	5
Тема 3. Мед: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості.	8	2	-	2	4
Тема 4. Карамель: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до її якості	9	2	-	2	5
Тема 5. Цукерки: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості	9	2	-	2	5
Тема 6. Какао-порошок: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості. Фруктово-ягідних кондитерські вироби. Борошняні кондитерські вироби.	8	2	-	2	4
Модульний контроль (виконання контрольно-модульної роботи №2)	2	2	-	-	-
Разом за змістовним модулем 2	60	16	-	16	28
Модуль 2					
Змістовий модуль 3. Товарознавча характеристика яєчних продуктів, м'яса та м'ясних товарів					
Тема 1. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Термін зберігання. Дефекти яєць.	8	2	-	2	4

Тема 2. Класифікація, хімічний склад, харчова цінність показники якості м'яса. Умови, терміни транспортування, зберігання та маркування м'яса.	12	2	-	4	6
Тема 3. Класифікація, асортимент, поживна цінність, хімічний склад і характеристика окремих видів м'ясних субпродуктів.	10	2	-	2	6
Тема 4. Товарознавча характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів.	10	2	-	4	4
Тема 5. Загальна характеристика, асортимент, хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Показники якості, допустимі та недопустимі дефекти.	8	2	-	2	4
Тема 6. Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів.	10	4	-	2	4
Модульний контроль (виконання контрольно-модульної роботи №3)	2	2	-	-	-
Разом за змістовним модулем 3	60	16	-	16	28
Змістовий модуль 4. Товарознавча характеристика рибних товарів та харчових концентратів					
Тема 1. Характеристика, харчова цінність, хімічний склад та поживні речовини м'яса риби. Асортимент	9	2	-	4	3
Тема 2. Класифікація нерибних гідробіонтів. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.	7	2	-	2	3
Тема 3. Технологічні особливості виробництва та асортимент сушених риботорів.	7	2	-	2	3
Тема 4. Технологічні особливості виробництва та асортимент в'ялених риботорів.	7	2	-	2	3
Тема 5. Технологічні особливості виробництва та асортимент копчених риботорів.	6	-	-	2	4
Тема 6. Схема виробництва рибних консервів та пресервів. Хімічний склад, асортимент рибних консервів і пресервів, вимоги до їх якості.	8	2	-	2	4
Тема 7. Технологічні особливості виробництва ікр'яних товарів. Асортимент, вимоги до якості та особливості зберігання.	8	2	-	2	4
Тема 8. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів. Хімічний склад та харчова цінність.	6	2	-	-	4
Модульний контроль (виконання контрольно-модульної роботи №4)	2	2	-	-	-
Разом за змістовним модулем 4	60	16		16	28
Усього годин	240	64	-	64	112

5. Теми семінарських занять
(навчальним планом не передбачено)

6. Теми практичних занять
(навчальним планом не передбачено)

7. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Дослідження якості зерна та круп	4
2	Дослідження якості борошна	2
3	Дослідження якості хліба й хлібобулочних виробів	6
4	Дослідження якості макаронних виробів	4
5	Дослідження якості цукру-піску й цукру-рафінаду	4
6	Дослідження якості крохмалю	4
7	Дослідження якості меду	2
8	Дослідження якості карамелі	2
9	Дослідження якості цукерок та ірису	2
10	Дослідження якості какао-порошку	2
11	Дослідження якості фруктово-ягідних кондитерських виробів	2
12	Дослідження якості борошняних кондитерських виробів	2
13	Дослідження якості яєць та яєчних товарів	2
14	Дослідження якості м'яса забійних тварин і субпродуктів	2
15	Дослідження якості м'яса птиці	2
16	Дослідження якості м'ясних напівфабрикатів	2
17	Дослідження якості ковбасних виробів і копченостей	2
18	Дослідження якості м'ясних консервів	2
19	Дослідження якості охолодженої й мороженої риби	4
20	Дослідження якості солоної і маринованої риби	4
21	Дослідження якості в'яленої риби, риби гарячого й холодного копчення	2
22	Дослідження якості ікорних товарів	2
23	Дослідження якості рибної кулінарної продукції й напівфабрикатів риби	2
24	Дослідження якості рибних пресервів	2
	Разом	64

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Споживчі властивості крупів, їх класифікація та асортимент, вимоги до якості та зберігання.	8
2	Виробництво, хімічний склад, класифікація, асортимент, вимоги до якості та зберігання борошна	4
3	Чинники, що формують якість хлібобулочних виробів в процесі виробництва.	4
4	Вимоги до якості, дефекти та зберігання хлібобулочних виробів.	4
5	Виробництво макаронних виробів.	4
6	Дефекти та зберігання макаронних виробів.	4
7	Крохмаль та крохмалопродукти: вимоги до їх якості.	5
8	Цукор: асортимент, вимоги та показники якості.	5
9	Мед: вимоги до їх якості.	4
10	Карамель: асортимент та вимоги до її якості	5
11	Цукерки: хімічний склад, асортимент та вимоги до їх якості	5
12	Какао-порошок: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості. Фруктово-ягідних кондитерські вироби. Борошняні кондитерські	4

	вироби.	
13	Дефекти яєць.	4
14	Цінність показники якості м'яса. Умови, терміни транспортування, зберігання та маркування м'яса.	6
15	Хімічний склад і характеристика окремих видів м'ясних субпродуктів.	6
16	Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів.	4
17	Загальна характеристика, асортимент, хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Показники якості, допустимі та недопустимі дефекти.	4
18	Товарознавча характеристика швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів.	4
19	Характеристика, харчова цінність, хімічний склад та поживні речовини м'яса риби.	3
20	Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.	3
21	Особливості виробництва та асортимент сушених риботорів.	3
22	Особливості виробництва та асортимент в'ялених риботорів.	3
23	Виробництво та асортимент копчених риботорів.	4
24	Хімічний склад, асортимент рибних консервів і пресервів, вимоги до їх якості.	4
25	Виробництво ікр'яних товарів. Асортимент, вимоги до якості та особливості зберігання.	4
26	Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів.	4
	Разом	112

9. Індивідуальні завдання (навчальним планом не передбачено)

10. Методи навчання

Проведення аудиторних лекцій, практичних робіт та консультації, самостійна робота студентів.

11. Методи контролю

Проведення поточного контролю, модульного контролю, фінальний контроль у вигляді іспиту.

12. Розподіл балів, які отримують студенти (для іспиту)

12.1 Розподіл балів, які отримують студенти (іспит)

Складові навчальної роботи	Бали за одне заняття (завдання)	Кількість занять	Сумарна кількість балів
Змістовний модуль I (T1, T2,T3,T4,T5,T6)			
1. Робота на лекціях та лабораторних заняттях	1...4	5	5...20
2. Самостійна робота (відповідь на контрольні запитання або тематичне тестування)	1...3	Тема 1-6	5...10
3. Виконання контрольної модульної роботи № I	0...25	1	20...25

Змістовний модуль II (T1, T2,T3,T4,T5,T6)			
1. Робота на лекціях та лабораторних заняттях	1...10	2	2....20
2. Самостійна робота (відповідь на контрольні запитання або тематичне тестування)	1...2	Теми 1-6	1....5
3. Виконання контрольно-модульної роботи № II	25	1	20....25
Всього з дисципліни			60...100

T1, T2, T3, T4, T5, T6 – теми змістових модулів

Семестровий контроль (іспит) проводиться у разі відмови студента від балів поточного тестування й за наявності допуску до іспиту. Під час складання семестрового іспиту студент має можливість отримати максимум 100 балів.

Білет для іспиту складається з чотирьох запитань. Наприклад:

1. Споживчі властивості крупів, їх класифікація та асортимент, вимоги до якості та зберігання. (25 б).
2. Вимоги до якості, дефекти та зберігання хлібобулочних виробів. (25 б).
3. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, дефекти та зберігання макаронних виробів. (25 б).
4. Цукерки: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості (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.

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.

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.

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 зерноборошних 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 зерноборошних 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

15. Інформаційні ресурси

1. Сайт кафедри <http://k601.khai.edu>