


**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ВТЕІ КНТЕУ

 **Н. Л. Замкова**

28 09 2020

ТОВАРОЗНАВСТВО. ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ
COMMODITY SCIENCE. FOOD PRODUCTS

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр»	/ bachelor
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»	/ Manufacturing and Technology
Спеціальність	181 «Харчові технології»	/ Food Technology
Спеціалізація/ Освітня програма	«Харчові технології»	Food Technology

Розробник: В.В. Шарко, к.е.н., доцент

Гарант освітньої програми «Харчові технології» - Семко Т.В., к.т.н., доцент

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва 01 вересня 2020 р. пр. № 12; на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування 18 вересня 2020 р. пр. № 09 та засіданні вченої ради інституту 28 вересня 2020 р. пр. № 8

Рецензенти внутрішній рецензент – Сіренко С.О., к. т. н., доцент
зовнішній стейкхолдер – Вакуленко Я.М., адміністратор, товариство з обмеженою відповідальністю «Сушия», м. Вінниця

Редактор: Фатєєва Т. Д.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.В.

Підп. до друку 05.10.2020 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк різнографічний. Ум. друк. арк. 1,40.
Обл.-вид. арк. 1,16. Тираж 5. Зам. № 388.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Мета вивчення дисципліни. Дисципліна «Товарознавство. Харчові продукти» є основною навчальною дисципліною для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Харчові технології».

Робоча програма підготовлена відповідно до структурно-логічної схеми навчального процесу та вимог освітньої програми здобувачів першого рівня вищої освіти.

Метою викладання дисципліни «Товарознавство. Харчові продукти» є формування у здобувачів вищої освіти цілісно-структурованої системи знань, умінь та навичок щодо споживних властивостей, якості та асортименту харчових продуктів, чинників їх формування, контролю й зберігання у сферах виробництва, товаропросування та споживання.

Завданнями дисципліни є надання здобувачам вищої освіти спеціальних теоретичних знань та практичних навичок щодо вивчення споживних властивостей, класифікації продовольчих товарів, асортименту, вимог нормативної документації щодо їх якості, збереження якості в процесі реалізації.

Результати вивчення навчальної дисципліни, її місце в освітньому процесі. Результатом вивчення дисципліни «Товарознавство. Харчові продукти» є формування комплексу компетентностей:

- **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:**

К 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

- **спеціальні компетентності:**

К 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

К 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

К 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

К 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

Програмні результати навчання здобувачів з навчальної дисципліни «Товарознавство. Харчові продукти» полягають:

ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

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

Міждисциплінарні зв'язки: робоча програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів.

Вивченню нормативної дисципліни «Товарознавство. Харчові продукти» передуює засвоєння знань з таких дисциплін, як «Фізика для харчових технологій», «Харчова хімія», «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», «Харчова мікробіологія», на основі яких узагальнюється, систематизується накопичений емпіричний матеріал, встановлюється зв'язок товарознавчих теорій з розвитком практичного пізнання предметів і речей як об'єктів товарного виробництва, що задовольняють численні суспільні потреби. З'ясування сутності цих потреб неможливе без забезпечення єдності практичного пізнання матеріальних об'єктів як предметів споживання та теоретичного узагальнення знань про корисність і цінність цих предметів, продуктів і речей.

Критерії оцінювання результатів навчання. Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни. Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначити за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали. Підсумковим контролем є екзамен.

Рівні компетентності	За шкалою КНТЕУ	Критерії оцінювання
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Якість навчання протягом семестру оцінюється із розрахунку 100 балів. Упродовж вивчення дисципліни передбачено контроль самостійної роботи. Після вивчення дисципліни здобувачі здають екзамен.

Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80 : 20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переведення поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці. Здобувачі вищої освіти, які повністю виконали програму дисципліни та набрали 75 і більше балів, отримують підсумкову оцінку без опитування чи виконання екзаменаційного завдання. Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового) контролю, має право звернутися із проханням переглянути оцінку одержану на екзамені.

Обсяг дисципліни в кредитах та його розподіл (тематичний план)

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	
	Усього годин/кредитів	з них			
		лекції	лабораторні заняття		самостійна робота студентів
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	12	2	2	8	УО, СУН
Тема 2. Товарознавча характеристика круп, борошна, хлібобулочних та макаронних виробів	18	4	4	10	УО, КТ, СУН
Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції, культивовані гриби	18	4	4	10	УО, Т, СУН
Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів	16	4	4	8	УО, КТ, СУН
Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів	18	4	4	10	УО, Т, СУН
Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів	16	4	4	8	СУН
Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	16	4	4	8	УО, Т, СУН
Тема 8. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	18	4	4	10	УО, КТ, СУН
Тема 9. Товарознавча характеристика риби та рибних продуктів	18	4	4	10	УО, КТ, СУН
Тема 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних товарів	16	4	4	8	КТ, СУН
Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів	14	2	2	10	УО, Т, КТ, СУН
Разом:	180/6	40	40	100	
Підсумковий контроль					Екзамен письмовий

Примітка: УО – усне опитування; Т – тестування; КТ - комп'ютерне тестування; СУН – система управління навчанням MOODLE.

II. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів

Предмет та завдання товарознавства харчових продуктів. Стислі довідки з історії розвитку товарознавства. Зв'язок товарознавства з іншими дисциплінами.

Хімічний склад продовольчих товарів: неорганічні та органічні речовини, їх значення для життєдіяльності, вміст в продуктах, вплив на якість харчових товарів.

Корисність харчових продуктів: харчова, біологічна, енергетична і фізіологічна цінність харчових продуктів. Засвоюваність та доброякісність продуктів харчування. Наукові теорії і концепції раціонального харчування: антична теорія, теорія збалансованого харчування (класична), теорія адекватного харчування, концепції диференційного, спрямованого, індивідуального харчування.

Поняття якості, показники якості, рівень якості. Методи оцінки якості: вимірjuвальний, реєстраційний, розрахунковий, експертний, органолептичний, соціологічний. Основні напрямки розвитку науки про якість продовольчих товарів.

Методи зберігання продовольчих товарів. Фактори, що впливають на споживні властивості харчових продуктів під час зберігання. Режими зберігання, вимоги до тари та упакування товарів. Види втрат продовольчих товарів та шляхи їх зниження на всіх етапах товароруху.

Способи консервування, їх суть, переваги та недоліки. Основні напрямки удосконалення методів консервування.

Державна система стандартизації, мета, завдання, принципи стандартизації. Категорії і види стандартів.

Тема 2. Товарознавча характеристика круп, борошна, хлібобулочних та макаронних виробів

Значення зерноборошняних товарів у харчуванні людини. Особливості хімічного складу зерна та продуктів його переробки. Класифікація зерноборошняних товарів.

Крупи. Відмітні особливості видів, номерів і сортів крупів. Принципова схема виробництва. Споживні властивості, асортимент, оцінка якості, умови та терміни зберігання, втрати та шляхи їх зниження.

Виробництво борошна, класифікація, асортимент, вимоги до якості.

Сировина хлібопекарської промисловості, особливості технології виробництва. Класифікація, асортимент хліба та булочних виробів. Транспортування та зберігання хлібобулочних виробів.

Виробництво макаронних виробів. Використання основної та додаткової сировини для виготовлення макаронних виробів. Класифікація, асортимент товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва. Показники якості, дефекти.

Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції, культивовані гриби

Значення овочів та плодів у харчуванні людини. Хімічний склад та харчова цінність. Класифікація. Характеристика основних груп овочів та плодів. Вимоги до якості. Зміни якості плодовоовочевої продукції на різних етапах товароруху.

Перероблені овочі та плоди. Способи переробки, характеристика плодовоовочевих консервів, квашених та солених овочів і плодів, швидкозаморожених та сушених груп овочів і плодів. Сировина, особливості виготовлення. Основні напрями розвитку переробки та пакування овочів і плодів у нашій країні та за кордоном. Культивовані гриби та продукти їх переробки.

Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів

Види крохмалю, способи виробництва картопляного та кукурудзяного крохмалю, показники якості, сортовий поділ, умови зберігання. Виробництво, властивості та асортимент крохмалепродуктів, модифіковані види крохмалю.

Харчове значення цукру, схема виробництва цукру, асортимент, показники якості та умови зберігання цих продуктів.

Хімічний склад натурального меду, його харчова цінність та лікувальне значення, класифікація, сортовий поділ, показники якості та умови зберігання.

Кондитерські вироби: класифікація, харчова цінність. Фактори формування асортименту, підвищення якості та харчової цінності. Асортимент виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів

Значення смакових продуктів у харчуванні та їх товарознавча класифікація. Загальна характеристика основних груп смакових товарів: чаю, кави, прянощів та приправ, безалкогольних, слабоалкогольних, алкогольних напоїв, тютюнових виробів.

Сировина та принципова схема виробництва чаю, класифікація, асортимент товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва, особливості хімічного складу, оцінка якості, умови та терміни зберігання.

Класифікація алкогольних виробів, особливості виробництва, асортимент і показники якості, умови та терміни зберігання.

Класифікація виноградних вин, особливості виробництва і характеристика окремих груп виноградних вин: столових, кріплених, ароматизованих, ігристих, шипучих.

Слабоалкогольні напої: фактори, що впливають на формування асортименту, особливості виробництва, вимоги до якості, упакування, транспортування та зберігання.

Мінеральні води: споживні властивості, значення в харчуванні, чинники, що формують якість, вимоги до якості, втрати під час товароруху, шляхи формування асортименту та зниження втрат.

Класифікація, характеристика окремих груп та видів прянощів і приправ, їх споживні властивості, асортимент, вимоги до якості.

Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів

Склад та роль жирів у харчуванні. Види сировини, способи отримання, особливості товарної характеристики окремих видів олії: соняшникової, оливкової, арахісової, соєвої, кукурудзяної, гірчичної, кунжутної та ін., ступінь очистки та якісні показники, хімічний склад, властивості та харчова цінність.

Види тваринних жирів: способи одержання, хімічний склад, харчова цінність, товарний асортимент, показники якості, умови зберігання.

Класифікація, асортимент, фактори формування споживних властивостей маргарину, кулінарних, кондитерських, хлібопекарських жирів та майонезів. Вимоги до якості, пакування та зберігання. Особливості виробництва нових видів харчових жирів.

Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів

Значення молока і молочних продуктів у харчуванні людини. Класифікація, особливості хімічного складу. Сировина, способи виробництва, асортимент, вимоги до якості та дефекти молочної продукції.

Загальні відомості. Спільні та відмінні властивості молока та вершків. Фактори, що формують якість молока та вершків: сировина, процеси виробництва. Характеристика основних видів пастеризованого та стерилізованого молока і вершків.

Класифікація: кисломолочні напої, сметана, кисломолочний сир, сиркові вироби та молочні десерти.

Виробництво морозива, асортимент, фактори формування асортименту, оцінка якості, пакування та строки зберігання.

Особливості виробництва сичугових сирів, фактори формування асортименту, споживні властивості, вимоги до пакування та зберігання. Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна і енергетична цінність. Фактори формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Сутність біохімічних процесів при дозріванні сирів. Шляхи прискорення дозрівання; їх вплив на якість готової продукції.

Класифікація та асортимент молочних консервів. Фактори формування асортименту твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних, кисломолочних і перероблених сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Виробництво масла вершкового, сировина, принципова схема виробництва, асортимент, втрати під час зберігання та підготовки до реалізації, шляхи їх зниження. Класифікація молочних товарів спеціального призначення, їх асортимент. Споживні властивості.

Тема 8. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів

Класифікація, морфологічна будова, особливості хімічного складу і харчової цінності окремих тканин, що утворюють м'ясо забійних тварин.

Способи термічної обробки м'яса (охолодження, заморожування), їх вплив на товарні показники і збережуваність м'яса, якість товару, умови і терміни зберігання.

Класифікація м'яса за видом, віком, статтю, вгодованістю, способи клеймування туші, принципи сортового розрубання туш у роздрібній торгівлі, їх кулінарне використання.

Види субпродуктів, поділ їх на категорії, харчова цінність, призначення різних видів субпродуктів, умови і терміни зберігання.

Класифікація, особливості виробництва, харчова цінність, асортимент, вимоги до якості м'ясних копченостей, ковбасних виробів, м'ясних напівфабрикатів та кулінарних виробів, м'ясних консервів.

Тема 9. Товарознавча характеристика риби та рибних продуктів

Сучасний стан і перспективи розвитку рибної промисловості. Харчова цінність м'яса риби. Класифікація рибних товарів.

Основні райони рибного промислу: класифікація головних промислових риб по родинях і видах; характерні ознаки найбільш поширених родин промислових риб: морських, океанічних, прохідних, напівпрохідних (тріскових, лососевих, оселедцевих, скорпеневих, осетрових, коропових та ін.); будова і видові ознаки риб; видовий склад родини.

Морфологічна будова тканини, хімічний склад, харчова цінність, вплив різних факторів на хімічний склад м'яса і його харчову цінність.

Асортимент, показники якості, кулінарне використання риби, дефекти риби, умови транспортування та зберігання. Способи переробки риби.

Характеристика асортименту, сортовий поділ, показники якості, пороки, умови упакування, транспортування і зберігання кулінарної рибної продукції та рибних напівфабрикатів.

Стан виробництва рибних консервів та пресервів. Класифікація, асортимент товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва, оцінка якості, вимоги до пакування, маркування та зберігання.

Товарна класифікація ікри за видами і способами обробки, хімічним складом і її харчовою цінністю, способи приготування зернистої, паюсної, пастеризованої, ястичної ікри; характеристика товарного асортименту, показники якості, сортовий поділ, пороки, правила упакування, транспортування і зберігання окремих видів ікри.

Характеристика товарів з нерибної водної сировини – китового м'яса, ракоподібних, молюсків та водоростів.

Тема 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних товарів

Вивчення будови, хімічного складу курячого яйця. Класифікація, маркування, умови зберігання, транспортування. Види пороків неповноцінних яєць, причини виникнення та їх попередження. Якість яєць залежно від породи, віку і умов утримання птиці.

Види морожених яєчних продуктів. Сухі яєчні продукти: хімічний склад, харчова цінність, оцінка якості. Нові види яєчних продуктів у нашій країні та за кордоном. Пакування, умови та строки зберігання. Контроль якості.

Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів

Споживні властивості харчових концентратів та значення їх в харчуванні. Класифікація, характеристика асортименту харчових концентратів перших, других та солодких страв, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, показники якості, дефекти, пакування, маркування, умови зберігання.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год.
1	2	3
Знати предмет та завдання товарознавства харчових продуктів, особливості хімічного складу продуктів, особливості консервування харчової продукції	Тема № 1. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів Лекція №1 План лекції 1. Предмет та завдання товарознавства 2. Поняття якості, показники якості, рівень якості 3. Хімічний склад харчових продуктів 4. Методи консервування харчових продуктів Література: Основна література: 34, Додаткова література: 55-57 Інтернет-ресурси: 59-66	2
	Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття. 1. Зв'язок товарознавства з іншими дисциплінами. 2. Основні напрями розвитку науки про якість продовольчих товарів. 3. Фактори, що впливають на споживні властивості харчових продуктів під час зберігання. 4. Державна система стандартизації, мета, завдання, принципи стандартизації. Категорії і види стандартів.	8
Вміти виконувати оцінку якості за відповідними методами, орієнтуватись в структурі стандартів	Лабораторне заняття 1 Методи оцінки якості харчових продуктів 1. Органолептичні методи оцінки якості харчових продуктів 2. Фізико-хімічні методи оцінки якості харчових продуктів 3. Будова стандартів	2
Знати фактори, що формують якість круп, борошна та хліба в процесі виробництва; класифікацію та асортимент хліба та хлібобулочних виробів; харчову цінність, дефекти та хвороби хліба; процеси, які відбуваються під час зберігання хліба, види пакувальних матеріалів, умови і строки зберігання.	Тема № 2. Товарознавча характеристика круп, борошна, хлібобулочних та макаронних виробів Лекція № 2 План лекції 1. Значення зерноборошняних товарів у харчування людини 2. Особливості хімічного складу зерна та продуктів його переробки 3. Класифікація зерноборошняних товарів 4. Література: Основна література: Додаткова література: Інтернет-ресурси:	2
	Тема № 2. Товарознавча характеристика круп, борошна, хлібобулочних та макаронних виробів Лекція № 3. План лекції 1. Крупи. Відмітні особливості видів, номерів і сортів крупів.	2

	<p>2. Виробництво борошна, класифікація, асортимент, вимоги до якості</p> <p>3. Класифікація, асортимент хліба та булочних виробів</p> <p>4. Макаронні вироби. Класифікація та асортимент.</p> <p>Література: Основна література: 4, 23, 32, 34, 38 Додаткова література: 40, 41, 43, 45, 46 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторних занять.</p> <p>1. Принципова схема виробництва крупів</p> <p>2. Умови та терміни зберігання крупів, втрати та шляхи їх зниження</p> <p>3. Сировина хлібопекарської промисловості, особливості технології виробництва</p> <p>4. Транспортування та зберігання хлібобулочних виробів</p> <p>Показники якості та дефекти макаронних виробів</p>	10
	<p>Лабораторне заняття 2 Вивчення асортименту та оцінка якості макаронних виробів</p> <p>1. Вивчення методів відбору проб макаронних виробів</p> <p>2. Вивчення асортименту макаронних виробів</p> <p>3. Органолептична оцінка якості макаронних виробів</p>	2
	<p>Лабораторне заняття 3 Вивчення асортименту та оцінка якості хліба та хлібобулочних виробів</p> <p>1. Вивчення методів відбору проб хлібобулочних виробів</p> <p>2. Вивчення асортименту хлібобулочних виробів</p> <p>3. Органолептична оцінка якості хлібобулочних виробів</p>	2
<p>Знати ознаки класифікації свіжих овочів; анатомо-морфологічну будову окремих видів овочів, їх поділ на основні анатомо-морфологічні складові, районовані сорти овочів, їх хімічний склад залежно від сорту, зони вирощування..</p> <p>Знати ознаки класифікації свіжих плодів; анатомо-морфологічну будову окремих видів плодів, їх поділ на основні анатомо-морфологічні складові, помологічні сорти плодів, їх хімічний склад залежно від сорту, зони вирощування,</p>	<p>Тема № 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції, культивовані гриби</p> <p>Лекція № 4 План лекції</p> <p>1. Хімічний склад плодів та овочів</p> <p>2. Класифікація та характеристика свіжих плодів</p> <p>3. Класифікація та характеристика свіжих овочів</p> <p>Література: Основна література: 4, 7, 19, 23, 24-26, 35, 36, 37 Додаткова література: 44, 49, 56, 57 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	2
	<p>Тема № 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції, культивовані гриби</p> <p>Лекція № 5 План лекції</p> <p>1. Способи переробки плодово-овочевої продукції</p> <p>2. Характеристика плодовоовочевих консервів, квашених та солених овочів і плодів, швидкозаморожених та сушених груп овочів і плодів.</p> <p>3. Культивовані гриби та продукти їх переробки</p>	2

агротехніки.	Література: Основна література: 4, 7, 19, 23, 24-26, 35, 36, 37 Додаткова література: 44, 49, 56, 57 Інтернет-ресурси: 59-66	
	Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторних занять. 1. Зміни якості плодоовочевої продукції на різних етапах товароруху 2. Способи переробки, сировина, особливості виготовлення 3. Основні напрями розвитку переробки та пакування овочів і плодів у нашій країні та за кордоном	10
Вміти проводити оцінку якості свіжих овочів, ідентифікувати їх хвороби та пошкодження.	Лабораторне заняття 4 Вивчення господарсько-ботанічних сортів та якості бульбоплодів 1. Вивчення класифікації та будови картоплі 2. Хвороби картоплі 3. Оцінка якості картоплі	2
Вміти визначати якість та виявляти дефекти продуктів переробки плодів та овочів.	Лабораторне заняття 5 Вивчення асортименту та вимог до якості плодівих і овочевих консервів 1. Вивчення класифікації та асортименту овочевих і плодівих консервів з урахуванням особливостей рецептури і технології їх виготовлення. 2. Вивчення дефектів плодоовочевих консервів. 3. Визначення якості окремих видів овочевих та плодівих консервів.	2
Знати особливості розвитку та сучасного стану виробництва крохмалю та крохмалепродуктів, значення крохмалю у харчуванні, особливості його хімічного складу, сировини і процесів виробництва, асортименту та вимог до якості, пакування,	Тема № 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів Лекція № 6 План лекції 1. Види крохмалю способи виробництва 2. Крохмалепродукти. Виробництво, властивості та асортимент крохмалепродуктів, модифіковані види крохмалю 3. Харчове значення цукру Література: Основна література: 4, 8, 21, 22, 32, 33, 37 Додаткова література: 45, 55 Інтернет-ресурси: 59-66	2

маркірування та зберігання. Знати особливості розвитку та сучасного стану цукропереробної промисловості, значення цукру та його заміників, меду у харчуванні, особливості їх хімічного складу, сировини і процесів виробництва, асортименту та вимог до якості, пакування, маркірування та зберігання.	<p>Тема № 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів</p> <p>Лекція № 7</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Асортимент, показники якості та умови зберігання цукру 2. Хімічний склад меду, його харчова цінність, класифікація 3. Кондитерські вироби: класифікація, харчова цінність. <p>Література: Основна література: 4, 8, 21, 22, 32, 33, 37 Додаткова література: 45, 55 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторних занять.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умови зберігання цукру 2. умови зберігання меду 3. Асортимент виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва 	10
Вміти проводити оцінку якості цукру та меду.	<p>Лабораторне заняття 8</p> <p>Вивчення асортименту та оцінка якості цукру та меду.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення асортименту цукру та меду 2. Вивчення методів відбору проб для досліджень 3. Органолептична оцінка якості цукру та меду 	2
Вміти проводити оцінку якості борошняних кондитерських виробів.	<p>Лабораторне заняття 9</p> <p>Вивчення асортименту та оцінка якості борошняних кондитерських виробів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення асортименту борошняних кондитерських виробів 2. Вивчення методів оцінки якості 3. Оцінка якості виробів за органолептичними показниками 	2
Знати особливості хімічного складу та споживання окремих видів смакових товарів, їх класифікацію.	<p>Тема № 5. Товарознавча характеристика смакових товарів</p> <p>Лекція № 8</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика смакових товарів 2. Особливості технології та класифікація чаю 3. Характеристика кави 4. Прянощі та приправи <p>Література: Основна література: 4, 6, 21, 27 Додаткова література: 47, 54 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	2
	<p>Тема № 5. Товарознавча характеристика смакових товарів</p> <p>Лекція № 9</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація алкогольних виробів, асортимент і показники якості 2. Класифікація слабоалкогольних виробів, асортимент і показники якості 	2

	<p>3. Мінеральні води, споживні властивості, вимоги до якості, характеристика асортименту</p> <p>Література: Основна література: 4, 6, 21, 27 Додаткова література: 47, 54 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторних занять.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення смакових продуктів у харчування та їх товарознавча класифікація 2. Сировина та принципова схема виробництва чаю, умови та терміни зберігання 3. Характеристика окремих груп виноградних вин: столових, кріплених, ароматизованих, ігристих, шипучих 	10
Вміти проводити оцінку якості чаю органолептичним методом	<p>Лабораторне заняття 8 Вивчення асортименту та оцінка якості чаю</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення методів відбору проб 2. Вивчення класифікації та асортименту чаю 3. Вивчення методів дослідження та оцінка якості наявних зразків чаю 	2
Вміти проводити оцінку якості вин органолептичним методом	<p>Лабораторне заняття 9 Вивчення асортименту та оцінка якості виноградних вин.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення класифікації та асортименту виноградних вин 2. Вивчення основ дегустації виноградних вин 	2
Знати стан та перспективи розвитку ринку жирів в Україні та світі, склад, властивості та класифікацію жирів	<p>Тема № 6. Товарознавча характеристика харчових жирів Лекція 10 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Склад жирів, властивості та значення у харчуванні 2. Класифікація жирів 3. Процеси псування жирів 4. Характеристика маргаринової продукції та майонезу <p>Література: Основна література: 4, 32, 33 Додаткова література: 45, 51, 55 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	2
	<p>Тема № 6. Товарознавча характеристика харчових жирів Лекція 11 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика олій 2. Тваринні топлени жири 3. Характеристика маргарину <p>Література: Основна література: 4, 32, 33 Додаткова література: 45, 51, 55 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторних занять.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості виробництва нових видів харчових жирів 	8

Вміти проводити оцінку якості маргарину, та олії	<p align="center">Лабораторне заняття 10</p> <p align="center">Вивчення асортименту та оцінка якості маргарину</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення асортименту маргарину 2. Вивчення методів відбору проб для досліджень. 3. Вивчення методу органолептичних досліджень маргарину 4. Дослідження якості наявних продуктів 	2
	<p align="center">Лабораторне заняття 11</p> <p align="center">Вивчення асортименту та оцінка якості олії</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення методів відбору проб для досліджень 2. Вивчення асортименту рослинних олій 3. Органолептична оцінка якості олії 	2
Знати роль молока та молочних продуктів у харчуванні, ринок молока Отримати знання про класифікацію та асортимент молока та вершків, особливості формування їх якості	<p>Тема № 7. Товарознавча характеристика молока та молочних товарів</p> <p>Лекція № 12</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хімічний склад молока. Способи обробки молока 2. Асортимент та вимоги до якості молока 3. Характеристика кисломолочних продуктів <p>Література: Основна література: 4, 21, 23, 29 Додаткова література: 48, 52 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	2
	<p>Тема № 7. Товарознавча характеристика молока та молочних товарів</p> <p>Лекція № 13</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Склад та роль сичугових сирів у харчуванні 2. Класифікація сичугових сирів 3. Характеристика вершкового масла <p>Література: Основна література: 4, 21, 23, 29 Додаткова література: 48, 52 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів.</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторних занять.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика основних видів пастеризованого та стерилізованого молока і вершків 2. Шляхи прискорення дозрівання сирів, їх вплив на якість готової продукції 3. Класифікація молочних товарів спеціального призначення, їх асортимент. Споживні властивості. 	8
Набуті навички досліджень якості молока Набуті навички дослідження якості сичугових сирів	<p align="center">Лабораторне заняття № 12</p> <p align="center">Вивчення асортименту та оцінка якості молока</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення методів відбору зразків для досліджень 2. Вивчення асортименту молока 3. Вивчення методів дослідження якості 4. Оцінка якості молока 	2
	<p align="center">Лабораторне заняття № 13</p> <p align="center">Вивчення асортименту та оцінка якості сичугових сирів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення класифікації та асортименту сичугових сирів 2. Вивчення методів оцінки якості сичугових сирів 3. Оцінка якості сирів 	2

Знати стан та перспективи розвитку ринку м'яса та м'ясопродуктів в Україні та світі, а також про основні види забійних тварин Набути знання про класифікацію, маркування та морфологічний і хімічний склад м'яса	<p>Тема № 8. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів</p> <p>Лекція 14</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хімічний склад та значення м'яса у харчуванні 2. Первинна переробка тварин 3. Післязабійні процеси у м'ясі <p>Література: Основна література: 1-3, 5, 9-11 Додаткова література: 46 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	2
	<p>Тема № 8. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів</p> <p>Лекція 15</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика м'ясних копченостей 2. Ковбасні вироби 3. Умови та строки зберігання м'ясних копченостей та ковбасних виробів <p>Література: Основна література: 1-3, 5, 9-11 Додаткова література: 46 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторних занять.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способи термічної обробки 2. Умови і терміни зберігання субпродуктів 3. Особливості м'ясних консервів 	10
Вміти розпізнавати схеми розбирання туш забійний тварин та маркування м'яса	<p>Лабораторне заняття № 14</p> <p>Розбирання м'ясних туш для роздрібної торгівлі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити схеми розбирання туш свинини, яловичини, баранини та козлятини для роздрібної торгівлі. 2. Вивчити маркування м'яса. 	2
Вміти оцінювати якість ковбасних виробів органолептичним методом	<p>Лабораторне заняття 15</p> <p>Вивчення асортименту та якості ковбасних виробів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення асортименту ковбас 2. Вивчення методів відбору зразків та дослідження якості 3. Органолептична оцінка якості ковбас 	2
Знати стан та перспективи розвитку рибної промисловості та класифікацію промислових риб; про особливості анатомічної будови та хімічного складу м'яса риб.	<p>Тема № 9. Товарознавча характеристика риба та рибних продуктів</p> <p>Лекція № 16</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хімічний склад та харчова цінність риби 2. Характеристика родин промислових риб 3. Характеристика живої, охолодженої та мороженої <p>Література: Основна література: 18, 21, 39 Додаткова література: 42 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	2

	<p>Тема № 9. Товарознавча характеристика риба та рибних продуктів Лекція № 17 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика солоних рибних товарів 2. Копчена риба 3. Оцінка якості солоної та копченої риби <p>Література: Основна література: 18, 21, 39 Додаткова література: 42 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторних занять.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сучасний стан і перспективи розвитку рибної промисловості в Україні 2. Способи переробки риби 3. Стан виробництва рибних консервів та пресервів 4. Характеристика товарів нерибної водної сировини 	10
Вміти оцінювати якісні показники мороженої риби, вміти оцінювати якісні показники солоних та копчених рибних товарів	<p>Лабораторне заняття 16 Вивчення асортименту та оцінка якості рибних консервів та пресервів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення асортименту консервів та пресервів 2. Вивчення методів відбору проб та оцінки якості консервів 3. Оцінка якості консервів 	2
	<p>Лабораторна робота 17 Вивчення асортименту та оцінка якості мороженої риби</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення класифікації та асортименту мороженої риби 2. Вивчення методів оцінки якості 3. Оцінка якості наявних зразків 	2
Знати вимоги до якості пташиних яєць, їх будову, склад та класифікацію. Знати особливості виробництва, види та якість охолоджених, морожених та сухих яєчних продуктів	<p>Тема № 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних товарів продукти Лекція № 18 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення будови, хімічного складу курячого яйця 2. Класифікація, маркування, умови зберігання, транспортування 3. Види пороків неповноцінних яєць, причини виникнення та їх попередження. <p>Література: Основна література: 4, 21 Додаткова література: 52, 56-57 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	2
	<p>Тема № 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних товарів продукти Лекція № 19 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Види морожених яєчних продуктів 2. Сухі яєчні продукти: хімічний склад, харчова цінність, оцінка якості 3. Контроль якості 	2

	<p>Література: Основна література: 4, 21 Додаткова література: 52, 56-57 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторних занять. 1. Якість яєць залежно від породи, віку і умов утримання птиці 2. Нові види яєчних продуктів у нашій країні та за кордоном 3. Контроль якості пташинних яєць</p>	8
Вміти визначати категорії курячих яєць та ступінь їх свіжості	<p>Лабораторне заняття 18 Вивчення асортименту та якості яєць 1. Вивчення методів відбору проб для досліджень 2. Вивчення асортименту яєць 3. Оцінка якості курячих яєць</p>	2
	<p>Лабораторне заняття 18 Визначення категорії та ступеня свіжості курячих яєць 1. Вивчення класифікації та маркування яєць 2. Вивчення методів дослідження якості яєць 3. Дослідження якості наявних зразків яєць</p>	2
Знати особливості класифікації, асортименту, споживних властивостей та показників якості харчових концентратів	<p>Тема № 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів Лекція № 20 План лекції 1. Споживні властивості харчових концентратів та значення їх в харчуванні 2. Класифікація, характеристика асортименту харчових концентратів 3. Показники якості харчових концентратів</p>	2
	<p>Література: Основна література: 4, 21 Додаткова література: 56-57 Інтернет-ресурси: 59-66</p>	
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторних занять. 1. Сухі продукти для дитячого та дієтичного харчування 2. Пакування та маркування харчових концентратів</p>	10
Вміти оцінювати якість харчових концентратів органолептичним методом	<p>Лабораторне заняття № 20 Вивчення асортименту та оцінка якості харчових концентратів 1. Класифікація та асортимент харчових концентратів 2. Методи оцінки якості харчових концентратів 3. Оцінка якості сухих сніданків</p>	2
Всього		180/6

III. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основні

1. Бірта Г. О. *Товарознавча характеристика продукції свинарства: навч. посіб.* Київ: Центр навчальної літератури, 2011. 144 с.
2. Бірта Г. О., Бургу Ю.Г. *Товарознавство м'яса: навч. посіб.* Київ: Центр навчальної літератури, 2011. 164 с.
3. Бірта Г. О., Бургу Ю.Г. *Товарознавство продовольчих товарів (спекурс): навч. посіб.* Київ: Центр навчальної літератури, 2012. 424 с.
4. Бровко О.Г., Булгакова О.В., Гордієнко Г.С., Дятлов В.В., Квасников А.А., Козлов А.П., Кудінова О.В., Лазарева Н.Т., Ліхоніна Г.О., Ляховченко Л.П., Малигіна В.Д., Медведкова І.І., Молоканова Л.В., Породіна Л.В., Ракова В.П., Ракиша-Слюсарєва О.А. *Товарознавство. Продовольчі товари: навч. Посібник.* Київ: Кондор, 2010. 730 с.
5. Власенко В.В., Головка М.П., Власенко І.Г., Фаріонік Т.В., Гирич С.В. *Товарознавство м'ясної сировини та м'ясопродуктів.* Вінниця : ТОВ «Нілан-ЛТД», 2013. 383 с.
6. Герасимова В.А, Белокурова Е.С., Вытовтов А.А. *Товароведение и экспертиза вкусовых товаров.* Санкт-Петербург: Питер, 2005. 416 с.
7. Довідник по зберіганню плодів, ягід, винограду/ За ред. Ігінтєєва Б.Д. Київ: Урожай, 1974. 180 с.
8. Драгилев А.И., Лурье И.С. *Технология кондитерских изделий.* Москва: ДеЛи принт, 2001. 483 с.
9. ДСТУ 4426:2005 *М'ясо. Яловичина у відрубках*
10. ДСТУ 4436:2005. *Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні*
11. ДСТУ 4443:2005 *Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови*
12. ДСТУ 4444:2005 *Субпродукти кролів. Технічні умови*
13. ДСТУ 4529:2006. *Ковбаси варені з м'яса птиці та м'яса кролів*
14. ДСТУ 4531:2006. *Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені*
15. ДСТУ 4590:2006 *Напівфабрикати м'ясні натуральні від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням*
16. ДСТУ 4670:2006. *Продукти з яловичини та свинини варені, копчено-варені*
17. ДСТУ 8380:2015 *М'ясо та м'ясні продукти. Метод вимірювання масової частки жиру*
18. Дубініна А.А., Оніщенко В.М., Янчева М.О., Попова Т.М., Томашевська Р.Я. *Товарознавство риби та рибних товарів: навч. посібн.* Київ : Центр навчальної літератури, 2012. 336 с.
19. Жолик Г.А. *Технология хранения и переработки картофеля, овощей, плодов и ягод.* Минск: Ураджай, 2001. 135 с.
20. Задорожний І.М., Сирохман І.В., Раситюк Т.М. *Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні товари: Підручник.* Львів: Коопосвіта, 2000. 380с.
21. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. *Товарознавство продовольчих товарів. Кондитерські товари: Підручник.* Львів: Компак ЛВ, 2004. 304 с.

22. Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби: Підручник. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 360 с.
23. Колтунов В.А. Технологія зберігання продовольчих товарів: підручник. Київ: КНТЕУ, 2003. 538 с.
24. Колтунов В.А. Якість плодоовочевої продукції та технологія її зберігання: Монографія. Ч. 1. Якість і збереженість картоплі та овочів. Київ: КНТЕУ, 2004. 568с.
25. Колтунов В.А. Якість плодоовочевої продукції та технологія її зберігання: монографія. Ч. 2. Якість і збереженість плодів та ягід. Київ: КНТЕУ, 2004. 249с.
26. Колтунов В.А., Романенко О.Л. Субтропічні та тропічні плоди: підручник. Київ: КНТЕУ, 2005. 163 с.
27. Коробкина, З.В. Товароведение вкусовых товаров: Учебник для товаровед. фак. торг. вуз. / З.В. Коробкина. 2-е изд., перераб. М.: Экономика, 1986. 208 с.
28. Коробкіна З.В., Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів: Підручник. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 379 с.
29. Кругляков Г.Н., Кругляков Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник/ Г.Н. Кругляков,. Ростов-на-Дону: «МарТ», 2000. 448с.
30. Малигіна В.Д. Основи експертизи продовольчих товарів / В.Д. Малигіна. - Режим доступу: <http://westudents.com.ua/knigi/162-osnovi-ekspertizi-prodovolchih-tovarv-maligna-v-d.html>
31. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник. Москва: Академия, 2008. 304 с.
32. Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів: опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2002. 320 с.
33. Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів: Опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2002. 320с.
34. Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари : практикум / Н.Я. Орлова. Київ: КНТЕУ, 2008.
35. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: підручник. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. 360 с.
36. Пономарьов П.Х. Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів: Навч. посібник/ П.Х. Пономарьов, І.В. Донцова, Л.І. Гірняк. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 184 с.
37. Пригульська Н.В., Рудавська Г.Б., Колтунов В.А. та ін. Продовольчі товари (лабораторний практикум): Навчальний посібник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. 505 с.
38. Продовольчі товари (лабораторний практикум): навч. посіб./ Н.В. Пригульська, Г.Б. Рудавська, В.А. Колтунов та ін. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. 505 с.
39. Ратушенко А.Т. Страви з риби та морепродуктів: навч. Посібник. Київ: Кондор, 2010. 232 с.

Додаткові

40. Салухіна Н.Г. Хліб і хлібобулочні вироби: конспект лекцій. Київ: КДТЕУ, 1996. 33 с.
41. Салухіна Н.Г., Самойленко А.А., Ващенко В.В. Товарознавство зерноборошняних товарів: підручник. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. 357 с.
42. Сидоренко О.В. Товарознавство. Риба і рибні продукти: опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2011. 65 с.
43. Сирохман І.В. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів: навч. посібн./І.В. Сирохман, Т.М. Лозова. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 384с.
44. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари. Київ: Центр навчальної літератури, 2005. 614 с.
45. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. 5-е вид., переробл. і доп. Київ: Лібра, 2008. 600 с.
46. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. Київ: Центр навчальної літератури, 2009. 378 с.
47. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство смакових товарів: Підручник. Львів: Львівська комерційна академія, 2003. 428 с.
48. Сирохман І.В., Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В. Товарознавство молочних та яєчних товарів. Підручник. Київ: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2000. 251 с.
49. *Справочник по приемке, хранению и реализации продовольственных товаров растительного происхождения/ Под ред. Мицька В.Е. Киев: Техника, 1991. 215 с.*
50. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель». URL: <http://www.potrebitel.org.ua>
51. Тищенко Є.В., Пономарьов П.Х. Товарознавство харчових жирів. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. 277 с.
52. *Товарознавство продовольчих товарів. Лабораторний практикум. навч. посіб./ Є.В. Тищенко, Г.Б. Рудавська, М.П. Орлов, Л.С. Кириченко. Київ: КДТЕУ, 2000. 411 с.*
53. Товарознавство продовольчих товарів. Опорний конспект лекцій. Розділ "Зерноборошняні товари"/ Уклад. А.А. Самойленко, В.П. Вербій, В.В. Ващенко. Київ: КНТЕУ, 2006. 118 с.
54. Товарознавство смакових товарів: навч. посіб./ А.А. Дубініна, Ю.Т. Жук, В.А. Жук, Н.А. Жестерева. Київ: Професіонал, 2004. 240 с.
55. Шкарапута В.Ф. Товарознавство продовольчих товарів. Продукти рослинного походження: Опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2002. 182с.
56. *Шкарапута В.Ф. Товарознавство продовольчих товарів. Продукти рослинного походження.: Опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2002. 182с.*
57. *Шкарапута В.Ф. Товарознавство продовольчих товарів. Продукти тваринного походження: Опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, КНТЕУ, 2004. – 286 с.*
58. *Экспертиза напитков: учеб. пособ. / В.М. Позняковский, В.А. Позова, Т.Ф. Киселева, Л.В. Пермьякова; Под ред. Позняковского В.М. Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2001. 384 с.*

Інтернет-ресурси

59. Науково-інформаційний центр «Леонорм». <http://www.leonorm.com>
60. Електронний портал FAO. URL.: www.fao.org
61. Всеукраїнська федерація споживачів «Пульс». URL: <https://www.facebook.com/pages/category/Business---Economy-Website>
62. Офіційний веб-портал Верховної Ради України, що вміщує законодавчі акти України. – Режим доступу: www.rada.gov.ua
63. Портал харчової промисловості України. – Режим доступу: www.ukrfood.com.ua
64. Справочник потребителя. URL: <http://www.test.org.ua>
65. Товарознавча характеристика рибних товарів. - Режим доступу: http://natalitkach.ucoz.com/load/ehlektronnye_uchebniki_po_tovarovedeniju/tovarovnavcha_kharakteristika_ribnikh_tovariv/2-1-0-44
66. Система управління навчанням MOODLE ВТЕІ КНТЕУ. URL: <http://sun.vtei.com.ua/>