

Міжнародний гуманітарний університет
Інститут права, економіки та міжнародних відносин
Кафедра економіки і міжнародних економічних відносин

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Товарознавство продовольчих товарів

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ

другий (магістерський) рівень

(назва рівня вищої освіти)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ

магістр

(назва ступеня вищої освіти)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

076

«Підприємництво,
торгівля та біржова
діяльність»

(код та
найменування
спеціальності)

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Підприємництво,
торгівля та
біржова
діяльність»

(найменування
освітньої програми)

Викладач	Потьомкін Леонід Миколайович, професор кафедри економіки і міжнародних економічних відносин, доктор економічних наук, професор
Контактний телефон	050 490 39 32
E-mail	leo504903932@gmail.com
Консультації	Очні консультації: в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю).

1. Анотація до навчальної дисципліни

Щоб домогтися успіху в торговельній діяльності необхідно не тільки придбати і оволодіти знаннями в організації та управлінні торговельної діяльності, мати сучасне торговельне обладнання і, скажімо, навчений, досвідчений торговий персонал. Вкрай необхідно пізнати процеси, що відбуваються при зберіганні товарів, методику проведення органолептичних аналізу продуктів, асортимент и сучасні види кодування товарів, а також інші компоненти розглянутого виду діяльності. Зазначені аспекти вивчає наука - товарознавство.

Товарознавство - навчальна і наукова дисципліна, що вивчає споживчі властивості товарів; класифікацію і кодування; фактори, що зумовлюють якість товарів, контроль і

оцінку його; закономірності формування та структуру асортименту товарів; умови збереження якості товарів при транспортуванні, в споживанні та експлуатації. Товарознавство займається визначенням корисних властивостей продуктів, вивченням ефективних способів їх використання, встановленням правильних режимів зберігання, питаннями зниження втрат при транспортуванні, зберіганні і реалізації. Забезпечення високої якості продукції - найважливіше завдання товарознавства.

Товарознавство грає важливу роль на всіх етапах обігу харчових продуктів, оскільки дозволяє ідентифікувати продукт (т. е. виділити із загальної маси), визначити придатність до використання, перш за все з точки зору безпеки для людини, намітити шляхи цілеспрямованого використання, простежити за змінами властивостей при транспортуванні, зберіганні і переробці.

Як відомо, виробництво харчових засобів є найпершим умовою життя безпосередніх виробників і будь-якого виробництва взагалі.

Правильне харчування забезпечує нормальний ріст і розвиток дітей, сприяє профілактиці захворювань, продовженню життя людей, підвищенню працездатності і створює умови для адекватної адаптації (приспособлення) до навколишнього середовища.

Навчальна дисципліна «Товарознавство продовольчих товарів» покликана сформулювати у студентів цілісні знання про організацію торгівлі як основної складової частини економіки торговельного підприємства.

2. Стислий опис навчальної дисципліни

Зміст навчальних модулів включає: товарознавство продовольчих товарів як навчальна дисципліна входить в цикл обов'язкових економічних дисциплін у вищих навчальних закладах України. Вона розглядає торговий процес як цілісний економічний організм, виступає важливим чинником ефективного розвитку всіх видів виробництв для задоволення потреб населення, компетентного пояснення і вирішення актуальних проблем суспільного розвитку. Велике значення має справжня навчальна дисципліна для формування особистості фахівця, так як вона виступає фактором економічної і загальнокультурної підготовки, сприяє виробленню об'єктивного, зваженого, раціонального погляду на сучасний світ людської життєдіяльності і відносин.

Програма реалізується шляхом досягнення наступних цілей:

- вміння формувати стратегічну, довгострокову і поточну систему торгівлі, яка спрямована на задоволення потреб людини і розвиток сучасного суспільства;
- загальнотеоретичний аналіз поведінки суб'єктів торгівлі в процесі планового вибору способів і варіантів оптимального використання обмежених фінансових можливостей населення з метою задоволення їх індивідуальних і суспільних потреб;
- знання відповідної законодавчої бази, яку необхідно охарактеризувати як об'єктивну, істотну, стійку платформу в процесі сучасного виробництва матеріальних благ і послуг.

Предмет вивчення навчальної дисципліни визначається програмою курсу в межах змісту програми навчальної дисципліни. Основна увага приділяється вивченню засад здійснення продовольчої експертизи, консервування та упаковок продуктів харчування, а також організаційних аспектів товарознавства і сучасних видів кодування продовольчих товарів

Мета навчальної дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» є отримання студентом необхідної суми знань про організацію роботи торгового підприємства і

контроль над способами пересування товарів, про закономірності функціонування, про особливості основних компонентах товарознавства та їх взаємодії. Отримані знання повинні допомогти майбутнім фахівцям сформуванню вміння сприймати торгові процеси і аналізувати їх на науковому, професійному рівні, виконувати прогностичні оцінки різних видів торговельної діяльності, працювати з різними видами торговельної інформації, розробляти і проводити конкретні дослідження в торговій діяльності.

Основними завданнями вивчення курсу є:

- пізнати справжній курс як науку, її предмет, методи та функції;
- розкрити основний зміст сучасних напрямків розвитку товарознавства як сучасного напрямку розвитку української економіки;
- проаналізувати закономірності розвитку торговельних підприємств в системі ринкової економіки як основи суспільного розвитку;
- розкрити закономірності організації торгового процесу в сучасних умовах;
- визначити сучасні напрямки товарознавства, його основні види, принципи і методи, а також найважливіші показники.

Практична функція курсу полягає в умінні:

- розкривати зміст законів і категорій у сфері торгівлі, форми їх прояву в умовах відновлення та ефективного розвитку сучасної економіки;
- всебічно обґрунтовувати необхідність і шляхи вдосконалення торгового господарства підприємств з різними формами власності;
- розуміти наукові основи товарознавства та контролю над господарськими процесами спрямованими на підвищення ефективності досліджуваної сфери діяльності;
- виробити відповідний сучасності тип торгового мислення і світогляд.

Освітня функція курсу полягає в розумінні закономірностей сучасних методів товарознавства з урахуванням циклічних коливань в економіці.

Пізнавальна функція курсу полягає в залученні студентів до академічним видам діяльності, які активізують і далі розвивають весь спектр їх пізнавальних здібностей

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні знати:

- сутність товарознавчих категорій, які формують основи економічної освіти майбутніх магістрів;
- особливості розвитку торгівлі продовольчими товарами в Україні в умовах ринкової трансформації з урахуванням сучасних методів її організації в світі;
- основи організаційного механізму товарознавства та контролю над процесом функціонування підприємств торгівлі в різних типах ринку і ринкових структур.

вміти:

- аналізувати існуючі урядові і нормативні закони, акти, а також іншу правову і економічну документацію ;
- відбирати якісну харчову продукцію для подальшої реалізації;
- аналізувати асортимент харчовий продукції з точки зору можливостей її реалізації;
- здійснювати керівництво й управління торговельною діяльністю працівників.

набути соціальних навичок (soft skills):

- здійснювати торговельну комунікацію на засадах логічного підходу,
- ефективно пояснювати і презентувати товар у процесі його реалізації;
- проявляти автономність і відповідальність у трудовому процесі.

Пререквізити. Ефективність засвоєння змісту дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» значно підвищиться, якщо студент попередньо (за програмою бакалавра) опанував матеріалом таких дисциплін як: «Економічна теорія», «Економічна статистика», «Планування діяльності і контроль на підприємстві», «Економіко – математичне моделювання господарських процесів», «Обґрунтування господарських рішень і оцінка ризиків», «Стратегія розвитку бізнесу» «економічна безпека» та ін.

Постреквізити. Знання та вміння студентів після освоєння змісту дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» будуть використовуватися у різних сферах діяльності фахівця.

Формат навчальної дисципліни - очний (offline): проведення лекцій, лабораторних робіт та консультації для кращого розуміння тем. Під час сесії заочної форми навчання формат очний (offline / Face to face), у міжсесійний період – дистанційний (online).

Blended Learning – викладання курсу передбачає поєднання традиційних форм аудиторного навчання з елементами електронного навчання, в якому використовуються спеціальні інформаційні технології, такі як комп'ютерна графіка, аудіо та відео, інтерактивні елементи, онлайн консультування і т.п.

3. Зміст навчальної дисципліни

	Години	Кредити	Семестр	
			I	II
Всього годин за навчальним планом, з них:	120	4	120	
Аудиторні заняття, у т.ч.:	28		28	
лекції	14		14	
лабораторні роботи	-		-	
практичні заняття	14		14	
Самостійна робота, у т.ч.:	92		92	
підготовка до аудиторних занять	14		14	
підготовка до контрольних заходів	8		8	
виконання реферату або проекту	16		16	
опрацювання розділів програми, які не викладаються на лекціях	18		18	
підготовка заліку	24		24	
Форма підсумкового контролю			залік	

4. Структура (тематичний план) дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	усього	у тому числі		
		л	пр.	с.р.
Змістовий модуль 1. Введення в курс				
Тема 1 Предмет, метод і завдання курсу	15	2	2	11
Тема 2. Процеси, що відбуваються при зберіганні товарів.	15	2	2	11
Разом за змістовим модулем 1	30	4	4	22
Змістовий модуль 2. Продовольча експертиза, консервування та упаковка продуктів харчування				
Тема 3. Поняття, цілі, методи і завдання експертизи	15	2	2	11

Тема 4. Методика проведення органолептичного аналізу продуктів	15	2	2	11
Тема 5. Консервування та упаковка продуктів харчування як спосіб подовження термінів зберігання.	16	2	2	12
Тема 6. Ліпіди та ліпоїди в харчових продуктах	16	2	2	12
Разом за змістовим модулем 2	62	8	8	46
Змістовий модуль 3. Організаційні аспекти товарознавства і сучасних видів кодування продовольчих товарів				
Тема 7. Асортимент і сучасні види кодування товарів	16	2	2	12
Тема 8. Організаційні аспекти товарознавства продовольчими товарами	20	4	4	12
Разом за змістовим модулем 3.	36	6	6	24
Усього годин	120	14	14	92

5. Лекційний курс

№ зан.	Тема занять	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовий модуль 1. Введення в курс			
1	Тема 1. Предмет, метод і завдання курсу 1. Предмет курсу товарознавство продовольчих товарів. 2. Метод і завдання курсу товарознавство. 3. Сучасні класифікатори. Їх поняття і застосування.	2	1
2	Тема 2. Процеси, що відбуваються при зберіганні товарів 1. Фізичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та хімічні процеси. 2. Мінеральні речовини в продовольчих товарах. 3. Показники якості товарів, поняття, класифікація. 4. Вітаміни в продовольчих товарах.	2	1
Разом за модулем № 1		4	2
Змістовий модуль 2. Продовольча експертиза, консервування та упаковка продуктів харчування			
3	Тема 3. Поняття, цілі, методи і завдання експертизи 1. Поняття експертизи. 2. Мета експертизи 3. Методи експертизи. 4. Завдання експертизи. 5. Структура і зміст висновку експерта.	2	1
4	Тема 4. Методика проведення органолептичного аналізу продуктів. 1. Оцінка якості продовольчих товарів. 2. Хімічний склад харчових продуктів. 3. Принципи, методи і системи класифікації товарів.	2	1

5	Тема 5. Консервування та упаковка продуктів харчування як спосіб подовження термінів зберігання. 1. Сутність, завдань і способи консервування. 2. Методи консервування. 3. Тара і упаковка споживчих товарів. 4. Сучасна класифікація тари і упаковки.	2	1
6	Тема 6. Ліпіди та ліпоїди в харчових продуктах 1. Жири та жирні кислоти. 2. Ліпоїдами. 3. Поняття, класифікація та властивості ферментів.	2	1
Разом за модулем № 2		8	4
Змістовий модуль 3. Організаційні аспекти процесу товарознавства продовольчих товарів			
7	Тема 7. Асортимент і сучасні види кодування товарів 1. Види асортименту продовольчих товарів. 2. Кодування товарів. Застосування штрих-коду.	2	1
8	Тема 8. Організаційні аспекти товарознавства продовольчими товарами 1. Модель вихідної ситуації споживання. 2. Коротка характеристика методів вивчення попиту. 3. Визначення конкурентоспроможності товарів.	4	1
Разом за модулем № 3.		6	2
Всього		24	8

6. Теми практичних занять

№ зан.	Тема занять	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовий модуль 1. Введення в курс			
1	Тема 1. Предмет, метод і завдання курсу	1	1
2	Тема 2. Процеси, що відбуваються при зберіганні товарів	1	1
Разом за модулем 1		2	2
Змістовий модуль 2. Продовольча експертиза, консервування та упаковка продуктів харчування			
3	Тема 3. Поняття, цілі, методи і завдання експертизи	2	1
4	Тема 4. Методика проведення органолептичного аналізу продуктів.	2	1
5	Тема 5. Консервування та упаковка продуктів харчування як спосіб подовження термінів зберігання	2	1
6	Тема 6. Ліпіди та ліпоїди в харчових продуктах	2	1
Разом за модулем № 2		8	4
Змістовий модуль 3. Організаційні аспекти процесу товарознавства продовольчих товарів			
	Тема 7. Асортимент і сучасні види кодування товарів	2	2
	Тема 8. Організаційні аспекти товарознавства продовольчими товарами	2	2
Разом за модулем № 3		4	4
Всього		14	10

7. Самостійна робота

№ зан.	Вид роботи /назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Підготовка до аудиторних занять	16	20
2	Підготовка до контрольних заходів	10	12
3	Виконання роботи: з структуризації промислово-економічної інформації за видами продукції, що випускається з метою проведення маркетингових досліджень та здійснення комерційної діяльності	16	16
4	Опрацювання розділів програми, які не викладаються на лекціях	16	16
	- сучасні програмні комплекси, що використовуються для кодування товарів і застосування штрих-коду	4	4
	- можливість надання харчовим товарам інформаційний виразності, раціональність їх форм і цілісності композиції	4	4
	- методика проведення органолептичного аналізу продуктів.	4	4
	- особливості консервування та упаковка продуктів харчування	4	4
5	Підготовка до заліку	34	36
6	Всього	92	100

8. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання курсу	Участь в роботі впродовж семестру – 50% від загальної оцінки. Екзамен: 50% від загальної оцінки. Екзамен усний згідно з переліком питань.
Вимоги до письмової роботи	Усі письмові роботи повинні бути написані самостійно, плагіат заборонений. Обсяг письмових робіт – до 500 слів. Оцінюється якість та оригінальність наведених аргументів. Письмові роботи повинні подаватись вчасно. У випадку невчасного подання письмової роботи оцінка знижується – віднімається 5 балів за день прострочення.
Семінарські заняття	Попередня підготовка до розгляду питань, активна участь під час обговорення, обов'язкове виконання усіх письмових завдань у зошиті (конспект).
Умови допуску до підсумкового контролю	Обов'язкова присутність на лекційних заняттях. У разі пропуску 1/3 лекційних занять студент не допускається до підсумкового контролю. Активність впродовж семестру, відвідування або відпрацювання усіх семінарських занять. Відпрацювання семінарських занять здійснюється протягом двох тижнів з моменту пропуску заняття або отримання незадовільної оцінки на занятті. На семінарських заняттях обов'язково мати зошит з виконаними завданнями.

Види контролю: поточний, підсумковий.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю студентів, усне опитування, письмовий контроль, тестовий контроль. Форма контролю: екзамен.

Контроль знань і умінь студентів (поточний і підсумковий) з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» здійснюється згідно з кредитно-модульною системою організації навчального процесу. Рейтинг студента із засвоєння дисципліни

визначається за 100 бальною шкалою. Він складається з рейтингу з атестації (залік) – 100 балів.

Критерії оцінювання. Еквівалент оцінки в балах для кожної окремої теми може бути різний, загальну суму балів за тему визначено в навчально-методичній карті. Розподіл балів між видами занять (лекції, практичні заняття, самостійна робота) можливий шляхом спільного прийняття рішення викладача і студентів на першому занятті. Рівень знань оцінюється:

«відмінно» – студент дає вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді не менш ніж на 90% запитань, рішення задач та виконання вправ є правильними, демонструє знання матеріалу підручників, посібників, інструкцій, проводить узагальнення і висновки, акуратно оформлює завдання, був присутній на лекціях, має конспект лекцій чи реферати з основних тем курсу, проявляє активність і творчість у виконанні групових завдань;

«добре» – коли студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій і розрахунків, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді, був присутній на лекціях, має конспект лекцій чи реферати з основних тем курсу, проявляє активність у виконанні групових завдань;

«задовільно» – коли студент дає правильну відповідь не менше ніж на 60% питань, або на всі запитання дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає грубі помилки, які виправляє за допомогою викладача. При цьому враховується наявність конспекту за темою завдань та самостійність, участь у виконанні групових завдань;

«незадовільно з можливістю повторного складання» – коли студент дає правильну відповідь не менше ніж на 35% питань, або на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає грубі помилки, має неповний конспект лекцій, індиферентно або негативно проявляє себе у виконанні групових завдань.

Підсумкова (загальна оцінка) курсу навчальної дисципліни. Є сумою рейтингових оцінок (балів), одержаних за окремі оцінювані форми навчальної діяльності: поточне та підсумкове тестування рівня засвоєння теоретичного матеріалу під час аудиторних занять та самостійної роботи (модульний контроль); оцінка (бали) за виконання практичних індивідуальних завдань. Підсумкова оцінка виставляється після повного вивчення навчальної дисципліни, яка виводиться як сума проміжних оцінок за змістові модулі. Остаточна оцінка рівня знань складається з рейтингу з навчальної роботи, для оцінювання якої призначається 50 балів, і рейтингу з атестації (екзамен) – 50 балів.

9. Технічне й програмне забезпечення /обладнання

У період сесії бажано мати мобільний пристрій (телефон) для оперативної комунікації з адміністрацією, методистом та викладачами з приводу проведення занять та консультацій. У міжсесійний період комп'ютерну техніку (з виходом у глобальну мережу) та оргтехніку для комунікації з адміністрацією, методистом, викладачами та підготовки (друку) рефератів і самостійних робіт

10. Політика дисципліни

При організації освітнього процесу в Інституті права, економіки та міжнародних відносин МГУ студенти, викладачі, методисти та адміністрація діють відповідно до: Положення про самостійну роботу студентів; Положення про організацію освітнього процесу; Положення про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів; Положення про практику студентів; Положення про рейтингову систему оцінювання знань; Положення про академічну доброчесність; Положення про екзамени та заліки; Положення про підготовку і захист магістерської роботи; Положення про укладання та

контроль за виконанням договору про надання освітніх послуг; Положення про внутрішнє забезпечення якості освіти.

Письмові роботи

Очікується, що студенти виконають декілька видів письмових робіт (есе, вирішення кейсів, підготовка презентацій). У випадку якщо студент не отримав протягом семестру необхідну кількість балів для допуску до заліку, студент може написати додаткову письмову роботу (есе) за темою яка буде погоджена з викладачем.

Академічна доброчесність

Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману.

Відвідання занять

Відвідання занять є важливою складовою навчання. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Допускається 1 пропуск з поважних причин, який не впливатиме на систему оцінювання. Пропущені лекції або практичні заняття зараховуються шляхом опрацювання студентом лекцій або практичних занять (конспектування, розв'язування задач, підготовка реферату, тощо) із наступним їх захистом.

Література

Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, буде надана викладачем виключно в освітніх цілях без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих.

11. Рекомендована література

Основна література

1. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство продовольчих товарів. (Спецкурс). – Навчальний посібник. – К: ЦУЛ, 2012. – 224 с.
2. Дітріх І.В. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів. Опорний конспект лекцій. — Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. — 77 с.
3. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. — 4-е вид, переробл. і доп. — Київ: Лібра, 2007. — 600 с. — ISBN 978-966-7035-86-0.
4. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. – 652 с.

Допоміжна література

1. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. (для студ. вищ. навч. закл.) / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.

2. Мардар М. Р., Камінський А.Я., Дубровін Ф.Є., Товарознавство. Товари тваринного походження: Навч. посіб. / за ред.. М.Р. Мармар. – Львів: «Магнорлія 2006», 2011. – 295 с.

3. Сердюк Л.В., Каминский А.Я., Дубровин Ф.Е. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. Учебное пособие (часть 1). – Раздельная: Лерадрук, 2008. – 400 с., ил.

Інформаційні ресурси в Інтернеті

Інтернет ресурси:

1. «Стандарти: якості продукції» <http://document.ua/jakosti-produkciyi-stu000001449.html>
2. «Ринок і ресурси продовольчих товарів» http://pidruchniki.com/18211001/tovarovnavstvo/rinok_resursi_prodovolchih_tovariv
3. Товарознавство продовольчих товарів «Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів» <http://do.gendocs.ru/docs/index-368776.html>
4. «Технологія та товарознавство ковбасних оболонок» <http://audio.lib.rv.ua/ua/news/2200/>
5. «Товарознавство продовольчих товарів» <http://studopedia.com.ua/tovarznavprod.php>

Сайти журналів:

1. «Методи та приклади контролю якості» <http://smartpress.com.ua/tovar-2016-metodi-ta-priladi-kontrolyu-yakosti>
2. «Товарознавець продовольчих товарів» http://www.twirpx.com/files/food/periodic/tovaroved_prodovolstvennyh_tovarov/
3. «Контроль якості» <http://ua-referat.com>
4. «Аграрний тиждень. Україна» http://a7d.com.ua/agropoltika/aktualna_tema/firsthands/1665-do-yevropi-z-novimi-standartami.html
5. «Промислова Безпека» <http://prombezpeka.com/2015/02/meta-tehnichnogo-reguljuvannja-u-sferi-budivnyctva-vysoki-standarty-jakosti/>

2. Мардар М. Р., Камінський А.Я., Дубровін Ф.Є., Товарознавство. Товари тваринного походження: Навч. посіб. / за ред.. М.Р. Мармар. – Львів: «Магнорлія 2006», 2011. – 295 с.

3. Сердюк Л.В., Каминский А.Я., Дубровин Ф.Е. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. Учебное пособие (часть 1). – Раздельная: Лерадрук, 2008. – 400 с., ил.

Інформаційні ресурси в Інтернеті

Інтернет ресурси:

1. «Стандарти: якості продукції» <http://document.ua/jakosti-produkciyi-stu000001449.html>
2. «Ринок і ресурси продовольчих товарів» http://pidruchniki.com/18211001/tovaroznastvo/rinok_resursi_prodovalchih_tovariv
3. Товарознавство продовольчих товарів «Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів» <http://do.gendocs.ru/docs/index-368776.html>
4. «Технологія та товарознавство ковбасних оболонок» <http://audio.lib.rv.ua/ua/news/2200/>
5. «Товарознавство продовольчих товарів» <http://studopedia.com.ua/tovarznastvo.php>

Сайти журналів:

1. «Методи та приклади контролю якості» <http://smartpress.com.ua/tovar-2016-metodi-ta-priladi-kontrolyu-yakosti>
2. «Товарознавець продовольчих товарів» http://www.twirpx.com/files/food/periodic/tovaroved_prodovalstvennyh_tovarov/
3. «Контроль якості» <http://ua-referat.com>
4. «Аграрний тиждень. Україна» http://a7d.com.ua/agropoltika/aktualna_tema/firsthands/1665-do-yevropi-z-novimi-standartami.html
5. «Промислова Безпека» <http://prombezpeka.com/2015/02/meta-tehnichnogo-reguljuvannja-u-sferi-budivnyctva-vysoki-standarty-jakosti/>

Гарант освітньої програми
зав. кафедри економіки і міжнародних економічних відносин
д.е.н., професор



Головченко О.М