

Вінницький національний технічний університет  
Кафедра підприємництва, логістики та менеджменту  
Факультет менеджменту та інформаційної безпеки

## **ТОВАРОЗНАВСТВО**

**(обов'язковий)**

**I (бакалаврський) рівень вищої освіти**

2020-2021 н. р.

Освітня програма **Підприємництво, торгівля та біржова діяльність**  
Спеціальність **076 – Підприємництво, торгівля та біржова діяльність**

Викладач: **Мороз О. О.**

Мова викладання: **українська**

Семестр – **6**

Кредитів ЕКТС – **5**

Лекцій – 36 год. (денна форма), 15 год. (заочна форма)

Практичних – 36 год. (денна форма), 15 год. (заочна форма)

Лабораторних – 18 год. (денна форма)

Самостійна робота – 60 год. (денна форма), 120 год. (заочна форма)

Курсова робота – 45 год.

Вид контролю: **іспит**

**Передумови для вивчення** – використання набутих результатів навчання під час вивчення компонент: Маркетинг, Основи метрології, стандартизації та сертифікації

**Метою** дисципліни є формування у студентів системних знань щодо принципів формування асортименту і якості харчових продуктів та непродовольчих товарів й набуття практичних навичок оцінювання якості товарів для забезпечення ефективності їх обігу та споживання.

### **Компетентності:**

**Інтегральна:** 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:**

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

ЗК 10. Здатність діяти відповідально та свідомо.

ЗК 11. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

#### **Спеціальні:**

СК 1. Критичне осмислення теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності.

СК 2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.

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

СК 6. Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності.

### **Результати навчання:**

ПРН 2. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.

ПРН 11. Демонструвати базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності для подальшого використання на практиці.

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

ПРН 16. Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці.

## **Тематика**

### ***Змістовий модуль 1. Товарознавство харчових продуктів***

#### ***Тема 1. Теоретичні основи товарознавства харчових продуктів***

Вступ. Об'єкт, предмет і завдання вивчення товарознавства харчових продуктів. Поняття споживних властивостей та якості харчових продуктів. Хімічний склад харчових продуктів. Класифікації харчових продуктів. Режими зберігання харчових продуктів. Втрати харчових продуктів під час зберігання. **Методи** консервування харчових продуктів.

#### ***Тема 2. Зерноборошняні товари***

Значення зерноборошняних товарів у харчуванні людини. Класифікація, асортимент та споживні властивості крупів. Класифікація, асортимент та споживні властивості борошна. Класифікація, асортимент та споживні властивості хліба і хлібобулочних виробів. Класифікація, асортимент та споживні властивості макаронних виробів. Особливості зберігання зерноборошняних товарів. Дефекти та хвороби хліба.

### ***Тема 3. Фрукти, овочі, гриби і продукти їхнього перероблення***

Значення плодоовочевої продукції у харчуванні людини. Класифікація та споживні властивості основних груп свіжих плодів і овочів. Класифікація та споживні властивості грибів. Класифікація, асортимент та споживні властивості продуктів переробки фруктів, овочів, грибів. Особливості зберігання свіжих плодів і овочів та продуктів їх перероблення. Дефекти продуктів перероблення плодів і овочів

### ***Тема 4. Крохмаль, цукор, замінювачі цукру, мед та, кондитерські вироби (СРС)***

Класифікація та споживні властивості крохмалю і крохмалепродуктів.

Класифікація та споживні властивості цукру і замінювачів цукру.

Класифікація та споживні властивості меду. Класифікація, асортимент та споживні властивості кондитерських виробів

### ***Тема 5. Смакові товари***

Фізіологічний вплив смакових товарів на організм людини. Класифікація та споживні властивості чаю, кави та їх заміників.

Класифікація, споживні властивості прянощів та приправ.

Класифікація та споживні властивості безалкогольних, слабоалкогольних і алкогольних напоїв.

Особливості пакування, зберігання прянощів, приправ, чаю і кави та їх заміників.

### ***Тема 6. Харчові жири***

Значення жирів у харчуванні людини. Норми споживання. Процеси, що протікають у харчових жирах під час зберігання. Класифікація та споживні властивості рослинних олій і тваринних топлених жирів.

Класифікація та споживні властивості масла вершкового. Класифікація та споживні властивості маргаринової продукції. Класифікація та споживні властивості майонезу. Особливості пакування і зберігання харчових жирів. Дефекти харчових жирів.

### ***Тема 7. Молоко і молочні товари***

Значення молока і молочних товарів у харчуванні населення.

Споживні властивості молока і молочних продуктів. Класифікація молока питного, вершків та кисломолочних продуктів. Принципи формування асортименту сирів, згущених та сухих молочних консервів, морозива. Особливості пакування і зберігання молока і молочних товарів. Дефекти молока і молочних товарів.

### ***Тема 8. Яйця та яєчні товари***

Будова, хімічний склад та харчова цінність яєць. Класифікація яєць та вимоги до якості. Дефекти яєць. Яєчні товари: асортимент, вимоги до безпечності та якості.

### ***Тема 9. М'ясо та м'ясні товари***

Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Класифікація, асортимент, клеймування та вимоги до якості м'яса забійних тварин та птиці. Ознаки свіжості м'яса забійних тварин та птиці. Класифікація та споживні властивості ковбасних виробів. Принципи формування асортименту м'ясних консервів. Принципи формування асортименту м'ясних копченостей. Особливості зберігання м'яса та м'ясних товарів. Дефекти продуктів переробки м'яса.

### ***Тема 10. Риба та рибні товари***

Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікаційні ознаки основних промислових родин риб. Риба жива: вимоги до безпечності та якості, особливості транспортування і зберігання. Класифікація та споживні властивості риби холодильної обробки. Класифікація та споживні властивості солоні, сушеної, в'яленої та копченої риби. Класифікація та споживні властивості рибних консервів та пресервів. Класифікація та споживні властивості ікри та ікорних товарів. Товарознавча характеристика нерибних гідробіонтів. Особливості зберігання рибних товарів. Дефекти рибних товарів.

### ***Тема 11. Харчові концентрати***

Класифікація харчових концентратів. Споживні властивості. Вимоги до якості. Упакування, маркування і зберігання. Дефекти харчових концентратів.

## ***Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів***

### ***Тема 12. Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів***

Предмет і зміст товарознавства. Класифікація непродовольчих товарів. Споживні властивості непродовольчих товарів та їх показники. Асортимент товарів, його показники. Якість непродовольчих товарів.

### ***Тема 13. Скляні товари***

Загальні поняття про силікати. Фактори, що формують властивості скловиробів. Класифікація та асортимент скляного побутового посуду. Оцінка якості скловиробів.

### ***Тема 14. Керамічні товари***

Поняття про кераміку та її види. Характеристика сировинних матеріалів та їх вплив на властивості готових виробів. Класифікація та асортимент керамічних побутових товарів.

### ***Тема 15. Товари з пластичних мас***

Поняття про пластмаси та полімери. Загальні властивості, переваги та недоліки. Класифікація пластмас. Переробка пластмас у вироби.

Характеристика асортименту та особливості оцінки якості виробів з пластмас.

***Тема 16. Товарознавча характеристика металогосподарських товарів***

Класифікація та характеристика металів та сплавів. Формування властивостей металогосподарських товарів в процесі виробництва. Класифікація та характеристика асортименту металогосподарських товарів. Вимоги до якості металевих посуду

***Тема 17. Меблеві товари***

Класифікація меблів. Характеристика основних споживних властивостей меблів. Асортимент меблів різних стильових напрямів. Особливості оцінки якості меблів.

***Тема 18. Парфумерно-косметичні товари***

Класифікація та асортимент парфумерно-косметичних товарів. Характеристика сировинних матеріалів і технології виробництва парфумерних товарів. Вимоги до якості парфумерно-косметичних товарів.

***Тема 19. Текстильні товари***

Текстильні волокна, нитки і пряжа. Формування властивостей тканин у процесі виробництва. Оцінка якості текстильних полотен. Вимоги до товарної інформації про текстильні товари.

***Тема 20. Взуттєві товари***

Загальна характеристика взуттєвих матеріалів. Технологічний процес виготовлення взуття. Класифікація взуттєвих товарів. Особливості оцінки якості взуття.

***Тема 21. Швейні та трикотажні товари***

Класифікація і характеристика асортименту швейних виробів. Загальні поняття про трикотаж. Класифікація і асортимент трикотажних виробів. Оцінка якості швейних та трикотажних виробів.

***Тема 22. Хутряні товари***

Класифікація хутряної сировини. Формування споживних властивостей хутряних товарів у процесі виробництва. Класифікація та характеристика асортименту хутряних виробів.

***Тема 23. Побутові електротехнічні товари***

Класифікація ПЕТТ за різними ознаками. Класифікація і асортимент машин для прибирання приміщень. Класифікація та асортимент пральних машин. Класифікація та асортимент побутових холодильників.

### ***Тема 24. Товари культурно-побутового призначення .***

Класифікація товарів культурно-побутового призначення. Характеристика асортименту виробів з паперу та картону. Фотокінотовари, їх класифікація. Класифікація та характеристика асортименту іграшок.

### ***Тема 25. Ювелірні товари***

Характеристика сировинних матеріалів для виготовлення ювелірних товарів. Особливості виробництва ювелірних товарів. Класифікація ювелірних виробів.

### **Теми практичних занять**

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства харчових продуктів

Тема 2. Зерноборошняні товари

Тема 3. Фрукти, овочі, гриби і продукти їхнього перероблення

Тема 4. Крохмаль, цукор, замінювачі цукру, мед та, кондитерські вироби

Тема 5. Смакові товари

Тема 6. Харчові жири

Тема 7. Молоко і молочні товари

Тема 8. Яйця та яєчні товари

Тема 9. М'ясо та м'ясні товари

Тема 10. Риба та рибні товари

Тема 11. Харчові концентрати

Тема 12. Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів

Тема 13. Скляні товари

Тема 14. Керамічні товари

Тема 15. Товари з пластичних мас

Тема 16. Товарознавча характеристика металогосподарських товарів

Тема 17. Меблеві товари

Тема 18. Парфумерно-косметичні товари

Тема 19. Текстильні товари

Тема 20. Взуттєві товари

Тема 21. Швейні та трикотажні товари

Тема 22. Хутряні товари

Тема 23. Побутові електротехнічні товари

Тема 24. Товари культурно-побутового призначення .

Тема 25. Ювелірні товари

### **Методи навчання та техніки, які будуть використовуватись**

Основними методами навчання є:

- лекція-презентація;
- навчальна дискусія;
- інтерактивні методи;
- консультації.

## Індивідуальні завдання

Робочим навчальним планом передбачені курсова робота, підготовка презентацій до практичних занять по окремих групах товарів: оцінювання товарів різних груп в торгових мережах на виявлення браку та інформаційної фальсифікації (фото), вивчення асортименту в роздрібній торгівлі, доповіді на щорічну науково-теоретичну конференцію викладачів, співробітників та студентів ВНТУ.

## Форми та методи контролю

Відповідно до вимог регламенту навчального процесу для успішного засвоєння знань здобувачами та об'єктивного їх оцінювання здійснюється систематичний поточний контроль знань, наприкінці вивчення курсу передбачається підсумковий контроль. Контроль знань здобувачів здійснюється на практичних заняттях. Поточний контроль організовано у формі вибіркового усного опитування та виконання практичних завдань. Модульний контроль організовано у формі тестових завдань. Оцінювання рівня виконання індивідуальної роботи робиться на основі перевірки змісту роботи та її захисту у формі доповіді. Підсумковий контроль передбачає складання екзамену.

## Оцінювання результатів навчання

Вид роботи	Модуль 1	Модуль 2
1. Практичні заняття (презентації груп окремих товарів) 8 завдань по 5 балів	20	20
2. Лабораторні роботи 5 занять по 4 бали	20	
2. Колоквіум	7	8
5. Підсумковий тест (екзамен)	25	
Всього	100	

## Критерії оцінювання знань, умінь та навичок здобувачів

Рівень компетентності	За нац. шкалою	За шкалою ЕКТС	Критерії оцінювання
IV Високий (творчий) «5»	відмінно	A	<b>90-100б.</b> Програмні результати досягнуті повністю. Теоретичний зміст курсу освоєний в повному обсязі; виявлено глибокі знання товарознавчих характеристик товарів, сформовано необхідні практичні навички, системні знання щодо принципів формування асортименту і якості харчових продуктів та непродовольчих товарів й набуття практичних навичок оцінювання якості товарів для забезпечення ефективності їх обігу та споживання; ; усі передбачені програмою навчальні завдання виконані, якість їхнього виконання оцінено числом балів, близьким до максимального.

III Достатній (конструктивний) «4»	добре «4+»	B	<b>82-896.</b> Програмні результати досягнуті повністю. Теоретичний зміст курсу в повному обсязі; виявлено достатні знання товарознавчих характеристик товарів, сформовано необхідні практичні навички, системні знання щодо принципів формування асортименту і якості харчових продуктів та непродовольчих товарів й набуття практичних навичок оцінювання якості товарів для забезпечення ефективності їх обігу та споживання; усі передбачені програмою навчальні завдання виконані якості їхнього виконання оцінено високими балами.
	добре «4»	C	<b>75-816.</b> Програмні результати досягнуті повністю. Теоретичний зміст курсу освоєний. виявлено достатні знання товарознавчих характеристик товарів, сформовано необхідні практичні навички, знання щодо принципів формування асортименту і якості харчових продуктів та непродовольчих товарів й набуття практичних навичок оцінювання якості товарів для забезпечення ефективності їх обігу та споживання; усі передбачені програмою навчальні завдання виконані, окремі – з помилками.
II Середній (репродуктивний) «3»	задовільно «3+»	D	<b>64-746.</b> Програмні результати досягнуті. Теоретичний зміст курсу освоєний частково, але прогалини не носять суттєвого характеру, виявлено знання та розуміння основних положень формування асортименту і якості товарів; необхідні практичні навички роботи з освоєним матеріалом в основному сформовані, більшість передбачених програмою навчання навчальних завдань виконано, деякі з виконаних завдань містять помилки.
	задовільно «3»	E	<b>60-636.</b> Програмні результати досягнуті. Теоретичний зміст курсу освоєний частково, деякі практичні навички роботи не сформовані, частина передбачених програмою навчання завдань не виконано або якість виконання оцінено числом балів, близьким до мінімального.
I Низький «2»	«незадовільно з можливістю повторного складання «2»	FX	<b>35-596.</b> Програмні результати не досягнуті. Теоретичний зміст курсу освоєний частково, необхідні практичні навички роботи не сформовані, більшість передбачених програм навчання навчальних завдань не виконано, або якість їхнього виконання оцінено числом балів, близьким до мінімального; при додатковій самостійній роботі над матеріалом курсу можливе підвищення якості виконання навчальних завдань (з можливістю повторного складання)
	«незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни «2»	F	<b>0-346.</b> Програмні результати не досягнуті. Теоретичний зміст курсу не освоєно, необхідні практичні навички роботи не сформовані, усі виконані навчальні завдання містять грубі помилки, додаткова самостійна робота над матеріалом курсу не приведе до підвищення якості виконання навчальних завдань (з обов'язковим повторним курсом)

### Критерії оцінювання знань, умінь та навичок здобувачів за видами робіт

Критерії оцінювання індивідуальних завдань:

5 балів - індивідуальне завдання виконане вчасно та у повному обсязі, оформлення відповідає встановленим вимогам; при захисті індивідуального завдання студент виявив глибокі знання щодо об'єкту дослідження, дав обґрунтовані відповіді на питання, поставлені у ході обговорення;



4 бали – індивідуальне завдання виконане вчасно та у достатньому обсязі, оформлення відповідає встановленим вимогам; при захисті індивідуального завдання студент проявив добрі знання щодо об'єкту дослідження, дав відповіді на питання, поставлені у ході обговорення;

3 бали – індивідуальне завдання виконане вчасно, але в недостатньо повному обсязі, оформлення відповідає встановленим вимогам; студент достатньо добре знає об'єкт дослідження, відповів на питання, поставлені у ході обговорення;

2 бали – індивідуальне завдання виконане невчасно, оформлення відповідає встановленим вимогам; студент знає об'єкт дослідження, відповів на питання, поставлені у ході обговорення;

1 бал – індивідуальне завдання виконане невчасно або у неповному обсязі, оформлення не повністю відповідає встановленим вимогам; задовільне знання щодо об'єкту дослідження, при відповіді на запитання щодо об'єкту дослідження допущені численні помилки;

0 балів – індивідуальне завдання не виконане.

Критерії оцінювання знань під час лабораторних занять:

4 бали – відмінна підготовка до лабораторного заняття (виконання домашнього завдання), правильне виконання завдань лабораторного заняття та активна участь в обговоренні результатів виконання завдань;

3 бали - хороша підготовка до лабораторного заняття (виконання домашнього завдання), допущені незначні помилки при виконанні завдань лабораторного заняття та активна участь в обговоренні результатів виконання завдань;

2 бали – задовільна підготовка до лабораторного заняття (виконання домашнього завдання), допущені помилки при виконанні завдань лабораторного заняття, участь в обговоренні результатів виконання завдань;

1 бал – задовільна підготовка до лабораторного заняття (виконання домашнього завдання), допущені грубі помилки при виконанні завдань лабораторного заняття, пасивність на занятті;

0 балів – незадовільна підготовка до лабораторного заняття (невиконання домашнього завдання), невиконання завдань лабораторного заняття, пасивність на занятті.

Під час оцінювання знань, крім повноти розкриття питання, враховується: логічність мислення та його послідовність, культура мови, емоційність та твердість переконань, посилення на додаткові літературні джерела, використання технічних засобів у підготовці матеріалу, творчий аналіз, висновки та пропозиції з опрацьованої теми тощо.

## Критерії оцінювання виконання курсової роботи

Оцінка якості виконання і захисту студентами курсової роботи здійснюється за 100-бальною шкалою. Підсумкову оцінку визначає комісія кафедри, що приймає захист курсових робіт.

Об'єктами оцінювання є три складові: зміст (до 60 балів), оформлення (до 15 балів) та захист курсової роботи (до 25 балів).

Рівень компетентності	За нац. шкалою	За шкалою ЕКТС	Критерії оцінювання
IV Високий (творчий) «5»	відмінно	A	<b>90-100б.</b> Поставлені завдання виконані повністю. Зміст та оформлення пояснювальної записки відповідають вимогам. Студент глибоко володіє досліджуваною темою, вміє вести дискусію, обґрунтовувати й відстоювати свою наукову позицію, чітко відповідає на поставлені запитання. Якість виконання поставлених завдань оцінено числом балів, близьким до максимального.
III Достатній (конструктивний) «4»	добре «4+»	B	<b>82-89б.</b> Поставлені завдання виконані повністю. Зміст та оформлення пояснювальної записки відповідають вимогам, однак присутні незначні помилки в оформленні. Студент в основному володіє досліджуваною темою, вміє вести дискусію, обґрунтовувати й відстоювати свою наукову позицію, відповідає на поставлені запитання. Якість виконання поставлених завдань оцінено числом балів, близьким до максимального.
	добре «4»	C	<b>75-81б.</b> Поставлені завдання виконані повністю. Зміст та оформлення пояснювальної записки відповідають вимогам, однак присутні незначні помилки в оформленні та логічному взаємозв'язку теоретичного матеріалу. Студент в основному володіє досліджуваною темою, вміє вести дискусію, обґрунтовувати й відстоювати свою наукову позицію, відповідає на поставлені запитання, деякі відповіді є неповними. Якість виконання жодного з поставлених завдань не оцінено мінімальним числом балів.
II Середній (репродуктивний) «3»	задовільно «3+»	D	<b>64-74б.</b> Поставлені завдання виконані повністю. Зміст та оформлення пояснювальної записки частково відповідають вимогам, присутні помилки в оформленні та логічному взаємозв'язку теоретичного матеріалу. Студент в основному володіє досліджуваною темою, однак під час дискусії виникають труднощі обґрунтувати й відстоювати свою наукову позицію, не дає чітких відповідей на поставлені запитання. Якість виконання деяких поставлених завдань оцінено числом балів, близьким до мінімального.

	задовільно «3»	E	<b>60-636.</b> Поставлені завдання виконані не повністю. Зміст та оформлення пояснювальної записки частково відповідають вимогам, присутні помилки в оформленні та логічному взаємозв'язку теоретичного матеріалу. Студент не в повній мірі володіє досліджуваною темою, під час дискусії виникають труднощі обґрунтувати й відстоювати свою наукову позицію, не дає чітких відповідей на поставлені запитання. Частина завдань не виконана або якість виконання оцінено числом балів, близьким до мінімального.
I Низький «2»	«незадовільно з можливістю повторного складання «2»	FX	<b>35-596.</b> Більшість поставлених завдання не виконані. Зміст та оформлення пояснювальної записки не відповідають вимогам. Студент не володіє досліджуваною темою, під час дискусії виникають труднощі обґрунтувати й відстоювати свою наукову позицію, не дає чітких відповідей на поставлені запитання. Якість виконання завдань оцінено числом балів, близьким до мінімального. Студент повторно виконує роботу за раніше затвердженою темою з виправленням визначених недоліків.
	«незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни «2»	F	<b>0-346.</b> Поставлені завдання не виконані. Зміст та оформлення пояснювальної записки не відповідають вимогам, присутні грубі помилки. Студент не володіє досліджуваною темою, під час дискусії не може обґрунтувати й відстоювати свою наукову позицію, не дає відповідей на поставлені запитання. Якість виконання завдань оцінено числом балів, близьким до мінімального. Додаткова самостійна робота над пояснювальною запискою не приведе до якого-небудь значущого підвищення якості виконання завдань. Студент виконує роботу за новою темою.

### Політика курсу

Викладач та всі здобувачі, що вивчають цей курс, зобов'язуються дотримуватись таких положень: «Кодекс етики ВНТУ», «Положення про академічну доброчесність студентів та науково-педагогічних працівників ВНТУ», «Положення про рейтингову систему оцінювання досягнень студентів у ВНТУ» та розуміють, що за їх порушення несуть особисту відповідальність.

### Базові інформаційні ресурси

1. Власова А. В. Основи товарознавства непродовольчих товарів: навч. посіб. / А. В. Власова . – К. : Центр. навч. л-ри, 2006. – 208 с.
2. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2000. – 24 с.\*
3. Мережко Н. В., Сім'ячко О. І. Товарознавчі аспекти маркетингу: Опорний конспект лекцій. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 71 с.
4. Михайлов В. І. Непродовольчі товари: підручник / В. І. Михайлов, Т. Г. Глушкова, О. І. Зельніченко. – К. : Книга, 2005. – 556 с.

5. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник / І.В.Сирохман, – К. : Лібра, 2007. – 598с.
6. Теоретичні основи товарознавства / Жук Ю. Т., Жук В. А., Кисляк Н. К. та ін.: Навч. посібн. – К.: НМЦ “Укоопосвіта”, 2000. – 336 с.
7. 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.