



**Міністерство освіти і науки України**

**Національний університет водного господарства та природокористування**

**Навчально-науковий інститут економіки та менеджменту**

**Кафедра економіки підприємства**

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор з науково-педагогічної, методичної  
та виховної роботи

О.А. Лагоднюк.

\_\_\_\_\_

(прізвище, ініціали)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 р.



Національний університет  
водного господарства  
та природокористування

**06-01-60**

**Робоча програма навчальної дисципліни**

**Program of the Discipline**

**Товарознавство (Харчові продукти)**

**Commodity (Food)**

\_\_\_\_\_

(назва навчальної дисципліни)  
(name of the discipline)

спеціальність

076 «Підприємництво, торгівля та  
біржова діяльність»

specialty

076 “Entrepreneurship, trade and  
stocktaking activity”

спеціалізація

specialization

\_\_\_\_\_

(назва спеціалізації)  
(name of the specialization)

Рівне – 2019 рік



Робоча програма «Товарознавство (Харчові продукти)» для студентів  
( назва навчальної дисципліни)

які навчаються за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Рівне: НУВГП. 2019 р. 16 с.

Розробники: Н.Е. Ковшун, к. е. н., доцент, професор кафедри економіки підприємства  
Т. І. Якимчук, старший викладач кафедри економіки підприємства

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри економіки підприємства

Протокол від “05” грудня 2018 року № 4

Завідувач кафедри економіки підприємства \_\_\_\_\_ Н.Б. Кушнір  
(підпис) (ініціали та прізвище)

Схвалено науково-методичною комісією за спеціальністю «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Протокол від “ 12” грудня 2018 року № 4

Голова науково-методичної комісії \_\_\_\_\_ Т. В. Кузнєцова  
(підпис) (ініціали та прізвище)

© Ковшун Н.Е., 2019 рік  
© Якимчук Т.І., 2019 рік  
© НУВГП, 2019 рік



## ВСТУП

Навчальна дисципліна «Товарознавство (Харчові продукти)» призначена для вивчення студентами спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» та є однією з професійно орієнтованих дисциплін, що дозволяє набути компетентності та застосовувати результати в процесі здійснення торговельної та підприємницької діяльності. В процесі вивчення дисципліни студенти набудуть вміння ідентифікувати товар за класифікаційними ознаками; формувати структуру асортименту продовольчих товарів; визначати споживчі переваги різних асортиментних груп товарів; користуватися інструктивними та нормативними документами, які регламентують якість товарів; використовувати органолептичні та інструментальні методи для оцінки якості окремих груп товарів.

### Анотація

Методика та практичні навички здійснення товарознавчої експертизи є невід'ємним складником формування професійної компетентності й важливою передумовою провадження професійної торговельної діяльності. Програма курсу «Товарознавство (Харчові продукти)» розрахована на студентів, які раніше вивчали дисципліну «Товарознавство (Непродовольчі товари)». Програма передбачає комплексне навчання методики та організації здійснення товарознавчої перевірки та оцінювання якості товарів в рамках компетентного підходу. Дисципліна «Товарознавство (Харчові продукти)» носить міждисциплінарний характер і є одним із способів поєднання курсів фахового циклу підготовки студентів.

Ключові слова: товарознавство, харчові продукти, споживчі властивості, натуральні властивості, кодування товарів, асортимент

### Abstract

The methodology and practical skills of carrying out commodity examination expertise are an integral part of the formation of professional competence and an important prerequisite for the conduct of professional trading activities. The program of the course "Commodity (Food Products)" is intended for students who have previously studied the discipline "Commodity (Non-food Products)". The program provides comprehensive training in the methodology and organization of merchandising check and evaluation of the quality of goods within the framework of a competent approach. Discipline "Commodity (Food Products)" is interdisciplinary and is one of the ways to combine courses in the professional cycle of student training.

Key words: commodity science, food products, consumer properties, natural properties, product coding, assortment



## 1. Опис навчальної дисципліни

### «Товарознавство (Харчові продукти)» для студентів денної форми навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, спеціалізація, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів - 5,5	Галузь знань: 07 Управління та адміністрування	Нормативна
Модуль – 1, індивідуальна робота	Спеціальність: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	Рік підготовки: 2-ий
Змістових модулів - 2	Спеціалізація : -	Семестр: 4
Індивідуальне наукове-дослідне завдання:-		
Загальна кількість годин :165 год. Тижневих годин: аудиторних - 4 год. самостійна робота -8 год.	Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)	Лекцій: 28 годин
		Практичні, семінарські: 28годин
		Лабораторні: -
		Самостійна робота: 109 год.
		Індивідуальна робота :- Форма контролю: іспит

Примітка: співвідношення кількості аудиторних годин та самостійної роботи студентів становить 33 % та 67 % до загальної кількості годин.

### Опис предмета навчальної дисципліни

#### «Товарознавство (Харчові продукти)» для студентів заочної форми навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, спеціалізація, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів - 5,5	Галузь знань: 07 Управління та адміністрування	Нормативна
Модуль – 1, індивідуальна робота	Спеціальність: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	Рік підготовки: 2-ий
Змістових модулів - 2	Спеціалізація : -	Семестр: 4
Індивідуальне наукове-дослідне завдання:-		
Загальна кількість годин :165 год. Тижневих годин: аудиторних -3 год. самостійна робота -6 год.	Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)	Лекцій: 2 години
		Практичні, семінарські: 8 годин
		Лабораторні: -
		Самостійна робота: 155 год.
		Індивідуальна робота :- Форма контролю: іспит

Примітка: співвідношення кількості аудиторних годин та самостійної роботи студентів становить 10 % та 90 % до загальної кількості годин.

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета дисципліни** „Товарознавство (Харчові продукти)” – формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вибору найбільш доцільних видів традиційної та нової сировини для



виготовлення харчових продуктів, забезпечення оптимальних запасів сировини, контролю її якості при зберіганні та використанні; оволодіння навичками органолептичного та інструментального методів контролю якості продуктів харчування, вивчення споживних властивостей, харчової цінності, класифікації, асортименту, основ виробництва, правил зберігання усіх груп продовольчих товарів та дослідження якості та безпечності продуктів харчування різних виробників.

**Завдання** дисципліни „Товарознавство (Харчові продукти)“:

- вивчити теоретичні основи, предмет та завдання, терміни та визначення товарознавства;
- вивчити процеси, що відбуваються в харчових продуктах при транспортуванні та зберіганні і їх вплив на зміну якості і харчової цінності продуктів.
- вивчити споживні властивості, харчову цінність, класифікацію, асортимент, основи виробництва, правила зберігання товарів рослинного походження (зерноборошняних та хлібобулочних, кондитерських, смакових, плодово-овочевих);
- вивчити споживні властивості, харчову цінність, класифікацію, асортимент, основи виробництва, правила зберігання товарів тваринного походження (молочно-жирових, м'ясних, рибних, яєчних);
- навчитися проводити товарознавчу оцінку продовольчих товарів та визначати їх споживні властивості.

Після вивчення дисципліни студенти **знатимуть**:

- категорії, поняття, терміни, визначення і класифікації, що стосуються харчових товарів;
- фактори формування потреб споживачів у продовольчих товарах;
- функції товарів, вимоги споживачів до властивостей, асортименту і рівня якості товарів;
- фактори формування споживчих властивостей, асортименту і якості товарів у сфері виробництва;
- асортимент товарів, їх види і різновиди, ознаки класифікацій, класифікаційні групи, кодування товарів;
- методи випробувань і контролю якості, правила користування товарами і умови їх зберігання, вимоги до маркування.

Студенти **вмітимуть**:

- ідентифікувати товар за класифікаційними ознаками;
- формувати структуру асортименту продовольчих товарів;
- визначати споживчі переваги різних асортиментних груп товарів;
- користуватися інструктивними та нормативними документами, які регламентують якість товарів;
- використовувати органолептичні та інструментальні методи оцінки якості окремих груп товарів;



- проводити комплексну оцінку якості окремих груп товарів;
- ідентифікувати товар, використовуючи органолептичні, фізико-хімічні та інші методи;
- проводити приймання товарів за кількістю та якістю;
- визначати якість товарів на різних етапах товаропросування;
- контролювати дотримання режимів зберігання товарів;
- визначати походження товарів за штриховим кодом; визначати виробників товарів за особливостями маркування.

### 3. Програма навчальної дисципліни

Зміст навчальної дисципліни розкривається у наступних темах.

#### **Змістовий модуль 1. Основи товарознавства харчових продуктів.**

**Тема 1.** Предмет і завдання товарознавства.

Класифікація, кодування та асортимент товарів Класифікація харчових продуктів та її значення. Державна система стандартизації. Категорії та види діючих стандартів, їх зміст і будова.

**Тема 2.** Хімічний склад і харчова цінність продуктів.

Споживні властивості харчових продуктів. Поняття про фізіологічні (наукові) норми споживання харчових продуктів. Поживна цінність продуктів харчування. Основні фактори, що визначають якість харчових продуктів. Основні неорганічні речовини харчових продуктів та їх властивості. Основні органічні речовини харчових продуктів та їх властивості. Допоміжні органічні речовини харчових продуктів та їх властивості.

**Тема 3.** Якість та методи визначення якості продовольчих товарів.

Основні поняття якості харчових продуктів. Види контролю якості харчових продуктів. Сертифікація та її роль в управлінні якістю продукції. Експертиза продукції, її завдання та мета.

**Тема 4.** Основи зберігання та консервування харчових продуктів.

Вплив умов зберігання на якість харчових продуктів. Поняття про мікроорганізми, їх загальна характеристика. Основні види бродіння: спиртове, молочнокисле, пропіоновокисле, маслянокисле, лимоннокисле, їх коротка характеристика. Інфекції, харчові отруєння. Заходи щодо профілактики харчових отруєнь.

**Тема 5.** Вода та її споживчі властивості.

Гігієнічні вимоги до *води питної*, призначеної для споживання людиною. Вода питна з оптимальним вмістом мінеральних речовин. Фасована питна вода. Державний санітарно-епідеміологічний нагляд у сфері питного водопостачання населення. Показники епідемічної безпеки питної води.



Санітарно-хімічні показники безпечності та якості питної води. Показники фізіологічної повноцінності мінерального складу питної води.

## ***Змістовий модуль 2. Товарознавство окремих груп харчових продуктів***

### **Тема 6. Зерно і продукти його переробки.**

Технологічна схема виробництва круп, хімічний склад, харчова цінність круп. Види круп. Крупи: споживчі властивості, класифікація та асортимент. Схема виробництва борошна. Вимоги до якості борошна. Борошно: споживчі властивості, способи виробництва, класифікація та асортимент. Макаронні вироби: хімічний склад, вид і якість сировини, класифікація та асортимент. Хлібобулочні вироби: значення в харчуванні, класифікація, асортимент.

### **Тема 7. Плоди, овочі і продукти їх переробки.**

Значення овочів в харчуванні людини. Споживчі властивості. Свіжі овочі: класифікація, господарсько-ботанічні сорти. Гриби отруйні й умовно їстівні. Види грибів, що підлягають переробці. Бульбоплідні, коренеплоди, цибулинні, капустяні овочі. Пряні та десертні овочі: види, споживні властивості. Плодові овочі: види, хімічний склад, харчова цінність, господарсько-ботанічні сорти. Класифікація перероблених фруктів та овочів. Квашені, солені, мариновані плоди і овочі. Сутність процесу квашення та соління, особливості виробництва, види. Сушені, швидкозаморожені плоди та овочі. Овочеві та плодові консерви: особливості виробництва, класифікація асортименту.

### **Тема 8. Смакові товари.**

Класифікація смакових товарів. Чай, кава, чайні та кавові напої. Прянощі, приправи: класифікація, характеристика асортименту. Вина виноградні: класифікація, асортимент. Вимоги до якості виноградних вин. Порівняльна характеристика слабоалкогольних і безалкогольних напоїв, показники їх якості та використання в кулінарії.

### **Тема 9. Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби.**

Крохмаль: споживні властивості, види, асортимент. Цукор: споживні властивості, види, асортимент. Порівняльна характеристика різних видів цукру, показники його якості та використання в кулінарії. Мед: споживні властивості, види, асортимент. Шоколад, какао-порошок: види, характеристика асортименту. Карамельні вироби: класифікація, асортимент. Борошняні кондитерські вироби: види, асортимент. Характеристика асортименту східних солодоців.

### **Тема 10. Молоко і молочні товари.**



Споживні властивості молока, його класифікація та види. Молоко і вершки. Споживчі властивості, характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти упакування, зберігання. Кисломолочні продукти. Споживчі властивості, характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти упакування, зберігання. Споживчі властивості, характеристика асортименту, вимоги до якості сирів, дефекти упакування, зберігання. Вершкове масло. Споживчі властивості, характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти упакування, зберігання.

### **Тема 11.** М'ясо і м'ясні товари. Яйця та яєчні товари.

Класифікація та маркування м'яса. Характеристика тканин м'яса залежно від виду, породи, статі, віку, вгодованості. М'ясо забійних тварин. Споживна цінність, класифікація, категорії, таврування, ознаки добро якості, дефекти. М'ясо птиці: види, поділ за категоріями вгодованості. Ковбасні вироби: класифікація, сировина. Хімічний склад та харчова цінність яєць. Класифікація яєць. Яєчні продукти.

### **Тема 12.** Риба і рибні товари.

Споживні властивості м'яса риби, родини риб. Риба солена. В'ялена риба. Сушена риба. Нерибна продукція. Характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти, умови до якості, дефекти, умови і строки зберігання. Рибні консерви. Характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти, умови до якості, дефекти, умови і строки зберігання. Рибна ікра. Характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти, умови до якості, дефекти, умови і строки зберігання.

### **Тема 13.** Харчові жири.

Роль жирів у харчуванні і норми їх споживання. Порівняльна характеристика тваринних топлених жирів, показники якості. Порівняльна характеристика рослинних жирів, показники їх якості. Формування асортименту і харчова цінність маргарину, показники його якості. Сировина для виготовлення рослинних олій, асортимент. Тваринні топлени жири.

### **Тема 14.** Слабоалкогольна та безалкогольні напої.

Слабоалкогольні напої. Класифікація і асортимент пива. Газовані безалкогольні напої. Природні мінеральні води. Плодово-ягідні безалкогольні напої. Хлібний квас - споживні властивості, показники якості. Сухі концентрати напоїв. Фасування безалкогольних напоїв. Експертиза якості безалкогольних напоїв, виявлення їх фальсифікації.



#### 4. Структура навчальної дисципліни

Структура навчальної дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)» для студентів денної форми навчання

№ з/п	Назви змістових модулів /тем/	Кількість годин курсу			
		всього	лекції	практичні	самостійна робота
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Основи товарознавства харчових продуктів.</b>					
1.	Предмет і завдання товарознавства	10	1	-	9
2.	Хімічний склад і харчова цінність продуктів	12	2	2	8
3.	Якість та методи визначення якості продовольчих товарів	12	2	4	6
4.	Основи зберігання та консервування харчових продуктів	10	2	2	6
5.	Вода та її споживчі властивості	12	3	2	7
	<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>56</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>36</b>
<b>Змістовий модуль 2. Товарознавство окремих груп харчових продуктів</b>					
6.	Зерно і продукти його переробки	11	2	2	7
7.	Плоди, овочі і продукти їх переробки	11	2	2	7
8.	Смакові товари	11	2	2	7
9.	Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби	11	2	2	7
10	Молоко і молочні товари	14	2	2	10
11	М'ясо і м'ясні товари. Яйця та яечні товари	14	2	2	10
12	Риба і рибні товари	14	2	2	10
13	Харчові жири	11	2	2	7
14	Бакалійні товари. Безалкогольні напої.	12	2	2	8
	<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>109</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>73</b>
	<b>Усього годин</b>	<b>165</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>109</b>



Структура навчальної дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)» для студентів заочної форми навчання

№ з/п	Назви змістових модулів /тем/	Кількість годин курсу			
		всього	лекції	практичні	самостійна робота
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Основи товарознавства харчових продуктів</b>					
1.	Предмет і завдання товарознавства	10			10
2.	Хімічний склад і харчова цінність продуктів	12	0,5		11,5
3.	Якість та методи визначення якості продовольчих товарів	12	0,5	1	10,5
4.	Основи зберігання та консервування харчових продуктів	10		1	9
5.	Вода та її споживчі властивості	12		1	11
	<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>56</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>52</b>
<b>Змістовий модуль 2. Товарознавство окремих груп харчових продуктів</b>					
6.	Зерно і продукти його переробки	11	0,25		10,75
7.	Плоди, овочі і продукти їх переробки	11	0,25		10,75
8.	Смакові товари	11		1	10
9.	Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби	11		1	10
10.	Молоко і молочні товари	14	0,25		13,75
11.	М'ясо і м'ясні товари. Яйця та яєчні товари	14	0,25		13,75
12.	Риба і рибні товари	14		1	13
13.	Харчові жири	11		1	10
14.	Бакалійні товари. Безалкогольні напої.	12		1	11
	<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>109</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>103</b>
	<b>Усього годин</b>	<b>165</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>155</b>



## 5. Теми практичних занять

Назва теми	Кількість годин	
	денна форма	заочна форма
Хімічний склад і харчова цінність продуктів	2	
Якість та методи визначення якості продовольчих товарів	4	1
Основи зберігання та консервування харчових продуктів	2	1
Вода та її споживчі властивості	2	1
Зерно і продукти його переробки	2	
Плоди, овочі і продукти їх переробки	2	
Смакові товари	2	1
Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби	2	1
Молоко і молочні товари	2	
М'ясо і м'ясні товари. Яйця та яєчні товари	2	
Риба і рибні товари	2	1
Харчові жири	2	1
Бакалійні товари. Безалкогольні напої.	2	1
<b>Разом</b>	<b>18</b>	<b>8</b>

## 6. Самостійна робота студентів

**Розподіл годин самостійної роботи для студентів денної форми навчання:**

Підготовка до аудиторних занять – 0,5 год. / 1 год. занять

Підготовка до контрольних заходів – 6 год. на 1 кредит ЄКТС

Опрацювання окремих тем програми або їх частин, які не викладаються на лекціях.

### 6.1. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Предмет і завдання товарознавства	9	10
2	Хімічний склад і харчова цінність продуктів	8	11,5
3	Якість та методи визначення якості продовольчих товарів	6	10,5
4	Основи зберігання та консервування харчових продуктів	6	9
5	Вода та її споживчі властивості	7	11
6.	Зерно і продукти його переробки	7	10,75
7	Плоди, овочі і продукти їх переробки	7	10,75
8	Смакові товари	7	10
9	Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби	7	10
10	Молоко і молочні товари	10	13,75
11	М'ясо і м'ясні товари. Яйця та яєчні товари	10	13,75
12	Риба і рибні товари	10	13
13	Харчові жири	7	10
14	Бакалійні товари. Безалкогольні напої.	8	11
	<b>Разом</b>	<b>109</b>	<b>155</b>

### 6.2. Оформлення звіту про самостійну роботу

Підсумком самостійної роботи над вивченням дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)» є складання письмового звіту за темами вказаними у п. 6.1.



Загальний обсяг звіту визначається з розрахунку 0,25 сторінки на 1 год. самостійної роботи. Звіт є складовою частиною розрахункової роботи. Звіт оформлюється на стандартному папері формату А4 з одного боку. Поля: верхнє, нижнє та ліве – 20 мм., праве- 10 мм. Звіт може бути рукописним або друкованим і виконується українською мовою. Обсяг звіту – до 20 стор.

Захист звіту про самостійну роботу відбувається у терміни, спільно обумовлені студентом і викладачем, узгоджені з графіком навчального процесу.

## 7. Методи контролю знань

Поточний контроль знань студентів з навчальної дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)» проводиться у письмовій формі. Контрольні завдання включають у себе тестові питання та одну задачу.

Контроль самостійної роботи проводиться :

- з практичних занять - з допомогою перевірки виконаних завдань;
- за індивідуальним завданням – за допомогою перевірки та захисту індивідуальної самостійної роботи, яка оформлюється письмово.

Для поточного контролю можуть бути використані такі види:

- фронтальне опитування з ключових теоретичних питань;
- рецензування відповідей та завдань під час презентацій;
- оцінювання індивідуальних та групових науково-дослідних завдань підготовлених самостійно у письмовій формі;
- тестування.

Усі форми контролю включено до 100-бальної шкали оцінки.

Оцінювання результатів поточної роботи (завдань, що виконуються на практичних заняттях, результати самостійної роботи студентів) проводиться за такими критеріями:

1. Розрахункові завдання, задачі (у % від кількості балів, виділених на завдання із заокругленням до цілого числа):

0 % – завдання не виконано;

40% – завдання виконано частково та містить суттєві помилки методичного або розрахункового характеру;

60% – завдання виконано повністю, але містить суттєві помилки у розрахунках або в методиці;

80% – завдання виконано повністю і вчасно, проте містить окремі несуттєві недоліки (розмірності, висновки, оформлення тощо);

100% – завдання виконано правильно, вчасно і без зауважень.

2. Ситуаційні вправи, конкретні ситуації та інші завдання творчого характеру (у % від кількості балів, виділених на завдання із заокругленням до цілого числа):

0% – завдання не виконано;

40% – завдання виконано частково, висновки не аргументовані і не конкретні, звіт підготовлено недбало;



60% — завдання виконано повністю, висновки містять окремі недоліки, судження студента не достатньо аргументовані, звіт підготовлено з незначним відхиленням від вимог;

80% – завдання виконано повністю і вчасно, проте містить окремі несуттєві недоліки не системного характеру;

100% – завдання виконано правильно, вчасно і без зауважень.

### 8. Розподіл балів модульного контролю, що присвоюються студентам у ході вивчення дисципліни «Товарознавство (Харчові продукти)» Шкала оцінювання

Поточне тестування та самостійна робота												Екзамен	Сума
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2								
22					38								
T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T6, T7	T8, T9	T 10	T 11	T 12	T 13	T 14		
4	5	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	40	100

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою	
	для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	Відмінно	Зараховано
82-89	Добре	
74-81	Задовільно	
64-73		
60-63		
35-59	Незадовільно з можливістю повторного складання	Не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	Не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 9. Методичне забезпечення

Методичне забезпечення навчальної дисципліни включає навчальні посібники, методичні вказівки, пакет візуального супроводу дисципліни, пакети тестових завдань по кожній темі і в цілому по курсу дисципліни.

### 10. Рекомендована література

#### Базова література

1. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. - К. : Знання, 2012. - 470 с



2. Пристольська Н. В. Ідентифікація продовольчих товарів: теорія і практика / Н. В. Пристольська Київський національний торговельно-економічний ун-т. - К. : КНТЕУ, 2007. - 193 с
3. Клименко Т. А. Товарознавство: завдання і тести : навч. посіб. / Т. А. Клименко ; Нац. аерокосм. ун-т ім. М. Є. Жуковського "Харк. авіац. ін-т". - Х. : ХАІ, 2010. - 72 с.
4. Самойленко А. А. Сертифікація продовольчих товарів : навч. посібник / А. А. Самойленко ; Київський національний торговельно-економічний ун-т. - К. : КНТЕУ, 2006. - 214 с
5. Основи експертизи продовольчих товарів : навч. посіб. для студентів ВНЗ / [В. Д. Малигіна та ін.]. - Київ : Кондор, 2009. - 295 с.

*Допоміжна література*

1. Товарознавство. Продовольчі товари: навч. посіб. / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко [та ін.]. – К.: Кондор, 2010. – 730 с.
2. Товарознавство. Харчові продукти рослинного походження: навч. посіб. / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко [та ін.]. – К.: Кондор, 2010. – 730 с
3. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.
4. Жеряева Е.В. Товароведение: учеб. пособие [для высш. учеб. заведений] / Е.В. Жеряева. – Питер: Наука, 2000.– 287 с.
5. Сирохман І.В. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова; Львів. комерц. акад. –К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 384 с.
6. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров / Т.Н. Иванова. – М.: Академия, 2004. – 427 с.
7. Колесник А.А. Товароведение продовольственных товаров / А.А. Колесник, Л.Н. Ловачев, Б.И. Хомутов. – М.: Экономика, 1967. – 448 с.
8. Колесник А.А. Введение в товароведение продовольственных товаров / А.А. Колесник, Л.Г. Елизарова. – М.: Экономика, 1980. – 287 с.
9. Волкова Л.Д. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Л.Д. Волкова, В.И. Заикина, С.С. Гурьянова. – М.: МУПК, 1999. – С. 87-152.
10. Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. – М.: Дашков и К, 2009. – 189 с.
11. Колтунов В.А. Продовольча сировина / В.А. Колтунов. – Київ: КНТЕУ, 2009. – 268 с.
12. Коробкина З.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров / З.В. Коробкина, С.А. Страхова. – М.: Колос, 2003. – 352с.
13. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / І.В. Сирохман, І. М.Задорожний, П.Х. Пономарьов. – К.: Лібра, 2002.– 367 с.
14. Скрипчук П. М. Основи товарознавства : навч. посіб. / П. М. Скрипчук, О. Ю. Судук. – Рівне : НУВГП, 2013. – 260 с Режим доступу: <http://ep3.nuwm.edu.ua/2202/>



15. Тимошук К. А. Оцінка впливу хімічних елементів на якість питної води та здоров'я людини / К. А. Тимошук, М. А. Шепель // Студентський вісник НУВГП. – Рівне : НУВГП, 2017. – Вип. 1(7). – С. 47-50. Режим доступу <http://ep3.nuwm.edu.ua/6606/>
16. Ліхо О. А. Оцінка та управління ризиками при забезпеченні населення Рівненської області водою : монографія / О. А. Ліхо, О. І. Гакало. – Рівне : НУВГП, 2013. – 211 с. Режим доступу: <http://ep3.nuwm.edu.ua/3957/>
17. Ковшун Н.Е.. (2017) Товарознавство (Харчові продукти) (укр.) The Organization and Methods of Audit (en.). [Опис дисципліни]. Режим доступу:<http://ep3.nuwm.edu.ua/6721/>

### 11. Інформаційні ресурси

1. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.me.gov.ua/](http://www.me.gov.ua/)
2. Кабінет Міністрів України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kmu.gov.ua/>
3. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua/>
4. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, майдан Короленка, 6) / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.lib.rv.ua/>
5. Рівненська централізована бібліотечна система (м. Рівне, вул. Київська, 44) / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://cbs.rv.ua>
6. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75) / [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://nuwm.edu.ua/naukova-biblioteka> [http://nuwm.edu.ua/MySQL/page\\_lib.php](http://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php)

Програму склали:

к.е.н., професор кафедри  
економіки підприємства  
ст. викладач кафедри  
економіки підприємства

Н.Е. Ковшун

Т.І. Якимчук