

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Факультет економіки та управління**  
**Кафедра маркетингу**

**СИЛАБУС**  
**вибіркового освітнього компонента**  
**ТОВАРОЗНАВСТВО**

*підготовки бакалавра*  
*галузі знань 07 Управління та адміністрування*  
*спеціальності 076 Підприємництво і торгівля*  
*освітньо-професійної програми 076 Підприємництво, торгівля та*  
*біржова діяльність*

**Силабус вибіркового освітнього компонента** Товарознавство підготовки бакалавра галузі знань 07 Управління та адміністрування, спеціальності 076 Підприємництво і торгівля освітньо-професійної програми Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

**Розробник:** Алла Лялюк, доцент кафедри маркетингу, к.е.н., доцент

**Погоджено**



Гарант освітньо-професійної

Світлана БОРТНИК

**Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри маркетингу**

протокол № 1 від 8.09 2023 р.

Завідувач кафедри

маркетингу



Тетяна САК

## I. Опис освітнього компонента

Таблиця 1

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній ступінь	Характеристика освітнього компонента
Денна форма навчання	07 «Управління і адміністрування» 076 Підприємництво і торгівля Підприємництво, торгівля та біржова діяльність Перший (Бакалавр	<b>Вибірковий</b>
Кількість годин/кредитів 120/4		<b>Рік навчання</b> 2023 / 2024
ІНДЗ: <u>немає</u>		<b>Семестр</b> –8 ий
		<b>Лекції</b> 20 год.
		<b>Практичні</b> 20 год.
		<b>Самостійна робота</b> 70 год.
		<b>Консультації</b> 10 год.
Мова навчання	Українська	
Сторінка курсу в MOODLE	<a href="https://moodle.vnu.edu.ua/course/view.php?id=2500">https://moodle.vnu.edu.ua/course/view.php?id=2500</a>	

## II. Інформація про викладача

Лялюк Алла Миколаївна, к. е. н., доцент, доцент кафедри маркетингу

Контактна інформація (097 442 3469 [allalyalyuk@gmail.com](mailto:allalyalyuk@gmail.com))

Дні занять розміщено на: <http://94.130.69.82/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

## III. Опис освітнього компонента

**1. Анотація освітнього компонента** Освітній компонент «Товарознавство» належить до переліку вибіркового навчальних дисциплін за освітнім ступенем «Бакалавр». Предметом вивчення є теоретичні, методичні та практичні аспекти формування асортименту та оцінки якості харчових продуктів і непродовольчих товарів.

**2. Мета і завдання освітнього компонента** Метою освітнього компонента «Товарознавство» є глибоке та ґрунтовне засвоєння здобувачами освіти системи теоретичних знань, прикладних вмінь та навичок щодо формування у студентів наукового світогляду і глибоких знань з теоретичних аспектів товарознавства, набуття вмінь і навичок з формування асортименту та оцінки якості харчових продуктів і непродовольчих товарів

Завдання: вивчення теоретичних положень про товар як споживчу вартість, наукових принципів і правил класифікації товарів, вимог до якості товарів, що закладаються в нормативно-технічні документи на продукцію; рекомендацій щодо нагляду за товарами в процесі збереження і транспортування.

**3. Результати навчання (компетентності).**

**1. Анотація освітнього компонента** Освітній компонент «Товарознавство» належить до переліку нормативних навчальних дисциплін за освітнім ступенем «Бакалавр». Предметом вивчення є теоретичні, методичні та практичні аспекти формування асортименту та оцінки якості харчових продуктів і непродовольчих товарів.

**2. Мета і завдання освітнього компонента** Метою освітнього компонента «Товарознавство» є глибоке та ґрунтовне засвоєння здобувачами освіти системи теоретичних знань, прикладних вмінь та навичок щодо формування у студентів наукового світогляду і глибоких знань з

теоретичних аспектів товарознавства, набуття вмінь і навичок з формування асортименту та оцінки якості харчових продуктів і непродовольчих товарів

Завдання: вивчення теоретичних положень про товар як споживчу вартість, наукових принципів і правил класифікації товарів, вимог до якості товарів, що закладаються в нормативно-технічні документи на продукцію; рекомендацій щодо нагляду за товарами в процесі збереження і транспортування.

### 3. Результати навчання (компетентності).

#### *Інтегральна компетентність (ІНТ)*

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та проблеми у сферах підприємницької, торговельної та біржової діяльності або в процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів організації і функціонування підприємницьких, торговельних, біржових структур і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

#### *Загальні компетентності*

ЗК-2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях: розробка і застосування нових економічних, торгівельних, біржових інструментів.

#### *Фахові компетентності*

ФК-5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності.

#### *Програмні результати навчання*

ПРН-15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів.

### 4. Структура освітнього компонента

Назва змістовних модулів і тем	Кількість годин					Форма контролю/ Бали
	Усього	У тому числі				
		лек-ції	прак-тичні	самостій-на робота	консуль-тації	
<b>Змістовий модуль 1. Товарознавство продовольчих товарів (харчових продуктів)</b>						
Тема 1. Товарознавчі аспекти в підприємстві та маркетингу	15	2	-	12	1	ІРС, РЗ, Т/ 10 балів
Тема 2. Товарознавча характеристика продукції рослинного походження	23	4	6	12	1	РЗ, Т, РМГ, / 15 балів
Тема 3. Товарознавча характеристика продукції тваринного походження	22	4	4	12	2	,РЗ, Т РМГ, / 15 балів
<b>Разом за модулем 1</b>	<b>60</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>max 40 балів</b>
<b>Змістовий модуль 2. Товарознавство непродовольчих товарів</b>						
Тема 4. Товарознавча характеристика текстильних та швейно-трикотажних товарів	16	2	2	10	2	ІРС, РЗ, Т /14 балів
Тема 5. Товарознавча характеристика взуттєвих та хутряних товарів	22	4	4	12	2	ІРС, РЗ, Т / 13 балів
Тема 6. Товарознавча	22	4	4	12	2	РЗ, РМГ, Т

характеристика господарських товарів та товарів культурно-побутового призначення						П /13 балів
<b>Разом за модулем 2</b>	<b>60</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>34</b>	<b>6</b>	<b>max 40 балів</b>
<b>Види підсумкових робіт</b>						<b>60</b>
<b>Модульна контрольна робота 1</b>						<b>МКР/ 30 балів</b>
<b>Модульна контрольна робота 2</b>						<b>МКР/ 30 балів</b>
<b>Всього годин / Балів</b>	<b>120</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>70</b>	<b>10</b>	<b>max 100 балів</b>

Форма контролю\*: Т – тести, РЗ –розв’язування практичних завдань, ІРС –індивідуальна робота здобувача, РМГ – робота в малих групах, МКР – підсумкова контрольна робота П – презентація роботи;

Види навчальної діяльності, форми і методи навчання розміщені на платформі дистанційного навчання Moodle за посиланням: <https://moodle.vnu.edu.ua/course/view.php?id=2500>

### 5.Завдання для самостійного опрацювання.

Самостійна робота полягає в підготовці до контрольного оцінювання за питаннями, підготовленими викладачем на основі лекційного матеріалу та з використанням відповідного навчально-методичного забезпечення Порядок виконання самостійної роботи викладено у методичних рекомендаціях до самостійної роботи, розміщених за посиланням: <https://moodle.vnu.edu.ua/course/view.php?id=2500>

*Таблиця 3*

Тема	Питання для самостійної роботи	К-сть год
1	Кодування товарів Асортимент товарів: основні поняття, види і показники Вітаміни і ферменти	12
2	Показники якості, дефекти та хвороби хлібобулочних виробів Томатні овочі. Ферментація плодів та овочів. Технологія виробництва, асортимент, оцінка якості, дефекти, фасування та зберігання Формування асортименту цукерок, глазурованих кондитерською, молочною або йогуртовою глазур'ю Слабоалкогольні напої	12
3	Молочні консерви і сухі молочні продукти Фальсифікація найбільш розповсюджених видів м'яса Асортиментна фальсифікація ковбасних виробів	12
4	Розмірні ознаки одягу Формування асортименту панчішно-шкарпеткових виробів	10
5	Найважливіші види хутра та вимоги до них. Системи позначення розміру взуття: англійська (дюймова), штихмасова та метрична. Маркування взуття	12
6	Побутові господарські вироби з пластмас Асортимент металевого посуду	12

	Дефекти порцелянових і фаянсових виробів Побутові господарські вироби з пластмас	
	Разом	70

#### IV. Політика оцінювання

Оцінювання відбувається згідно Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки від 29.06.2022 р.

***Політика щодо зарахування результатів формальної, неформальної та інформальної освіти.***

Визнання результатів навчання, отриманих у формальній освіті, можливе: під час переведення здобувача освіти з іншого закладу вищої освіти; під час поновлення здобувача освіти на навчання до ВНУ імені Лесі Українки; за результатами навчання в рамках програм академічної мобільності, програм «Подвійний диплом»; за результатами вступу на перший (бакалаврський) рівень на базі освітнього рівня «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»; за результатами навчання, здобутими з використанням елементів дуальної освіти; під час навчання здобувача освіти у двох і більше закладах освіти або ОПП.

Під час вивчення освітнього компонента передбачена можливість визнання отриманої здобувачем неформальної освіти як оцінку з окремих тем згідно Положення про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки від 29.06.2022 р.

Здобувачі освіти мають право на визнання результатів навчання в неформальній та інформальній освіті (курси навчання в центрах освіти, курси інтенсивного навчання, семінари, конференції, олімпіади, конкурси наукових робіт, літні чи зимові школи, бізнес-школи, тренінги, майстер-класи, наукові публікації, науково-дослідна робота, робота у наукових гуртках, індивідуальні завдання, що поглиблюють навчальний матеріал освітньої компоненти, навчання на таких платформах як: Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших) в обсязі, що загалом не перевищує 10 % від загального обсягу кредитів, передбачених ОП. На бакалаврському рівні це не більше ніж 6 кредитів. Для ОК «Товарознавство» це 0,5 кредитів, тобто 15 годин.

Визнанню можуть підлягати такі результати навчання, отримані в неформальній освіті, які за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як освітньому компоненту в цілому, так і його окремому розділу, темі (темам), індивідуальному завданню, контрольній роботі тощо, які передбачені силабусом освітнього компонента: 5 балів до заліку за сертифікат курсу «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» отриманому на платформі відкритих онлайн-курсів Prometheus ч ([https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:MinAgro+НАССР101+2019\\_T2/](https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:MinAgro+НАССР101+2019_T2/)) або інших ресурсах

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, визнаються шляхом валідації та відбувається в семестрі, що передує семестру початку вивчення освітнього компонента, або під час вивчення ОК, але довший термін, наприклад, не пізніше 01 грудня та 01 травня, враховуючи ймовірність непідтвердження здобувачем результатів такого навчання.

***Політика викладача щодо здобувача освіти*** ґрунтується на засадах ефективної співпраці. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. Здобувачі освіти зобов'язані дотримуватись термінів, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом, заздалегідь повідомляти викладача про відсутність на занятті.. Про відсутність з поважних причин здобувачі освіти зобов'язані доводити до відома викладача

засудити. Пропущені заняття відпрацьовувати під час консультацій. Через об'єктивні причини (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний план навчання) навчання може відбуватись в онлайн формі з використанням системи Moodle, Office 365 (Teams) за погодженням із керівником курсу.

Під час вивчення освітньої компоненти при поточному контролі оцінюванню підлягають результати навчання, що виявляються через продемонстровані здобувачем знання та набуті уміння й навички, а саме:

- за роботу на практичних заняттях;
- за виконання модульних контрольних робіт;
- за виконання завдання самостійної роботи.

Під час проведення модульних контрольних робіт передбачене оцінювання результатів навчання, які здобувач набув після опанування навчального матеріалу змістового модуля. Передбачено 2 модульні контрольні роботи, які можуть бути проведені в синхронному режимі (як аудиторна контрольна робота) або асинхронному режимі (наприклад, засобами платформи Moodle або Teams).

#### ***Політика щодо додаткових (бонусних) балів.***

За рішенням кафедри здобувачам освіти, які брали участь у роботі конференцій, підготовці наукових публікацій, в олімпіадах, конкурсах студентських наукових робіт, спортивних змаганнях, мистецьких конкурсах тощо й досягли значних результатів, може бути присуджено додаткові (бонусні) бали, які зараховуються як результати поточного контролю з відповідного ОК. Систему бонусних балів погоджує науково-методична комісія факультету ([https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2023-09/2023\\_Polozh\\_pro\\_otzin.pdf](https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2023-09/2023_Polozh_pro_otzin.pdf)).

Додаткові (бонусні) бали, які за тематикою відповідають освітньому компоненту, зараховуються за такі види робіт:

- опублікована наукова стаття у фахових виданнях України чи рецензованих закордонних журналах – 10 балів;
- публікація тез – з виступом на конференції 5 балів, без виступу – 3 бали;
- підготовка та участь у всеукраїнському етапі предметних олімпіад, всеукраїнському та міжнародних конкурсах студентських наукових робіт, конкурсі дипломних і магістерських робіт – 7 балів;
- перемога у всеукраїнському етапі предметних олімпіад, всеукраїнському та міжнародних конкурсах студентських наукових робіт, конкурсі дипломних і магістерських робіт – 15 балів;
- подача проектних заявок на участь в студентських програмах обміну, стипендійних програмах, літніх та зимових школах тощо – 7 балів.

#### ***Політика щодо академічної доброчесності.***

Процес вивчення освітнього компонента здійснюється за умов дотримання здобувачами освіти та викладачем Кодексу академічної доброчесності Волинського національного університету імені Лесі Українки від 30.10.2020 р. <http://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/03/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. Списування під час контрольних робіт та заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

#### ***Політика щодо дедлайнів та перескладання.***

Терміни виконання практичних робіт, самостійної роботи викладач повідомляє на перших заняттях або прописує на інтернет-платформі курсу. Письмові роботи, які виконуватимуться з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-2 бали). Перескладання відбувається із дозволу деканату за наявності поважних

причин (наприклад, лікарняний/ Терміни ліквідації академічної заборгованості визначає розклад заліково-екзаменаційної сесії.

Письмові роботи, у вигляді модульних контрольних робіт, що не виконані здобувачем, можуть бути виконані у години консультацій за погодженням з керівником курсу.

#### **V. Підсумковий контроль**

Формою підсумкового семестрового контролю є залік, який передбачає оцінювання засвоєного здобувачами навчального матеріалу з освітнього компонента, на підставі результатів поточного контролю.

Залік виставляється за результатами поточної роботи за умови, що здобувач освіти виконав ті види навчальної роботи, які визначено силабусом освітнього компонента. У випадку, якщо здобувач освіти не відвідував окремі аудиторні заняття (з поважних причин), на консультаціях він має право відпрацювати пропущені заняття та добрати ту кількість балів, яку було визначено на пропущені теми. У дату складання заліку записується у відомість суму поточних балів, які здобувач освіти набрав під час поточної роботи (шкала від 0 до 100 балів).

У випадку, якщо здобувач освіти протягом поточної роботи набрав менше як 60 балів, він складає залік під час ліквідації академічної заборгованості. У цьому випадку бали, набрані під час поточного оцінювання анулюються. Максимальна кількість балів на залік під час ліквідації академічної заборгованості – 100.

Залік під час ліквідації академічної заборгованості викладач виставляє за результатами виконання завдань в письмовій формі (максимум 100 балів, з них 20 балів за кожне з двох теоретичних питань та 20 балів за розв'язання кожного з трьох практичних завдань).

#### ***Перелік теоретичних питань до заліку:***

1. Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства.
2. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів.
3. Хімічний склад продовольчих товарів.
4. Класифікація харчових продуктів.
5. Якість харчових продуктів.
6. Основи зберігання і транспортування товарів.
7. Наукові основи консервування харчових продуктів.
8. Зерно. Крупа. Борошно.
9. Хліб та хлібобулочні вироби.
10. Макаронні вироби. Сухарні та бубликові вироби.
11. Харчова цінність та класифікація плодів та овочів
12. Свіжі плоди та овочі
13. Продукти переробки плодів і овочів Гриби свіжі та перероблені
14. Крохмаль і крохмалепродукти. Цукор і мед.
15. Кондитерські вироби.
16. Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація.
17. Характеристика основних груп смакових товарів.
18. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.
19. Олії.
20. Тваринні топлени жири. Маргарин.
21. Жири: кулінарні, кондитерські і хлібопекарські.



22. Майонези і продукти типу майонезу. Жирові продукти
23. Молоко. Питне коров'яче молоко.
24. Кисломолочні продукти.
25. Молочні консерви і сухі молочні продукти.
26. Вершкове масло.
27. Сичужні сири.
28. Значення яєчних товарів у харчуванні
29. Харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць.
30. Способи та умови зберігання курячих яєць. Продукти переробки яєць.
31. Класифікація, породи забійних тварин. Класифікація м'яса. Маркування м'яса.
32. Хімічний склад та морфологічна будова м'яса.
33. М'ясні субпродукти. М'ясо птиці.
34. Солоні м'ясні вироби.
35. Ковбасні вироби.
36. М'ясні консерви.
37. М'ясні напівфабрикати. М'ясні кулінарні вироби.
38. Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби.
39. Жива товарна риба.
40. Охолоджена та морожена товарна риба.
41. Солоні та мариновані рибні товари.
42. В'ялені, сушені та копчені рибні товари.
43. Рибні консерви та пресерви.
44. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікорні товари.
45. Вироби з пластмас: асортимент, дефекти, вимоги до якості.
46. Товари побутової хімії.
47. Силікатні товари.
48. Металогосподарські товари.
49. Меблеві товари.
50. Будівельні матеріали.
51. Нитки, їх асортимент і призначення.
52. Види тканин та їх класифікація.
53. Ознаки і види трикотажних полотен.
54. Одяг
55. Білизна
56. Головні убори
57. Панчішно - шкарпеткові вироби
58. Рукавички і рукавиці
59. Види натуральних взуттєвих шкір та їх асортимент.
60. Види штучних шкір та штучних матеріалів. Які використовуються при виробництві взуття.
61. Хутряні товари.
62. Шкільно –письмові та канцелярські товари
63. Іграшки
64. Товари для спорту та туризму
65. Риболовні товари
66. Музичні товари
67. Побутові годинники
68. Побутова радіоелектронна апаратура

## VI. Шкала оцінювання

Таблиця 4

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Зараховано
82 – 89	
75 - 81	
67 -74	
60 - 66	
1 – 59	Незараховано (необхідне перескладання)

## VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

### Основна

1. Лялюк А. М. Товарознавство: конспект лекцій. Луцьк : Вид-во КП ІА «Волиньенергософт», 2019. – 156 с.
2. Лялюк А. М. Товарознавство: методичні вказівки до виконання практичних робіт Луцьк : Вежа-Друк., 2019. 27 с.
3. Лялюк А. М. Товарознавство: навчальний посібник Луцьк : Вид-во КП ІА «Волиньенергософт», 2023. – 228 с. . <https://evnuir.vnu.edu.ua/handle/123456789/23033>
4. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб. Київ : ЦНЛ, 2017.
5. Сирохман І. В. Асортимент і якість кондитерських виробів: навч. посіб. Київ : ЦНЛ, 2017
6. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних продуктів: навч. посіб. Київ: ЦНЛ, 2016.
7. Бірта Г. О. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс): навч. посіб. Київ: ЦНЛ, 2017
8. Сирохман І. В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник [2-ге вид.] Київ: ЦНЛ, 2018
9. Сирохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підручник [2-ге вид.] Київ: ЦНЛ, 2009
10. Байдакова Л. І. Товарознавство. Непродовольчі товари: взуттєві і хутряні вироби: підручник Київ: Вища школа. 2007.
11. Сиротенко В. Комерційне товарознавство: конспект лекцій. Дніпропетровськ: ДУЕП, 2009.
12. Беднарчук М. С. Шумський О. В. Товарознавство Непродовольчі товари: меблі: підручник. Львів: Магнолія-2006, 2009.
13. Зрезарцев М. П., Зрезарцев В. М., Параніч В. П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 328 с.
14. Михайлов В. І., Глушкова Т. Г., Зельніченко О. І. Непродовольчі товари: підручник. Київ: Книга, 2005.
15. Полікарпов І. С. Товарознавство. Непродовольчі товари: вироби господарського та культурно-побутового призначення: навч. посіб. Львів: Видавництво «Магнолія 2006», 2015 294 с.

16. Мельник. Т. Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання] Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
17. Радченко Л.О. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посібн. Харків: Світ Книг. 2019. 943 с.
18. Дикань В. Л., Каграманян А. О, Каличева Н. Є Товарознавство та комерційна діяльність: підручник [за ред. В. Л. Диканя]. Харків: УкрДУЗТ, 2018. 362 с. с

#### *Додаткова література*

1. ДСТУ 4518-2008 Національний стандарт України Продукти харчові Маркування для споживачів Загальні правила URL: <https://altair.net.ua/wp-content/themes/wooshoplite/assets/images/public/Standart%20%20DSTY%204519-2006.pdf>
2. Національний стандарт України. Непродовольчі товари. Споживче маркування товарів легкої промисловості Загальні правила. URL: <https://altair.net.ua/wp-content/themes/wooshoplite/assets/images/public/Standart%20%20DSTY%204519-2006.pdf>
3. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення. Київ :Держстандарт України, 2000. 24 с

#### *Інтернет-ресурси*

1. Основи товарознавства Конспект лекцій URL: <https://buklib.net/books/21949/http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/>
2. Методичні вказівки до практичних занять й самостійної роботи та виконання контрольної роботи з навчальної дисципліни «Товарознавство» URL: <http://eprints.kname.edu.ua/pdf>
3. Офіційний сайт ДП «УкрНДНЦ» URL: <http://eprints.kname.edu.ua/pdf>  
[http://ukrndnc.org.ua/index.php?option=com\\_content&task=view&id=2123&Itemid=225](http://ukrndnc.org.ua/index.php?option=com_content&task=view&id=2123&Itemid=225)
4. ДП «УкрНДНЦ»Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості. *Стандартизація і сертифікація товарів та послуг*.2018 № 1. URL: [http://pidruchniki.com/18211001/ekonomika/standartizatsiya\\_tovariv\\_poslug](http://pidruchniki.com/18211001/ekonomika/standartizatsiya_tovariv_poslug)
5. Споживче маркування товарів легкої промисловості URL: <https://altair.net.ua/wp-content/themes/wooshoplite/assets/images/public/Standart%20%20DSTY%204519-2006.pdf>
6. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Товарознавство (товари харчових продуктів) URL: [https://studopedia.net/3\\_75211\\_fiziko-himichna-otsinka-yakosti-krohmalu.html](https://studopedia.net/3_75211_fiziko-himichna-otsinka-yakosti-krohmalu.html)
7. Петрище Ф. А. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. URL: <https://studfiles.net/preview/5043846/>
8. Захаренко В. О. Товарознавство непродовольчих товарів URL:[http:// elib.hduht.edu.ua/bitstream/1.03.16..pdf](http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/1.03.16..pdf)
9. Зрезарцев М. П., Зрезарцев В. М. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. URL: <https://studfiles.net/preview/5043846/>