



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи
та туризму
Кафедра менеджменту

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Товарознавство харчових продуктів у ресторанному
господарстві**

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Назва освітньої програми Ресторанні технології
Рівень вищої освіти перший (бакалаврський) рівень

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
професор кафедри менеджменту д.е.н., професор Балджи Марина Дмитрівна	067-559-57-64	baldgi@ukr.net

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Навчальна дисципліна «Товарознавство харчових продуктів у ресторанному господарстві» спрямована на формування у студентів сукупності знань та вмінь, що формують профіль фахівця у розумінні товарознавчих особливостей харчових продуктів у ресторанному господарстві. Орієнтована на оволодіння студентами теоретичних і базових знань, засвоєння основних положень та підходів щодо засад товарознавства та споживчих властивостей товарів харчових продуктів, що зумовлюють їх споживчу цінність і здатність задовольняти потреби споживача. В процесі навчання здобувачі отримують здатність засвоєння науково-понятійного апарату товарознавства; вивчення основних споживчих характеристик харчових продуктів; оцінювання якості й кількості товарів та їх забезпечення при просуванні у ресторанному господарстві; встановлення принципів і методів, які використовуються в сучасному товарознавстві; систематизація та класифікація товарів; формування підприємницького мислення при вивченні товарів на всіх стадіях та етапах їх просування від виробника до споживача.

Товарознавство – це комплексна наукова дисципліна, яка включає системи наукових знань, методів та практичних заходів, спрямованих на формування та розвиток асортименту та якості товарів з метою максимального задоволення потреб.

Предметом вивчення «Товарознавство харчових продуктів у ресторанному господарстві» є споживчі властивості товарів, умови їх виробничого використання, їх маркірування, правила постачання, упаковування, транспортування і зберігання з метою найбільш ефективного їх використання і забезпечення потреб споживачів.

Метою навчальної дисципліни «Товарознавство харчових продуктів у ресторанному господарстві» є вивчення споживчих властивостей товарів, що визначають їх споживчу цінність, якість і конкурентоспроможність.

Передумови для вивчення дисципліни. При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з дисциплін «Харчова хімія», «Мікробіологія», «Харчові технології».

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Товарознавство харчових продуктів у ресторанному господарстві» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності

СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Навчальна дисципліна «Товарознавство харчових продуктів у ресторанному господарстві» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

РН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік	Семестр	Обов'язкова /

					навчання)		вибіркова
6	180	30 / 10	60 / 10	90 / 160	3	5	Вибіркова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	7	2	1	4	8	2		6
Тема 2. Законодавчо-нормативні положення в товарознавстві	7	2	1	4	6			6
Тема 3. Методи товарознавства	8	2	2	4	8			8
Тема 4. Асортимент товарів	10	2	2	6	10		2	8
Тема 5. Якість товарів. Оцінювання якості товарів	10	2	2	6	14	2	2	10
Тема 6. Інформація про товар	10	2	2	6	14	2	2	10
Тема 7. Ідентифікація та фальсифікація товарів	10	2	2	6	10		2	8
Тема 8. Основи товарознавства продовольчих товарів	10	2	2	6	10	2		8
Тема 9. Товарознавство зерноборошняних товарів	9	1	4	4	8			8
Тема 10. Товарознавство свіжої та переробленої плодоовочевої продукції	9	1	4	4	8			8
Тема 11. Товарознавство крохмалю, цукру, меду	9	1	4	4	8			8
Тема 12. Товарознавство кондитерських виробів	9	1	4	4	8			8
Тема 13. Товарознавство смакових товарів	9	1	4	4	8			8
Тема 14. Товарознавство харчових жирів	9	1	4	4	8			8
Тема 15. Товарознавство молока та молочних товарів	9	1	4	4	8			8
Тема 16. Товарознавство яєць та яечних товарів	9	1	4	4	8			8
Тема 17. Товарознавство м'яса та м'ясних товарів	9	1	4	4	8			8
Тема 18. Товарознавство риби та рибних товарів	9	1	4	4	8			8
Тема 19. Товарознавство харчових концентратів та харчових добавок	10	2	4	4	8			8
Тема 20. Пакування, транспортування та зберігання товарів	8	2	2	4	8			8
Усього годин	180	30	60	90	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЗАЛІК								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання освітньої компоненти, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle. Окрім того,

практичні навички у пошуку та аналізу інформації з вирішення задач, індивідуальних завдань тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою. Для вирішення задач курсу використовується програма Microsoft Excel.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів з вивчення дисципліни «Товарознавство харчових продуктів у ресторанному господарстві» включено:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою, відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять, робота в малих групах.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Теоретичні основи товарознавства Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства. Споживча цінність товару. Принципи товарознавства. Основи раціонального споживання продовольчих товарів. Типи споживання. Типологія споживачів. Теорія поведінки споживача. Хімічний склад продовольчих товарів. Тестування Самостійне завдання	4	6
2	Тема 2. Законодавчо-нормативні положення в товарознавстві Закони, які регулюють діяльність. Державне регулювання внутрішньої і зовнішньої торгівлі. Законодавчі положення щодо якості та умов зберігання і реалізації товарів. Стандартизація. Сертифікація. Система нормативної документації на харчові товари. Тестування Самостійне завдання	4	6
3	Тема 3. Методи товарознавства Класифікація методів. Теоретичні методи. Емпіричні методи. Практичні методи. Класифікація як метод товарознавства. Класифікатори товарів. Товарознавча класифікація товарів. Тестування	4	8

	Самостійне завдання		
4	Тема 4. Асортимент товарів Основні поняття: асортимент товарів, товарна номенклатура. Класифікація асортименту товарів. Властивості і показники асортименту. Управління асортиментом. Робота в малих групах	6	8
5	Тема 5. Якість товарів. Оцінювання якості товарів Основні поняття: якість продукції, вимога, якість товару, потреби, вимоги до якості. Властивості і показники якості товарів. Рівень якості товарів. Номенклатура споживчих властивостей і показників якості. Поняття і етапи оцінювання якості. Градації якості. Електронний документообіг товарів за якістю. Робота в малих групах	6	10
6	Тема 6. Інформація про товар Інформація про товар: сутність, форми та вимоги до неї. Канали доведення інформації про товар. Повідомлення про товар. Види інформації про товар. Форми товарної інформації. Вимоги до інформації про товар. Засоби товарної інформації. Маркування як засіб товарної інформації. Функції маркування. Види маркування. Елементи маркування. Інформаційні знаки. Товарні знаки. Торговельна марка. Правила маркування харчових продуктів в Україні. Державний контроль за додержанням законодавства щодо маркування харчових продуктів. Самостійна робота	6	10
7	Тема 7. Ідентифікація та фальсифікація товарів Загальні відомості про ідентифікацію товарів. Основні завдання ідентифікації. Об'єкт і суб'єкт ідентифікації. Функції ідентифікації. Види ідентифікації. Критерії ідентифікації. Засоби ідентифікації. Показники ідентифікації товарів. Методи ідентифікації товарів. Сутність, види та засоби фальсифікації товарів. Об'єкти фальсифікації. Види фальсифікації товарів. Способи захисту продукції від фальсифікації. Самостійна робота	6	8
8	Тема 8. Основи товарознавства продовольчих товарів Класифікація харчових продуктів. Якість харчових продуктів. Основи зберігання і транспортування товарів. Наукові основи консервування харчових продуктів. Тестування Ситуаційні завдання	6	8

9	Тема 9. Товарознавство зерноборошняних товарів Зерно. Класифікація зернових культур. Класифікація та асортимент круп. Борошно. Хліб і хлібобулочні вироби. Макаронні вироби. Сухарні та бубличні вироби. Тестування Ситуаційні завдання	4	8
10	Тема 10. Товарознавство свіжої та переробленої плодоовочевої продукції Харчова цінність та класифікація плодів та овочів. Вимоги до якості та хвороби плодів. Пакування і зберігання фруктів та овочів. Продукти переробки плодів та овочів. Гриби свіжі та перероблені. Тестування Самостійна робота	4	8
11	Тема 11. Товарознавство крохмалю, цукру, меду Крохмаль і крохмалепродукти. Цукор. Підсолоджуючі речовини та цукрозамінники. Мед. Індивідуальне завдання	4	8
12	Тема 12. Товарознавство кондитерських виробів Кондитерські вироби. Карамельні вироби. Шоколад і какао-продукти. Цукерки. Ірис. Драже. Борошняні кондитерські вироби. Ситуаційні завдання	4	8
13	Тема 13. Товарознавство смакових товарів Роль смакових товарів у харчуванні людини та їхня класифікація. Характеристика чаю. Характеристика кави. Прянощі. Приправи. Алкогольні напої. Безалкогольні напої. Ситуаційні завдання	4	8
14	Тема 14. Товарознавство харчових жирів Роль жирів у харчуванні та норми їхнього споживання. Рослинні жири (олії). Тваринні топлени жири. Маргарин. Майонези і продукти типу майонезу. Рішення задач	4	8
15	Тема 15. Товарознавство молока та молочних товарів Молоко. Кисломолочні продукти. Молочні консерви і сухі молочні продукти. Морозиво. Вершкове масло. Сири і сирні продукти. Рішення задач	4	8
16	Тема 16. Товарознавство яєць та яєчних товарів Значення яєчних товарів у харчуванні. Продукти переробки яєць. Рішення задач	4	8
17	Тема 17. Товарознавство м'яса та м'ясних товарів	4	8

	Класифікація, породи забійних тварин. Класифікація м'яса. Маркування м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса. М'ясні субпродукти. Види птиці, її переробка, м'ясо птиці. М'ясні копченості. Ковбасні вироби. М'ясні консерви. М'ясні напівфабрикати. Рішення задач		
18	Тема 18. Товарознавство риби та рибних товарів Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб. Жива товарна риба. Охолоджена та морожена товарна риба. Солоні та мариновані рибні товари. В'ялені, сушені та копчені рибні товари. Рибні консерви та пресерви. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Нерибні водні продукти промислу та ікорні товари. Ситуаційні завдання	4	8
19	Тема 19. Товарознавство харчових концентратів та харчових добавок Класифікація харчових концентратів. Асортимент обідніх страв. Асортимент концентратів-напівфабрикатів борошняних кондитерських виробів. Асортимент сухих сніданків. Класифікація харчових добавок. Умови збереження харчових добавок. Харчові добавки та їх вплив на організм людини. Самостійна робота	4	8
20	Тема 20. Пакування, транспортування та зберігання товарів Пакування товарів. Режими зберігання товарів. Принципи та правила зберігання товарів. Зберігання товарів під час товароруку. Індивідуальна робота	4	8
	Усього	90	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю		Складові оцінювання
поточний контроль, який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання самостійних робіт та індивідуального завдання; вирішення завдань; проведення консультацій та відпрацювань.		50%
підсумковий контроль, який здійснюється у ході проведення екзамену.		50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; індивідуальне опитування; робота у малих групах; розв'язання ситуаційних завдань і рішення задач; самостійна робота; тестування; індивідуальне завдання; залік	

8. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ

Денна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять, тестування	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Виконання ситуаційних завдань і задач за заданою тематикою	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка виконання завдань тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Виконання індивідуального завдання	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) індивідуального завдання	10
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
<i>Підсумковий контроль</i> екзамен / залік			50
Всього балів			100
Заочна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	15
За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт (завдань) за заданою тематикою	-//-	Перевірка контрольних робіт, (завдань)	15
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.3. Підготовка індивідуального завдання	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка виконання завдань тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка індивідуального завдання	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) індивідуального завдання під час ІКР	10
Разом балів за поточний контроль			50
<i>Підсумковий контроль - екзамен</i>			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» Fx – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C	Задовільно	
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Товарознавство та комерційна діяльність: підручник. За ред. В. Л. Диканя. Харків: УкрДУЗТ, 2018. 362 с. URL: <http://surl.li/dbnku>
2. Мазаракі А.А., Притульська Н.В., Осика В.А. Товарознавство і торговельне підприємництво: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. За ред. А.А. Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. 652 с.
3. Коркуна О., Демічковський А., Цільник О., Бордун О., Піхур О. Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Львів: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с. URL: <http://surl.li/dbnma>

4. Мельник Т.Ю. Товарознавство: підручник (для студентів економічних спеціальностей). Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с. URL: <http://surl.li/dbnmq>

5. Сегеда І. В. Товарознавство: продовольчі товари : навч. посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 224 с.

Допоміжна

6. Методичні вказівки до практичних занять і самостійної роботи з дисципліни «Товарознавство та комерційна діяльність». Рекомендовано для студентів спеціальностей «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» і «Маркетинг» усіх форм навчання. Укл. Н. Є. Каличева, О. В. Маковоз, Т. Г. Сухорукова. Харків: УкрДУЗТ, 2020. 51 с. URL: <http://surl.li/dbnkc>

7. Інфраструктура товарного ринку, товарознавство: методичні рекомендації до практичних завдань та самостійної роботи студентів спеціальності 073 «Менеджмент» першого (бакалаврського) рівня / уклад. Т. Є. Сігаєва. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2022. 43 с. URL: <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/28066>

8. Балджи М.Д., Однолько В.О. Практикум з дисципліни «Торговельне підприємство» для студентів першого року навчання магістерського рівня спеціальності 076 «Підприємство, торгівля та біржова діяльність» ОПП «Економіка, планування та управління бізнесом» другого рівня вищої освіти всіх форм навчання. Одеса, 2019. 70 с.

9. Балджи М.Д., Однолько В.О. Практикум з дисципліни «Економіка та організація торгівлі» для студентів III року навчання бакалаврського рівня спеціальності 076 «Підприємство, торгівля та біржова діяльність». Одеса, 2021. 74 с.

10. Харчові добавки та їх вплив на організм людини. URL: <https://harchi.info/articles/harchovi-dobavky-ta-yih-vplyv-na-organizm-lyudyny>

11. Небезпечні харчові Е-добавки. URL: <https://harchi.info/media/nebezpechni-harchovi-e-dobavok-opasnye-pishchevye-e-dobavki>

12. Товарознавство: практикум. Уклад.: Ю. В. Фісун, О. С. Борисенко, А. В. Шевченко, О. М. Крапко. К.: НАУ, 2022. 48 с. URL: <http://surl.li/ddjaw>

13. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. Харків: Світ Книг, 2019. 713 с.

14. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Теоретичні основи товарознавства та підприємництва» для студентів денної форми навчання за напрямком підготовки: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Укл.: Т.В. Подвірна. Тернопіль: ТНТУ ім. І.Пулля, 2017. 200 с.

15. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Теоретичні основи товарознавства та підприємництва» для студентів денної форми навчання за напрямком підготовки: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Укл.: Т.В. Подвірна. Тернопіль: ТНТУ ім. І.Пулля, 2017. 200 с.

16. Балджи М. Д., Однолько В. О. Економіка та організація торгівлі: навчальний посібник. Київ: Друкарник, 2021. 344 с. ISBN 978-617-7901-37-1. URL: <https://doi.org/10.33987/978-617-7901-37-1>

17. Балджи М.Д., Доброва Н.В., Однолько В.О., Осипова М.М. Торговельне підприємництво : навчальний посібник. Київ : Кондор-видавництво, 2017. 112 с. URL: <https://pdfslide.tips/documents/oe-oe-2020-1-21-.html?page=1>

Нормативно-правові акти

18. Конституція України: Закон України від 28 черв. 1996 р. № 254к/96-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua>

19. Господарський кодекс України від 16 січня 2003 року № 436-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>

20. Податковий Кодекс України. Редакція на 17.12.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text>

Інформаційні ресурси

21. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. К.: Держстандарт України, 2000. 24 с. URL: <https://www.slideshare.net/ViktoriyaKiyko/3993-2000>
22. Про захист прав споживачів: Закон України. №3161-IV від 01.01.2005 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
23. Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України. № 2809-IV від 06.09.2005 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text>
24. Про охорону прав на знаки для товарів і послуг: Закон України. Ред. Від 14.10.2020. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3689-12#Text>
25. Офіційний сайт Державного комітету статистики. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 01.09.2024).
26. Офіційний сайт Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/> (дата звернення: 01.09.2024).
27. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 01.09.2024).