

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри
підприємництва і торгівлі
протокол № 18 від 10 червня 2017 р.
Зав. кафедри

_____ О.Є. Бавико

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
ТОВАРОЗНАВСТВО (ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВО)

Кількість кредитів ECTS 3

Розробник:
Бондарчук М.Є.
ас. кафедри підприємництва
і торгівлі

2017-2018 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Вибіркова для студентів спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" Ступінь "Бакалавр"	
Загальна кількість годин – 90	Семестр	
	3-й	3-й
	Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: <ul style="list-style-type: none"> ▪ аудиторних: 3 ▪ самостійної роботи студента: 3 	36 год.	6 год.
	Практичні, семінарські	
	18 год.	4 год.
	Лабораторні	
	Самостійна робота	
	36 год.	80 год.
	Вид контролю: залік	

2. Ціль та завдання дисципліни

Ціль: надання студентам системи знань щодо наукових основ формування системного підходу до пізнання товару, надання знань щодо принципів і методів теоретичного товарознавства товарів широкого споживання, закономірностей формування споживних властивостей, якості та асортименту товарів, факторів їх формування, контролю і зберігання в сферах виробництва, обігу і споживання, конкурентоспроможності товарів, кодування та маркування.

Завдання:

- вивчення сутності основних категорій товарознавства;
- набуття знань і вмінь щодо аналізу асортименту товарів;
- набуття знань і вмінь щодо контролю та оцінки якості і конкурентоспроможності товарів, кодування та маркування;
- вивчення властивостей найбільш важливих речовин, що входять до складу харчових продуктів, а також їх вплив на формування якості та споживних властивостей харчових продуктів;
- вивчення процесів, які відбуваються в харчових продуктах при транспортуванні та зберіганні і як впливають ці процеси на зміну якості і харчову цінність продовольчих товарів.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л.	пр.	лаб.	сам. робота		л.	пр.	лаб.	сам. робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1. Товарознавство в системі наук про товари і торгівлю. Об'єкт і предмет товарознавства. Споживні властивості та якість товарів, методи її дослідження та оцінювання										
Тема 1. Товарознавство як наука про товари	5	2	1		2	5				5
Тема 2. Споживна цінність та споживні властивості товарів	9	4	2		2	8	2	2		4
Тема 3. Якість товарів, значення і вимоги	7	2	2		4	6	1			5
Тема 4. Конкурентоспроможність товарів	6	2	1		2	6				6
Тема 5. Класифікація товарів	5	2			2	4				4
Тема 6. Асортимент товарів	7	4	2		2	6				6
Тема 7. Кодування товарів	6	2	1		4	4				4
Разом за змістовим модулем 1	45	18	9		18	39	3	2		34
Змістовий модуль 2. Хімічний склад харчових продуктів. Основи зберігання якості і кількості товарів у процесі товароруху										
Тема 1. Фізичні властивості харчових продуктів	6	2	2		2	9	2	2		5
Тема 2. Вода і мінеральні речовини харчових продуктів	5	2	2		2	6				6
Тема 3. Вуглеводи харчових продуктів	6	2	1		3	6				6
Тема 4. Ліпіди харчових продуктів	5	2	1		2	6				6
Тема 5. Азотисті речовини харчових продуктів	6	2	1		3	6				6
Тема 6. Вітаміни харчових продуктів	5	2			3	6				6
Тема 7. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів	5	2	1		3	6				6
Тема 8. Основи зберігання товарів. Консервування харчових продуктів	7	4	1		2	6	1			5
Разом за змістовим модулем 2	45	18	9		18	51	3	2		46
Усього годин	90	36	18		36	90	6	4		80

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського (практичного) заняття	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Товарознавство в системі наук про товари і торгівлю. Об'єкт і предмет товарознавства. Споживні властивості та якість товарів, методи її дослідження та оцінювання		
1	Предмет і зміст товарознавства. Методи визначення потреб населення. Сегментація ринку	1
2	Оцінка споживних властивостей товарів. Розрахунки показників надійності	2
3	Вивчення нормативної документації з контролю якості товарів. Оцінка рівня якості товарів	2
4	Оцінка конкурентоспроможності товарів	1
5	Розрахунок структури асортименту товарів і показники її раціональності	2
6	Штрихове кодування товарів	1
Змістовий модуль 2. Хімічний склад харчових продуктів. Основи зберігання якості і кількості товарів у процесі товароруху		
1	Визначення фізичних показників, що характеризують якість продовольчих товарів	2
2	Визначення масової частки води в харчових продуктах	2
3	Визначення вмісту цукрів у харчових продуктах	1
4	Визначення масової частки азотовмісних речовин в харчових продуктах	1
5	Визначення вмісту ліпідів в харчових продуктах	1
6	Визначення титрованої (загальної) кислотності харчових продуктів	1
7	Визначення рівня якості харчових продуктів на основі результатів бальної оцінки	1

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд навчальної, наукової і періодичної літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Підготовка індивідуальних робіт за основними темами дисципліни.
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Тема	Кількість годин самостійної роботи	Форми самостійної роботи	Засоби діагностики
1	2	3	4
Змістовий модуль 1. Товарознавство в системі наук про товари і торгівлю. Об'єкт і предмет товарознавства. Споживні властивості та якість товарів, методи її дослідження та оцінювання			
Практичне заняття. Тема 1. Товарознавство як наука про товари	2	1. Сутність поняття «товарознавство». Дефініція категорії «товар». Визначення категорії «товар» в різних галузях суспільної практики (митний контроль, торгівля, транспорт та ін.). Предмет, принципи, зміст товарознавства. Основні категорії товарознавства. Виникнення та	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді

		<p>основні етапи розвитку товарознавства. Ціль і задачі товарознавства на сучасному етапі. Зв'язок товарознавства з іншими науками і науковими дисциплінами. Методологія товарознавства: визначення поняття, елементи структури і їх ієрархія. Методи пізнання в товарознавстві. Поняття законів та їх застосування. Теорії товарознавства та їх застосування. Принципи товарознавства. Загальні поняття про потреби. Сутність потреб у товарах. Класифікація потреб та їх ієрархічна система. Види і сутність аналітичних методів.</p> <p>Джерела [1-2, 18, 23].</p> <p>2. Самотестування.</p> <p>3. Підготовка доповіді до презентації.</p>	
<p>Практичне заняття. Тема 2. Споживна цінність та споживні властивості товарів</p>	2	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Класифікація споживних властивостей. Соціокультурні властивості. Властивості утилітарні і естетичні. Властивості соціального призначення і їх показники. Функціональні властивості. Надійність товарів і її показники. Ергономічні властивості товарів. Естетичні властивості. Властивості екологічні і безпеки споживання товарів.</p> <p>Сутність понять «споживна цінність» і «споживна властивість» товару. Характеристика споживних властивостей харчових продуктів: харчова цінність, енергетична цінність, біологічна цінність, фізіологічна цінність, засвоюваність, нешкідливість, доброякісність. Харчові продукти як фізико-хімічна система.</p> <p>Джерела [2-5, 12-15, 19].</p> <p>2. Самотестування.</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань</p>
<p>Практичне заняття. Тема 3. Якість товарів, значення і вимоги</p>	4	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Поняття якості товарів. Визначення (дефініція) поняття «якість». Значення якості товарів в сучасних умовах. Вимоги до товарів. Групування показників і характеристик якості товарів. Модель Кано. Методи дослідження і оцінювання показників якості товарів. Групування факторів. Характеристика факторів формування якості товарів. Характеристика факторів збереження якості товарів. Сутність контролю, види і методи контролю. Дефекти товарів та їх вплив на якість товарів. Порядок контролю якості товарів у торгівлі. Сутність оцінки якості товарів і значення її в товарознавстві і</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань</p>

		практичній діяльності. Методи оцінки рівня якості товарів. Джерела [2, 6-7, 10-12]. 2. Самотестування.	
Практичне заняття. Тема 4. Конкурентоспроможність товарів	2	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Поняття конкурентоспроможності. Значення конкурентоспроможності у внутрішній і міжнародній торгівлі. Класифікація методів розрахунку конкурентоспроможності товарів. Характеристика диференційного, комплексного, змішаного методів. Джерела [11, 22, 24]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань
Практичне заняття. Тема 5. Класифікація товарів	2	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Загальні поняття і роль класифікації в наукових дослідженнях. Категорії класифікації і систематика товарів. Елементи наукової класифікації товарів: об'єкт класифікації, мета класифікації, класифікаційна одиниця, класифікаційна ознака. Цілі і види класифікації товарів. Ознаки класифікації товарів: якісні та кількісні. Розряди класифікації: вищі, середні, нижчі. Методи класифікації: ієрархічний і фасетний, їх застосування в товарознавстві. Система класифікації і класифікатори, їх використання в сфері обігу. Джерела [2,13-15, 23]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
Практичне заняття. Тема 6. Асортимент товарів	2	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Поняття асортименту і його види. Показники та характеристики асортименту товарів. Поняття про товарні номенклатури: види і застосування в товарознавчій практиці. Асортиментна політика і асортиментні концепції. Фактори формування асортименту товарів. Управління асортиментом товарів. Системний підхід до управління якістю товарів: ретроспективний огляд і проблеми застосування на вітчизняних підприємствах. Джерела [2, 10, 14, 21-23, 26]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань

Практичне заняття. Тема 7. Кодування товарів	4	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Сутність, цілі і значення кодування товарів у торговій практиці. Методи кодування. Міжнародні системи кодування. Загальні поняття про інформацію, її роль в управлінні товарним ринком. Законодавча база в сфері інформації. Вимоги до інформації про товар. Класифікація видів інформації та основні функції. Характеристика основних видів інформації. Джерела [2, 8, 23, 26]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді
Разом змістовий модуль 1	18		
Змістовий модуль 2. Хімічний склад харчових продуктів. Основи зберігання якості і кількості у процесі товароруху			
Практичне заняття. Тема 1. Фізичні властивості харчових продуктів	2	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Характеристика фізичних властивостей продовольчих товарів: форма, розмір, густина, шпаруватість; структурно-механічних: міцність, твердість, пружність, еластичність, пластичність, в'язкість, тиксотропія, адгезія; теплофізичних: теплоємність, теплопровідність; оптичних: колір, прозорість, рефракція світла, оптична активність; сорбційних: адсорбція, абсорбція, хемосорбція, гігроскопічність. Значення цих властивостей для формування споживних властивостей і зберігання харчових продуктів. Сутність методів визначення відносної густини харчових продуктів (ареометричний і пікнометричний). Джерела [14, 19, 22]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань
Практичне заняття. Тема 2. Вода і мінеральні речовини харчових продуктів	2	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Вплив неорганічних речовин (вода, мінеральні елементи) на формування та збереженість споживних властивостей продуктів харчування. Вода, її фізіологічна роль, вміст у харчових продуктах, форми зв'язку води з сухими речовинами (хімічна, фізико-хімічна, фізико-механічна). Характеристика «вільної» і «зв'язаної» води харчових продуктів. Сутність понять «активність» води, «рівноважна вологість продукту», їх значення для зберігання харчових продуктів. Вимоги до якості і безпечності питної води. Методи визначення масової частки води в харчових продуктах.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань

		<p>Фізіологічна роль мінеральних елементів, їх вміст в харчових продуктів. Класифікація мінеральних елементів, характеристика макро-, мікро-, ультрамікро-елементів. Токсичні мінеральні елементи. Зольність як показник якості харчових продуктів. Джерела [14, 19, 22, 24].</p> <p>2. Самотестування.</p>	
<p>Практичне заняття. Тема 3. Вуглеводи харчових продуктів</p>	3	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Значення вуглеводів в харчуванні людини. Вміст вуглеводів у продовольчих товарах. Класифікація, будова, властивості вуглеводів та характеристика основних представників. Роль вуглеводів у формуванні харчової цінності продовольчих товарів. Основні властивості вуглеводів, що мають практичне значення при переробці і зберіганні продовольчих товарів. Джерела [14, 19, 22, 24].</p> <p>2. Самотестування.</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань</p>
<p>Практичне заняття. Тема 4. Ліпіди харчових продуктів</p>	2	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Значення ліпідів у харчуванні людини; вміст цих речовин у продовольчих товарах. Класифікація ліпідів. Характеристика складових частин тригліцеридів та їх вплив на властивості жирів. Основні властивості жирів та показники, які характеризують ці властивості. Роль ліпідів у формуванні харчової цінності продовольчих товарів. Джерела [14, 19, 22, 24].</p> <p>2. Самотестування.</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань</p>
<p>Практичне заняття. Тема 5. Азотисті речовини харчових продуктів</p>	3	<p>Азотисті речовини, фізіологічна роль, вміст у харчових продуктах. Будова, класифікація білків та характеристика окремих груп. Основні властивості білків, які мають практичне значення при переробці та зберіганні продовольчих товарів. Ферменти та небілкові речовини харчових продуктів. Загальні та специфічні властивості ферментів. Значення ферментів при переробці та зберіганні продовольчих товарів. Роль небілкових азотистих речовин у формуванні харчової цінності та якості продовольчих товарів. Джерела [14, 19, 22, 24].</p> <p>2. Самотестування.</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розрахункових завдань</p>

<p>Практичне заняття. Тема 6. Вітаміни харчових продуктів</p>	2	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Класифікація вітамінів, їх значення у формуванні біологічної цінності харчових продуктів. Характеристика біологічної ролі окремих вітамінів в процесах життєдіяльності людського організму. Провітаміни, вітаміноподібні речовини, антивітаміни. Джерела [14, 19, 22, 24]. 2. Самотестування. 3. Підготовка доповіді до презентації.</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді</p>
<p>Практичне заняття. Тема 7. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів</p>	2	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Роль кислот у формуванні споживчих властивостей і якості продовольчих товарів. Класифікація барвних речовин та їх роль у формуванні органолептичних властивостей і якості продовольчих товарів. Роль пахучих речовин у формуванні споживчих властивостей та якості продовольчих товарів. Характеристика природних та штучних пахучих речовин. Значення дубильних речовин у формуванні споживчих властивостей продовольчих товарів. Джерела [14, 15, 19, 22, 24]. 2. Самотестування.</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне перевірка розрахункових завдань</p>
<p>Практичне заняття. Тема 8. Основи зберігання товарів. Консервування харчових продуктів</p>	2	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Наукові принципи зберігання харчових продуктів. Класифікація та характеристика процесів, що відбуваються в продовольчих товарах при зберіганні (фізичні, біохімічні, мікробіологічні, хімічні та фізико-хімічні). Вплив цих процесів на харчову цінність та якість продовольчих товарів. Характеристика режимів зберігання продовольчих товарів Фактори, що впливають на вибір режимів зберігання харчових продуктів. Зв'язок режимів та строків зберігання окремих груп продовольчих товарів. Оптимальні умови і режими зберігання окремих груп товарів. Види втрат продовольчих товарів при зберіганні та шляхи зменшення цих втрат. Класифікація методів консервування харчових продуктів. Сутність консервування низькими (охолодження і заморожування) і високими (пастеризація, стерилізація, тіндалізація) температурами, обробки іонізуючими випромінюваннями (радіаційна стерилізація і пастеризація), струменями ультрависокої (УВЧ) і надвисокої (НВЧ)</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне перевірка розрахункових завдань</p>

		частот, ультразвуком, опромінюванням ультрафіолетовими променями (УФП). Сутність консервування висушуванням, кухонною сіллю, цукром, за допомогою в'ялення. Сучасні методи та їх вплив на якість готової продукції. Консервування квашенням (соління, мочіння) овочів та плодів. Консервуючі фактори квашення, їх вплив на якість продукту. Хімічні методи консервування: маринування, використання етилового спирту, бензойної, саліцилової, сорбінової кислот та їх солей, антибіотиків (біоміцину, ністатину, нізину), газів, консервуючі фактори та їх вплив на якість і збереження продукції. Комбіновані методи консервування. Сучасні технології консервування харчових продуктів. Основи раціонального харчування. Джерела [8-10, 14, 19, 22, 24]. 2. Самотестування.	
Разом	змістовий модуль 2	18	
Разом		36	

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності*											
	Загальна						Предметно-спеціальні					
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
Знання категорій, понять, термінів, визначень і класифікації, що стосуються конкретних груп товарів	+						+					
Знання факторів формування потреб споживачів у конкретних товарах, функцій товарів, вимог споживачів до властивостей, асортименту і рівня якості товарів	+						+					
Знання факторів формування асортименту, властивостей і якості товарів у сфері виробництва, нормативних документів, методів випробувань і контролю якості, правил користування товарами і умов їхнього зберігання, вимог до маркування	+						+					
Знання асортименту товарів, видів і різновидів, конструктивних особливостей, ознак класифікації, класифікаційних груп, кодування товарів	+							+				
Знання властивостей основних речовин, що входять до складу харчових продуктів та їх впливу на формування споживних властивостей продовольчих товарів; процесів які відбуваються в харчових продуктах при	+							+				+

транспортуванні та зберіганні, їх вплив на якість і харчову цінність														
Уміння аналізувати і оцінювати умови сфери споживання конкретних груп товарів, фактори формування вимог споживачів до асортименту і рівня якості, прогнозувати оцінку споживання товарів; виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості матеріалів та виробів, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів, безпеку, надійність і ефективність споживання, обґрунтовувати ціну відповідно до споживної цінності товарів, прогнозувати їхню конкурентоспроможність; користуватися нормативними документами, оцінювати їх відповідно до вимог споживачів і соціально-економічного прогресу країни;	+	+										+	+	
Уміння консультувати покупців з питань вибору товарів, їхнього раціонального використання, правил користування і догляду, умов досягнення ефективності споживання		+		+		+	+			+			+	+
Уміння контролювати й оцінювати якість товару згідно з нормативними документами, забезпечувати збереження якості в сфері товарообігу		+		+			+			+				

8. Форми навчання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

9. Методи оцінювання

Залік.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються протягом семестру в 100 балів.

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1	3		1			3
Тема 2	3	3	1			6
Тема 3	3	3	1			4

Тема 4	3	3	1			6
Тема 5	3		1			3
Тема 6	3	3	1			3
Тема 7	3		1		8	11
Разом змістовий модуль 1	21	12	7		8	48
Змістовий модуль 2						
Тема 1	2	3	1			6
Тема 2	2	3	1			6
Тема 3	2	3	1			6
Тема 4	2	3	1			6
Тема 5	2	3	1			6
Тема 6	2		1			3
Тема 7	2	3	1			6
Тема 8	2	3	1		7	13
Разом змістовий модуль 2	16	21	8		7	52
Разом						100

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
59-30	FX	2, «незадовільно»
0-29	F	

11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Методичні вказівки з вивчення дисципліни.
3. Комплекти індивідуальних завдань.
4. Навчальна та наукова література, нормативні документи

12. Рекомендована література

Базова

1. Про захист прав споживачів: Закон України станом на 15 черв. 2007 р. / Верховна Рада України. – Х.: ПП «ІГВІНІ», 2007. – 48 с.

2. Товарознавство. Терміни та визначення: ДСТУ 3993-2000. – [Чинний від 2001-07-01]. – К.: Держстандарт України, 2000. – (Національний стандарт України).
3. Система: “людина-машина”. Ергономічні та техніко-естетичні вимоги. Терміни та визначення: ДСТУ 2429-94. – [Чинний від 1995-09-01]. – К.: Держстандарт України, 1995. – (Національний стандарт України).
4. Надійність техніки. Терміни та визначення: ДСТУ 2860-94. – [Чинний від 1995-09-01]. – К.: Держстандарт України, 1999. – (Національний стандарт України).
5. Надійність техніки. Методи розрахунку показників надійності. Загальні вимоги: ДСТУ 2862-94. – [Чинний від 1995-09-01]. – К.: Держстандарт України, 1995. – (Національний стандарт України).
6. Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення ДСТУ 2925-94. – [Чинний від 1995-09-01]. – К.: Держстандарт України, 1994. – (Національний стандарт України).
7. Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення: ДСТУ 3021-95. – [Чинний від 1996-07-01]. – К.: Держстандарт України, 1995. – (Національний стандарт України).
8. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Загальні вимоги: ДСТУ 3145-95. – [Чинний від 1996-07-01]. – К.: Держстандарт України, – 1995. – 8 с. – (Національний стандарт України).
9. Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення: ДСТУ 3230-95. – [Чинний від 1996-07-01]. – К.: Держстандарт України, 1996. – (Національний стандарт України).
10. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів: ДСТУ ISO 9000:2007. – [Чинний від 2008-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 31 с. – (Національний стандарт України).
11. Системи управління якістю. Вимоги: ДСТУ ISO 9001-2009. – [Чинний від 2009-11-01]. – К.: Держспоживстандарт України. – 2009. – 23 с. – (Національний стандарт України).
12. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності: ДСТУ ISO 9004-2001. – [Чинний від 2002-15-01]. – К.: Держстандарт України. – 2001. – 44 с. – (Національний стандарт України).
13. Введение в товароведение непродовольственных товаров / Лойко Д.П., Тюремнова Н.А. – К.: Вища шк. Головное изд-во, 1985. – 198 с.
14. Дитрих И.В. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие. / И.В. Дитрих.- ДонГУЭТ, 2006. – 129 с.
15. Жиряева Е.В. Товароведение. 2-е издание. – Спб.: Питер, 2002. – 416 с.
16. Жук Ю.Т. та ін. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – 336 с.
17. Жук Ю.Т. Теоретичні основи товарознавства/ Ю.Т. Жук, В.А. Жук, В.В. Гаврилишин та ін./ Підручник. – Львів: Компакт-ЛВ, 2009. – 480 с.
18. Исследование продовольственных товаров /В.И. Базарова, Л.А. Боровикова, А.Л. Дорофеев [и др.]. – М.: Экономика, 1986. – 295с.

19. Колесник А.А. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров/ А.А. Колесник, Л.Г. Елизарова. – М.: Экономика, 1990. – 287с.
20. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения : учеб. для вузов / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2007. – 448 с.
21. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: Учебник для вузов. – М.: Издательство Норма, 2002. – 283 с.
22. Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів (лабораторний практикум)/ Н.Я. Орлова. - К.: КДТЕУ,1999. – 107 с.
23. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров.: Учебник. – 5 изд. – М.: ИТК «Дашков и Ко», 2009. – 510 с.
24. Райкова Е.Ю. Теория товароведения: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования: учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования / Е.Ю. Райкова, Ю.В. Додонкин. – 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 240 с.
25. Теоретичні основи товарознавства: Навч.-наоч. посіб. для студ. ден. і заоч. форм навчання на пряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» / Д.П.Лойко, О.Є. Сильченко. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. –219 с.
26. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства/ Л.Д.Титаренко. – К.: ЦНЛ, 2003. – 227с.

Допоміжна

1. Березовский В.М. Химия витаминов/ В.М. Березовский. – М.: Просвещение, 1988. - 626с.
2. Біохімія: Підручник для вузів/ М.Є. Кучеренко, Р.П. Виноградова, Ю.Д. Бабенюк [та ін]. - К.: Либідь,1995. - 155с.
3. Волькенштейн М.В. Физика ферментов/ М.В. Волькенштейн. - М.: Наука,1987.-198с.
4. Гисин В.И. Управление качеством продукции: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2000. – 256с.
5. Кавалер В.В. Азбука штрихового кодирования товаров. – Винница: Континент – Прим, 1995.
6. Конкурентоспособность товаров и услуг : учеб. пособие / И.М. Лифиц. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Высшее образование; Юрайт-Издат, 2009. – 460 с.
7. Овчинников Ю.А. Строение и функции белков/ Ю.А. Овчинников, А.Н. Шамин. – М.: Педагогика, 1987.-127с.
8. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування/ Н.Я. Орлова.– К.: Київ.держ. торг.-екон. ун-т, 2001.-248с.
9. Пасальський Б.К. Хімія харчових продуктів/ Б.К. Пасальський. – К.: Київ.держ. торг.-екон. ун-т, 2000.-196с.
10. Полікарпов І.С., Закусілов А.П. Ідентифікація товарів: Підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.

11. Полікарпов І.С., Шумський О.В. Товарна інформація: Підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 616 с.
12. Розова Н.К. Управление качеством: Учебное пособие. – Санкт-Петербург: Питер, 2002. – 442 с.
13. Сероштан М.В., Михеева Е.Н. Качество непродовольственных товаров: Учебное пособие. – М.: Издательский дом «Дашков и К°», 2000. – 164 с.
14. Скурихин И.М. Все о пище с точки зрения химика / И.М. Скурихин, А.П. Нечаев. – М.: Агропромиздат, 1991. - 288 с.
15. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учебник / под ред. Неверова А.Н., Чалых Т.И. – М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 464 с.
16. Товарознавство: Опорний конспект лекції / Укл. Л.М. Богацька. – К.: Вид-во Європейського університету, 2001. – 68 с.
17. Федько В. П., Альбеков А. Маркировка и сертификация товаров и услуг. – Ростов-на-Дону: Феникс, 1998.
18. Фейгенбаум А. Контроль качества продукции: Сокр. пер. с англ. / Авт. предисл. и науч. ред. А. В. Гличев. – М.: Экономика, 1986. – 471 с.
19. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро-и микроэлементов и углеводов/ Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева.- М.: Агропромиздат, 1987. – 284 с.
20. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева. – М.: Агропромиздат, 1987. – 346с.
21. Чоговадзе Ш.К. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров / Ш.К. Чоговадзе. – М.: Экономика, 1981. – 304 с.

Інформаційні ресурси

1. Науково-інформаційний центр «Леонорм» [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.leonorm.com>
2. Сайт для товароведов [Электронный ресурс] // Режим доступу: <http://www.tovaroved.ucoz.ru>
3. Портал споживача [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.consumerinfo.org.ua/>.
4. Справочник потребителя [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.test.org.ua>
5. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.potrebitel.org.ua>