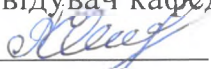


ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра підприємництва і права

ЗАТВЕРДЖЕНО КАФЕДРОЮ

Завідувач кафедри

 Алла СВИТЛИЧНА

«01» вересня 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(обов'язкова навчальна дисципліна)

ТОВАРОЗНАВСТВО

освітньо-професійна програма Підприємництво

спеціальність 076 Підприємництво та торгівля

галузь знань 07 Управління та адміністрування

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій

Полтава

2025 – 2026 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачів вищої освіти за
ОПП Підприємництво спеціальності 076 Підприємництво та торгівля

Мова викладання державна

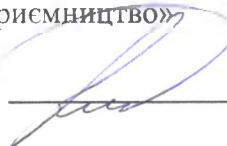
Розробник: Олена Калашник, доцент кафедри підприємництва і права, к. т. наук, доцент

«01» вересня 2025 року

 Олена КАЛАШНИК

Погоджено гарантом освітньої програми «Підприємництво»

«01» вересня 2025 року

 Олена МИХАЙЛОВА

Схвалено радою з якості вищої освіти спеціальності «Торгівля» протокол від «01» вересня
2025 року № 1

Голова ради з якості вищої освіти спеціальності

 Ольга МИРНА

1. Опис навчальної дисципліни

Елементи характеристики	Денна форма навчання	
Загальна кількість годин	180	
Кількість кредитів	6,0	
Місце в індивідуальному навчальному плані студента	обов'язкова	
Рік навчання (курс)	076ПТ_бд_2024	
Семестр	3	4
Лекції (годин)	18	18
Практичні (семінарські) (годин)	10	10
Лабораторні (годин)	8	8
Самостійна робота (годин)	54	54
Форма семестрового контролю	залік	екзамен

2. Мета вивчення навчальної дисципліни

надати майбутнім фахівцям знання про класифікацію та характеристику асортименту, споживні властивості та якість харчових продуктів та нехарчової продукції, формування та оцінювання їх характеристик, номенклатуру показників якості, методи та методики оцінювання якості товарів

3. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Передумовою для вивчення дисципліни «Товарознавство» є досягнуті результати навчально-пізнавальної діяльності при формуванні відповідних компетентностей під час вивчення навчальних дисциплін «Системи технологій», «Стандартизація та сертифікація продукції», які вивчалися раніше.

4. Компетентності:

– загальні:

ЗК 2 Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях;

– спеціальні:

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

СК 5 Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій та торговельній діяльності;

СК 11 Знання і розуміння основних дефініцій, категорій, понять товарознавства, ознайомлення з основними групами харчових продуктів та непродовольчих товарів, опанування методами класифікації та кодування товарів, контролю якості продукції.

5. Програмні результати навчання:

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

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

ПРН 22. Здійснювати вибір номенклатури показників якості товарів, вміти обирати методи та методики оцінювання якості товарів і аналіз отриманих показників.

Співвідношення програмних результатів навчання із очікуваними результатами навчання

Програмний результат навчання	Очікувані результати навчання навчальної дисципліни
ПРН 2. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій та торговельній діяльності	знати основні дефініції, завдання, принципи та методи пізнання товарознавства для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій та торговельній діяльності
	володіти певними знаннями сучасних досягнень товарознавчої науки, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів
	уміти застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення складних непередбачуваних задач і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності
ПРН 15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій та торговельній діяльності за допомогою сучасних методів	знати основні терміни та визначення в галузі управління якістю товарів
	знати ознаки класифікації асортименту та характеристику харчовим продуктам та нехарчової продукції, пакувальних матеріалів і тари
	вміти класифікувати асортимент та характеризувати харчові продукти та нехарчову продукцію, упакування та тару
	розв'язувати складні непередбачувані задачі і проблеми у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів
	знати та вміти користуватись нормативною документацією щодо асортименту, вимог до якості харчових продуктів, нехарчової продукції, їх упакування та зберігання
ПРН 22. Здійснювати вибір номенклатури показників якості товарів, вміти обирати методи та методики оцінювання якості товарів і аналіз отриманих показників	володіти методиками об'єктивного оцінювання показників якості харчових продуктів та нехарчової продукції, пакувальних матеріалів і тари
	знати номенклатуру показників якості товарів, їх класифікацію та можливі значення показників якості.
	засвоїти вимоги, які пред'являються до товарів, знати натуральні і споживні властивості товарів,
	знати та вміти користуватись нормативною документацією щодо номенклатури показників якості харчових продуктів, нехарчової продукції, їх упакування та зберігання
	вміти визначати якість товарів відповідно до чинної нормативної документації
	вміти обирати методи та методики оцінювання якості товарів і аналізувати отримані показники
	вирішувати практичні завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів

6. Методи навчання і викладання:

словесні: лекція, бесіда;

наочні: демонстрування, ілюстрування, спостереження;

практичні: практичні роботи, дослідні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування,

методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу й

новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти.

методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання;

комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;

методи усного контролю: опитування, залік, екзамен;

методи письмового контролю: самостійна робота.

7. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства.

Тема 2. Товарознавство харчових продуктів.

Тема 3. Товарознавство нехарчової продукції.

Тема 4. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари.

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин				
	денна форма				
	076 ПТБД бд 2024				
	усього	у тому числі			
лекції		практичні	лабора- торні	самостійна робота	
3 семестр					
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	25	4	2	–	19
Тема 2. Товарознавство харчових продуктів	65	14	8	8	35
Разом за 3 семестр	90	18	10	8	54
4 семестр					
Тема 3. Товарознавство нехарчової продукції	65	14	8	8	35
Тема 4. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари	25	4	2	–	19
Разом за 4 семестр	90	18	10	8	54
Усього годин	180	36	20	16	108

8. Темі практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма 076ПТ бд 2024
1	Тема 1. Теоретичні основи товарознавства <i>Практична робота 1.</i> Споживні властивості товарів: поняття, класифікація, показники.	2
2	Тема 2. Товарознавство харчових продуктів <i>Практична робота 2.</i> Класифікація та характеристика асортименту, вимоги до якості молока питного	2
	<i>Практична робота 3.</i> Класифікація та характеристика асортименту, вимоги до якості крупів	2
	<i>Практична робота 4.</i> Класифікація та характеристика асортименту, вимоги до якості олії	2
	<i>Практична робота 5.</i> Класифікація та характеристика асортименту, вимоги до якості кондитерських виробів	2

3	Тема 3. Товарознавство нехарчової продукції <i>Практична робота 6.</i> Класифікація та характеристика асортименту, вимоги до якості фарфорового посуду	2
	<i>Практична робота 7.</i> Класифікація та характеристика асортименту, вимоги до якості одягу	2
	<i>Практична робота 8.</i> Класифікація та характеристика асортименту, вимоги до якості взуття	2
	<i>Практична робота 9.</i> Класифікація та характеристика асортименту, вимоги до якості косметичних товарів	2
4	Тема 4. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари <i>Практична робота 10.</i> Класифікація, стандартизація та уніфікація тари, яка використовується для упакування харчових продуктів та непродовольчих товарів	2
	Разом	20

Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма 076ПТ бд 2024
1	Тема 2. Товарознавство харчових продуктів <i>Лабораторна робота 1.</i> Дослідження асортименту та оцінювання якості печива цукрового	4
	<i>Лабораторна робота 2.</i> Дослідження асортименту та оцінювання якості чаю	4
2	Тема 3. Товарознавство нехарчової продукції <i>Лабораторна робота 3.</i> Дослідження асортименту та розпізнавання виду текстильних матеріалів	4
	<i>Лабораторна робота 4.</i> Дослідження асортименту та розпізнавання виду шкіри	4
	Разом	16

9. Темі самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма 076ПТ бд 2024
1	Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	19
2	Тема 2. Товарознавство харчових продуктів	35
3	Тема 3. Товарознавство нехарчової продукції	35
4	Тема 4. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари	19
	Разом	108

10. Індивідуальні завдання

Не передбачено.

11. Оцінювання результатів навчання

Програмні результати навчання	Форми контролю програмних результатів навчання
	денна форма 076ПТ бд 2024
ПРН 2. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій та торговельній діяльності ПРН 15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій та торговельній діяльності за допомогою сучасних методів ПРН 22. Здійснювати вибір номенклатури показників якості товарів, вміти обирати методи та методики оцінювання якості товарів і аналіз отриманих показників.	- виконання завдань практичної роботи; - виконання тестів; - виконання завдань лабораторної роботи; - виконання завдань самостійної роботи - залік - екзамен

Критерієм успішного навчання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним програмним результатом навчання. Одним із обов'язкових елементів освітнього процесу є систематичний контроль і підсумкова оцінка рівня досягнення результатів навчання.

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

денна форма

Назва теми	Форми оцінювання результатів навчання здобувачі вищої освіти				Разом
	виконання завдань практичної роботи	виконання тестів	виконання завдань лабораторної роботи	виконання завдань самостійної роботи	
3 семестр					
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	10	6	-	9	25
Тема 2. Товарознавство харчових продуктів	10×4	6	10×2	9	75
Залік	50	12	20	18	100
4 семестр					
Тема 3. Товарознавство нехарчової продукції	6×4	6	10×2	9	59
Тема 4. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари	6	6	—	9	21
Всього	30	12	20	18	80
Екзамен					20
Разом					100

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

Шкала та критерії оцінювання
Виконання завдань практичної роботи (0-10 балів)
3 семестр

Кількість балів	Характеристика критерію
8-10	здобувач вищої освіти у повному обсязі вміє застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній діяльності; оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності за допомогою сучасних методів; здійснює вибір номенклатури показників якості товарів, обирає методи та методики оцінювання якості товарів і аналізує отримані показники; аргументує свої думки, наводить приклади.
5-7	здобувач вищої освіти самостійно вміє застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній діяльності; демонструє базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі для подальшого використання на практиці; оцінює характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності за допомогою сучасних методів; здійснює вибір номенклатури показників якості товарів, обирає методи та методики оцінювання якості товарів і аналізує отримані показники; робить незначні помилки під час відповідей. орієнтується на підказки викладача
1-4	здобувач вищої освіти не у повному обсязі застосовує набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній діяльності; демонструє базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі для подальшого використання на практиці; оцінює характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності за допомогою сучасних методів; здійснює вибір номенклатури показників якості товарів, вміє обирати методи та методики оцінювання якості товарів і аналіз отриманих показників; робить суттєві помилки під час відповідей
0	здобувач вищої освіти не може відповісти на питання

Шкала та критерії оцінювання
виконання завдань практичної роботи (0-6 балів)
4 семестр

Кількість балів	Характеристика критерію
5-6	здобувач вищої освіти у повному обсязі вміє застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній діяльності; демонструвати базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі для подальшого використання на практиці; оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності за допомогою сучасних методів; здійснювати вибір номенклатури показників якості товарів, вміти обирати методи та методики оцінювання якості товарів і аналіз отриманих показників; аргументувати свої думки, наводить приклади
3-4	здобувач вищої освіти застосовує набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній діяльності; демонструє базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі для подальшого використання на практиці; оцінює характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності за допомогою сучасних методів; здійснює вибір номенклатури показників якості товарів, вміє обирати методи та методики оцінювання якості товарів і аналіз отриманих показників; робить незначні помилки під час відповідей.
1-2	здобувач вищої освіти не у повному обсязі вміє застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній діяльності; демонструє базові й структуровані

Кількість балів	Характеристика критерію
	знання у сфері підприємництва, торгівлі для подальшого використання на практиці; оцінює характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності за допомогою сучасних методів; здійснює вибір номенклатури показників якості товарів, обирає методи та методики оцінювання якості товарів і аналізує отримані показники; робить значні помилки під час відповідей.
0	здобувач вищої освіти не може відповісти на питання

Шкала та критерії оцінювання

Виконання тестів (0-6 балів)

Кількість балів	Характеристика критерію
5-6	здобувач вищої освіти правильно виконує не менше 90 % тестових завдань теми
3-4	здобувач вищої освіти правильно виконує не менше 50 % тестових завдань теми
1-2	здобувач вищої освіти правильно виконує не менше 30 % тестових завдань теми
0	здобувач вищої освіти правильно виконує менше 30 % тестових завдань теми

Шкала та критерії оцінювання

Виконання завдань лабораторної роботи (0-10 балів)

Кількість балів	Характеристика критерію
8-10	здобувач вищої освіти правильно виконує не менше 90 % завдань лабораторної роботи
5-7	здобувач вищої освіти правильно виконує не менше 70 % завдань лабораторної роботи
3-4	здобувач вищої освіти правильно виконує не менше 50 % завдань лабораторної роботи
1-2	здобувач вищої освіти правильно виконує не менше 30 % завдань лабораторної роботи
0	здобувач вищої освіти не виконав завдання лабораторної роботи

Шкала та критерії оцінювання

Виконання завдань самостійної роботи (0-9 балів)

Кількість балів	Характеристика критерію
7-9	здобувач вищої освіти правильно виконав всі завдання самостійної роботи, наводить приклади
4-6	здобувач вищої освіти виконав завдання самостійної роботи
1-3	здобувач вищої освіти виконав завдання самостійної роботи частково
0	здобувач вищої освіти не виконав завдання самостійної роботи

Форма проведення підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти згідно з робочим та навчальним планом – залік, екзамен.

Шкала та критерії оцінювання
Екзамен (0-20 балів)

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
Теоретичне питання 1, 2	6-10	здобувач вищої освіти у повному обсязі вирішує проблемні питання, що виникають в діяльності підприємницьких та торговельних структур за умов невизначеності та ризиків; ґрунтовно і в повному обсязі розкрив теоретичне питання, демонструє розуміння сутності матеріалу, логічність та самостійність у його викладі, знає основні дефініції у товарознавстві, аргументовано обґрунтовує власну думку, посилаючись на нормативні документи, знає класифікацію та характеристику асортименту нехарчової продукції та харчових продуктів
	1-5	здобувач вищої освіти не у повному обсязі вирішує проблемні питання, що виникають в діяльності підприємницьких та торговельних структур за умов невизначеності та ризиків; ґрунтовно і в повному обсязі розкрив теоретичне питання, демонструє розуміння сутності матеріалу, логічність та самостійність у його викладі, знає основні дефініції у товарознавстві, аргументовано обґрунтовує власну думку, посилаючись на нормативні документи, знає класифікацію та характеристику асортименту нехарчової продукції та харчових продуктів, користується підказками викладача
	0	здобувач вищої освіти не відповідає на теоретичне питання, що не дає змоги оцінити досягнуті результати навчання

12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачено під час реалізації навчальної дисципліни

Засоби навчання: Персональний комп'ютер, мережа Wi-fi, мультимедійне забезпечення (проектор), презентації; Електронна бібліотека ПДАУ; Електронний репозитарій ПДАУ; АСУ ПДАУ; для роботи з нормативними документами сервіс документів БУДСТАНДАРТ Online та Інформаційно-правова система ЛІІА.Закон; для проведення лабораторних робіт: мікроскопи, колекції текстильних, шкіряних матеріалів, текстильних волокон, скла, деревини, зразки пакування.

Перелік інструментів, обладнання, устаткування та програмного забезпечення, потрібного для вивчення навчальної дисципліни, забезпечує навчальна аудиторія 503.

13. Політика навчальної дисципліни

- *щодо термінів виконання та перескладання* – усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал; перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу директорату;

- *щодо академічної доброчесності* – здобувач вищої освіти повинен дотримуватись академічної доброчесності, що передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності ПДАУ.

- *щодо відвідування занять* для здобувач вищої освіти відвідування занять є обов'язковим;

- *щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти* – особливості

неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті здобувачем вищої освіти ПДАУ. На здобувача вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо;

- *щодо оскарження результатів оцінювання* здійснюється за Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ після оголошення результатів поточного або семестрового контролю, коли здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. Для оскарження результату оцінювання здобувачів вищої освіти звертається з письмовою заявою до директора навчально-наукового інституту. Порядок оскарження результатів атестації здобувачів вищої освіти регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ.

14. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Бірта Г., Бургу Ю. Товарознавство продовольчих товарів. Спецкурс: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2023. 424 с.
2. Зрезарцев М.П., Зрезарцев В.М., Параніч В.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2023. 328 с.
3. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підручник. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
4. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2019. 713 с.
5. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів. М'ясо свійських тварин і птиці: навч.-метод. посіб. Львів: Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2020. 423 с.
6. Товарознавство: підручник / Н.В. Мережка та ін. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019 . Т. 1: Непродовольчі товари. 2019. 759 с.

Допоміжні

1. Байдакова І. М., Байдакова Л. І., Губа Л. М., Плахотін В. Я., Шегінський О. В. Теоретичні основи товарознавства : підручник. Луцьк : РВВ ЛНТУ, 2016. 284 с.
2. Бараболя О. В., Калашник О. В., Мороз С. Е., Жемела Г. П., Юдічева О. П., Сергієнко О. В. Використання напівфабрикатів гарбуза для збагачення хліба пшеничного. Вісник Полтавської державної аграрної академії 2018, №4. С. 76-80.
3. Бірта Г.О. Товарознавство м'яса. URL: http://libfree.com/print:page.1.152487482-tovarnoznavstvotovarnoznavstvo_myasa__birta_go.html. (дата звернення 25.08.2022 р.).
4. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва. Розділ 1. Товарознавство рослинної і тваринної сировини : навч. посібник. К.: Центр учб. л-ри, 2013. 370 с.
5. Бондаренко Є. В. Товарознавство харчових продуктів. Крохмаль, цукор, кондитерські вироби : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2015. 128 с.
6. Бондарчук М.Є. Товарознавство (Теоретичні основи товарознавства). Конспект лекцій : для студ. спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" ступінь бакалавр / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. підприємн. і торг.; Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2017. 114 с.
7. Васюк С. О., Коржова А. С., Монайкіна Ю. В. Контроль якості продуктів харчування та харчових добавок: навч.-метод. посібник. Запоріжжя : ЗДМУ, 2017. 131 с.
8. Дикань В. Л., Каграманян А. О., Каличева Н. Є. та ін. Товарознавство та комерційна діяльність : підручник. Харків : УкрДУЗТ, 2018. 362 с.
9. Довідник товарознавця. Продовольчі товари. За ред. С. В. Князя. Видавництво: Львівська політехніка. 2018. 684 с.
10. Дубініна А.А. Методи визначення фальсифікації товарів Бібліотека українських підручників. URL: <http://surl.li/lugky>.
11. Калашник О. В. Ідентифікація, оцінка якості та безпечності виробів для дітей із пластичних мас. Якість і безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі та торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи : колективна монографія ; за ред. О. В. Калашник, С. Е. Мороз, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астроя», 2021. С. 163-191.
12. Калашник О. В., Калашник О. Д. Споживні властивості тканин підкладкових для одягу. Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори

- розвитку і перспективи : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) (15 лютого 2023 року). Полтава : ПДАУ, 2023. С. 97-99.
13. Калашник О.В., Мороз С.Е. Вплив інгредієнтів косметичних засобів на організм людини. Хімія, екологія та освіта: мат-ли IV міжнар. наук.-практ. інтернет-конференції, 21-22 травня 2020 р., Полтава, 2020. С. 101-104.
14. Калашник О. В., Мороз С. Е. Оцінювання відповідності маркування розеток побутових. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матеріали X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (24 березня 2023 року). Полтава : ПУЕТ, 2023.С.168-172.
15. Калашник О.В., Кириченко О. В. Сучасний асортимент, вимоги до якості, проведення експертного дослідження пудри компакної. Якість і безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі та торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи : колективна монографія ; за ред. О. В. Калашник, С. Е. Мороз, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астроя», 2022. С. 54-100.
16. Калашник О.В., Мороз С.Е. Сучасний асортимент шпалер. Маркетингові стратегії, підприємництво і торгівля: сучасний стан, напрямки розвитку : мат-ли II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конференції, м. Київ, 29 квіт. 2021 р., Київ : КНУБА, 2021. С. 173-175.
17. Калашник О.В., Мороз С.Е. Практичні аспекти збагачення хліба пшеничного. Аграрна галузь сучасної України: проблеми та перспективи розвитку: мат-ли I міжнар. наук.-практ. конф., м. Слов'янськ, 14 трав. 2021 р., Слов'янськ : ЛНАУ, 2021. С. 115-117.
18. Калашник О. В., Мороз С. Е., Бараболя О. В., Ремізова Н. Л. Якість крупи гречаної, що імпортується в Україну. Вісник Полтавської державної аграрної академії 2019. №2. С. 28-39.
19. Калашник О.В., Мороз С.Е., Дмитренко О.Ю., Басова Ю.О. Виявлення та аналіз критеріїв ідентифікації квітів. Формування системи внутрішньої торгівлі України: теорія, практика, інновації : колективна монографія ; за ред. В.В. Лісич, В.І. Місюкевич, О.М. Михайленко. Полтава : ПУЕТ, 2020. С. 207-219.
20. Калашник О. В., Мороз С. Е., Кириченко О.В. Практичні аспекти використання інформаційних баз для ідентифікації косметичних засобів. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2020. №1. С. 110-117.
21. Калашник О.В., Мороз С.Е., Поліщук Л.В., Кириченко О.В. Порівняльне тестування фарфорового посуду. Вісник Хмельницького національного університету 2019. С. 105-114. <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/3734>.
22. Калашник О.В., Мороз С.Е., Приходько Л.В. Класифікація асортименту труб із пластичних мас як основа для їх ідентифікації. Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) (15 лютого 2023 року). Полтава : ПДАУ, 2023.С. 99-104.
23. Калашник О.В., Мороз С.Е., Хоменко М.Б. Дослідження маркування масла вершкового як основа для його ідентифікації. Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору : матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) (24 березня 2023 року). Полтава : ПДАУ, 2023. С. 141-144.
24. Калашник О. В., Мороз С. Е., Кайнаш А. П., Бородай А. Б., Заркуа К. Р. Оцінювання плодів ківі залежно від умов пакування. Вісник Уманського національного університету садівництва. 2019. №2. С. 62-68. <http://visnyk-unaus.udau.edu.ua/ua/rubriki-zhurnalu/agrarna-nauka/181-xarchov-technolog.html>.
25. Мазаракі А. А., Притульська Н. В., Осика В. А. та ін Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. К. : КНТЕУ, 2014.
26. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підручник. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
27. Мороз С.Е., Калашник О.В. Безпечні шпалери: свідоме споживання. Мережевий бізнес: становлення, проблеми, інновації : мат-ли X міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції, 27-28 квітня 2020 р., Полтава : ПУЕТ, 2020. С. 251-255.
28. Мороз С.Е., Калашник О.В., Кириченко О.В. Тенденції ринку ламінованого підлогового покриття в Україні. Мережевий бізнес: становлення, проблеми, інновації : мат-ли XI Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції, м. Полтава, 27-28 квіт. 2021 р., Полтава : ПУЕТ, 2021. С. 251-255.
29. Мороз С. Е., Калашник О. В., Кириченко О. В., Рачинська З. П., Гнітій Н. В. Ідентифікація та дослідження якості піротехнічних побутових виробів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». Полтава, 2020. № 1 (96). С. 105-112.
30. Омельченко Н. В., Калашник О. В., Лисенко Н. В. Розробка алгоритму ідентифікації виду кераміки для митних цілей. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2014. № 1 (70) С. 102-111.
31. Опорний конспект лекцій з дисципліни Товарознавство непродовольчих товарів: Миколаїв: МДКЕХТ, 2015 157с. <https://oldiplus.ua/downloads/tovarovnavstvo.pdf>.
32. Пицяк А.Я., Калашник О.В., Мороз С.Е. Дослідження мікробіологічних показників якості хліба пшеничного, виготовленого за новими рецептурами. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : мат-ли VIII Міжнар.наук.-практ. інтернет-конференції, м. Полтава, 25-26 берез. 2021 р., м. Полтава : ПУЕТ, 2021. С. 205-207.

33. Промислове товарознавство: навч. посіб. / Гавриш Ю.О., Царьова Т.О., Кубишина Н.С. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 92 с.
34. Пугачевський Г.Ф., Михайлова Г.М. Текстильне товарознавство. Товарознавство текстильних, швейних, трикотажних товарів та килимів: опор. конспект лекцій. К.: КНТЕУ, 2012. 66 с.
35. Пугачевський Г. Ф. Теоретичне товарознавство. К.: КНТЕУ, 2016. 128 с.
36. Радченко Л. О., Льовшина Л. Д., Головка М. П. Товарознавство непродовольчих товарів : навч. посібник. Х. : Світ книг, 2013. 943 с.
37. Радченко Л.О. Товарознавство непродовольчих товарів: навчальний посібник / Л.О. Радченко, Л.Д. Льовшина, М.П. Головка, О.В. М'ячиков, І.Ф. Мартишко. Харків: Світ Книг. 2019. 943 с.
38. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. Харків : Світ книг, 2016. 713 с.
39. Сирохман І. В., Завгородня В. М., Лебединець В. Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари : підручник. Київ : Знання, 2014. 543 с.
40. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник http://ebooktime.net/book_74.html . (дата звернення 25.05.2022 р.).
41. Сирохман І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів. URL: http://libfree.com/179570405-tovarnoznavstvotovarnoznavstvo_tsukru_medu_konditerskih_virobiv_sirohman_iv.html.
42. Таран-Лала О. М., Калашник О. В., Рекунов В. С. Дослідження асортименту соку яблучного Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору : матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) (24 березня 2023 року). Полтава : ПДАУ, 2023. С. 341-343.
43. Тихонова, Н. П. Товарознавство сувенірів та товарів народних художніх промислів України : опорний конспект. К. : КНТЕУ, 2006. 113 с.
44. Тищенко Є. В., Пономарьов П. Х. Товарознавство харчових жирів : підручник для студентів товарознавчих факультетів вищих закладів освіти. Київ : КДТЕУ, 2000. 160 с.
45. Тищенко Є. В., Рудавська Г. Б., Орлов М. П. , Кириченко Л. С. Товарознавство продовольчих товарів (лабораторний практикум): навч. посіб. для студ. товарознав. ф-тів вузів. Київ : КНТЕУ, 2000. 410 с.
46. Товарознавство: навч.-метод. посіб. / О. Коркуна, А. Демічковський, О. Цільник, О. Бордун, О. Піхур. Львів: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.
47. Шкарупа В. Ф. Товарознавство продовольчих товарів. Продукти рослинного походження: Опорний конспект лекцій. К. : КНТЕУ, 2002. 182 с.
48. Шкарупа В. Ф. Товарознавство продовольчих товарів. Продукти тваринного походження: опорний конспект лекцій. К. : КНТЕУ, 2004. 287с.
49. Юдічева О. П. Товарознавство. Малопоширені овочі : навч. посібник. К.: Ліра-К, 2014. 236 с.
50. Юдічева О. П., Калашник О. В., Мороз С. Е., Рибалко О. А., Корсун А. В. Органолептичне оцінювання хліба пшеничного, збагаченого продуктами переробки гарбуза. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Львів, 2020. Вип. 23. С.136-144.
51. Dubinina A., Letuta T., Shcherbakova T., Selyutina G., Afanasieva V., Yudicheva O., Kalashnyk O., Samoylenko A. Stabilization of the natural color of Sweet Pepper (*Capsicum annuum* L.) during its processing Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production. 2018. VOL 6, № 11 (96). P. 15-20.
52. Tkachenko A., Birta G., Burgu Y., Floka L., Kalashnyk O. Substantiation of the development of formulations for organic cupcakes with an elevated protein content Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production. 2018. VOL 3, № 11 (93).
53. Sanja Oručević Žuljević and Asima Akagić. Flour-Based Confectionery as Functional Food. DOI: 10.5772/intechopen.95876. <https://www.intechopen.com/chapters/75487>.
54. Olena Kobets, Viktor Dotsenko, Oksana Arpul, Iryna Dovgun. Wheat fibre impact on flour quality of confectionery products. URL : <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/25608/1/Kobets.pdf>.
55. Yudicheva O., Kalashnyk O., Moroz S., Kalian O. Quality and safety of food as a component of food of safety. Security of the XXI century: national and geopolitical aspects : Collective monograph. Nemoros s.r.o. Prague, (2019). P. 319-326.
56. Szilvia Vincze,* Sascha Al Dahouk, and Ralf Dieckmann. Microbiological Safety of Non-Food Products: What Can We Learn from the RAPEX Database? URL : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6538994/>.
57. Food and non-food sensory analyses. URL : <https://www.dti.dk/specialists/food-and-non-food-sensory-analyses/33736>.
58. TOP 5 on-site tests for porcelain dinnerware. URL : <https://www.intouch-quality.com/blog/top-5-on-site-tests-for-porcelain-dinnerware>.
59. Metal Marking Behavior and Testing of Porcelain Tableware. URL : https://www.researchgate.net/publication/359553409_Metal_Marking_Behavior_and_Testing_of_Porcelain_Tableware.
60. Enhancing porcelain whiteware quality assessment by means of Reverse Engineering-based procedures. URL : <https://is.gd/BlepOW>.
61. Implementation of the haccp system for the dairy industry. Modern Science — Moderní věda. Praha.

Česká republika, Nemoros. 2019. No 5. P. 52-63.

62. Swai E S., Schooman L. Application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) practice to the milk production and marketing chain: the case of Tanga region. <http://www.lrrd.org/lrrd25/2/swai25033.htm>.

63. Peristeropoulou M., Argyro Fragkaki, Printzos N., Lainab I. Implementation of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System to a Dairy Industry: Evaluation of Benefits and Barriers. <http://surl.li/lugix>.

Інформаційні ресурси

1. Основи товарознавства. URL: <http://buklib.net/books/21949/>.
2. Сервіс БУДСТАНДАРТ Online URL: <http://online.budstandart.com/ua/>.
3. Про безпечність та якість харчових продуктів [Текст] : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР (із змінами, внесеними Законом України від 02.10.2012 р. № 5316-VI (5316-17)). URL : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97>.
4. Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції [Текст] : Закон України від 02.12.2010 р. № 2735-VI (із змінами, внесеними Законом України від 16.10.2012 р. № 5463-VI (5463-17)). URL : <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/2735-17>.
5. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі непродовольчими товарами [Текст] : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 11.03.2004 р. № 98 (із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економіки № 259 (з1011-05) від 29.08.2005 р.) URL : <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/z0379-04>.
6. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами [Текст] : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 11.07.2003 р. № 185 (із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економіки № 21 (z0089-08, z0096-08) від 25.01.2008 р.). URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0628-03>.
7. Про затвердження Технічного регламенту безпечності іграшок [Текст] : Постанова Кабінету Міністрів України від 11.07.2013 р. № 515. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/515-2013>.
8. Про затвердження Технічного регламенту маркування матеріалів, що використовуються для виготовлення: Постанова Кабінету Міністрів України від 09.06.2011 р. № 632. URL : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/632-2011>.
9. Про затвердження Технічного регламенту мийних засобів [Текст] : Постанова Кабінету Міністрів України від 20.08.2008 р. № 717 (із змінами, внесеними згідно з Постановами КМУ № 408 (408-2013-п) від 12.06.2013 р. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/717-2008>.
10. Про затвердження Технічного регламенту щодо назв текстильних волокон і маркування текстильних виробів [Текст] : Постанова Кабінету Міністрів України від 14.01.2009 № 13. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/13-2009>.
11. Про захист прав споживачів [Текст] : Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII (із змінами, внесеними Законом України від 16.10.2012 р. № 5463-VI. URL : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show>.
12. Про інформацію [Текст] : Закон України від 02.10.1992 р. № 2657-XII (із змінами, внесеними Законом України від 03.07.2012 р. № 5029-VI (5029-17)). URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2657-12>.
13. Про реалізацію окремих положень Закону України «Про захист прав споживачів» [Текст] : Постанова Кабінету Міністрів України від 19.03.1994 р. № 172 (із змінами, внесеними згідно з Постановами КМУ № 1173 (1173-2005-п) від 07.12.2005 р. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/172-94>. Назва з екрана.
14. Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності. URL: <http://sfs.gov.ua/baneryi/mitne-oformlennya/subektam-zed/klasifikatsiya-tovariv/63603.html>.
15. Онлайн-курс Product-менеджер. URL : <https://laba.ua/lecture/2524-product-menedzher>.
16. Онлайн-курс Product management. URL : <https://laba.ua/lecture/2774-product-management>.