

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Товарознавство (харчові продукти)

Назва дисципліни

Вибіркова навчальна дисципліна

Обов'язкова/Вибіркова

Мова навчання – українська

українська/англійська

Освітньо-професійна (наукова) програма **Комерційна діяльність та товарознавство і експертиза в митній справі**

(назва ОП)

Код та найменування спеціальності **076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»**

(код та найменування спеціальності)

Шифр та найменування галузі знань **07 «Управління та адміністрування»**

(шифр та найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти **бакалавр**

бакалавр/магістр

Розглянуто, схвалено та затверджено

Методичною радою академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою товарознавства та митної справи Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Гарбажій К.С., доцент кафедри товарознавства та митної справи, доцент, кандидат технічних наук
Манолі Т.А., доцент кафедри товарознавства та митної справи, доцент, кандидат технічних наук,
Луцькова В.А., асистент кафедри товарознавства та митної справи, кандидат технічних наук,
Мірошніченко О.М., доцент кафедри товарознавства та митної справи

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри /назва кафедри/
 Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Завідувач кафедри _____
 (підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальностей 075 «Маркетинг», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», галузі знань 07 «Управління та адміністрування»

Голова ради _____
 (підпис)

Марина МАРДАР
 Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми _____
 (підпис)

Тетяна СМОКОВА
 Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
 Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Секретар Методичної ради академії _____ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
 (підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

В електронному вигляді робочої програми на місці «підпис» прописується фраза /ПІДПИСАНО/

ЗМІСТ

| | |
|---|----|
| 1 Пояснювальна записка..... | 4 |
| 1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни..... | 4 |
| 1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти | 4 |
| 1.3 Міждисциплінарні зв'язки..... | 5 |
| 1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС | 5 |
| 2 Зміст навчальної дисципліни | 6 |
| 2.1 Програма змістовних модулів..... | 6 |
| 2.2 Перелік лабораторних робіт..... | 7 |
| 2.3 Перелік завдань до самостійної роботи | 7 |
| 3 Критерії оцінювання результатів навчання..... | 8 |
| 4. Інформаційні ресурси..... | 12 |

1 Пояснювальна записка

1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Товарознавство (харчові продукти)» – вивчення та оволодіння студентами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навичками щодо формування та зберігання споживчих властивостей товарів протягом їх життєвого циклу, вивчення нормативного та законодавчого регулювання питань з контролю їх якості, формування навичок оцінки споживчих властивостей і контролю якості продовольчих товарів з метою задоволення потреб споживачів.

В результаті вивчення курсу «Товарознавство (харчові продукти)» студенти повинні

знати:

- основні принципи та засоби наукового пізнання продовольчих товарів;
- загальні системи класифікації продовольчих товарів;
- товарознавчі методи класифікації асортиментних груп продовольчих товарів;
- основні вимоги до збереження, якості та кількості товарів на етапах їх просування;
- нормативні міжнародні, державні документи з контролю якості товарів;
- методи ідентифікації та засоби товарної інформації;
- основні права виробників та споживачів продовольчих товарів;
- основні вимоги до збереження, якості та кількості товарів на етапах їх просування;
- основні права виробників та споживачів товарів.

вміти:

- користуватись нормативними документами, які регламентують якість та безпечність товарів;
- виявляти дефекти та визначати причини їх виникнення;
- визначати товарний сорт продовольчих товарів;
- проводити порівняльну оцінку споживчих властивостей товарів різних виробників;
- визначати якість та рівень безпечності товарів;
- використовувати засоби та критерії ідентифікації товарів і розрізняти сфальсифіковані товари;
- досліджувати та здійснювати оцінку споживчих властивостей продовольчих товарів;
- формувати оптимальний, раціональний асортимент товарів;
- складати мотивовані висновки та обґрунтувати їх.

1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство (харчові

продукти)» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»](#) та підготовки бакалаврів.

Загальні компетентності:

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

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 (фахові, предметні) компетентності:

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.

Програмні результати навчання:

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

ПРН 5. Організувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

ПРН 9. Знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової держави.

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

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – */перелік освітніх компонент/*, послідовні – */перелік освітніх компонент/*

1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у 2 семестрі для денної та заочної форм навчання, на 3 курсі у 1 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS - 8, годин - 240

| Аудиторні заняття, годин: | всього | лекції | лабораторні | практичні |
|----------------------------------|-------------|--------|--------------|-----------|
| денна | 120 | 48 | 72 | - |
| заочна | 72 | 24 | 48 | - |
| Самостійна робота, годин | Денна - 120 | | Заочна - 168 | |

2 Зміст навчальної дисципліни**2.1 Програма змістовних модулів**

Змістовий модуль 1: **Товарознавча характеристика зерноборошняних та макаронних товарів**

| № теми | Зміст теми | Кількість годин | |
|--------|--|-----------------|--------|
| | | денна | заочна |
| 1. | Товарознавча характеристика зерна, крупи та борошна. | 3 | 2 |
| 2. | Товарознавча характеристика хліба і хлібобулочних виробів. | 3 | 1 |
| 3. | Товарознавча характеристика макаронних виробів. | 2 | 2 |

Змістовий модуль 2: **Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів**

| № теми | Зміст теми | Кількість годин | |
|--------|---|-----------------|--------|
| | | денна | заочна |
| 1. | Крохмаль та крохмалопродукти: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості. | 4 | 1 |
| 2. | Цукор: значення, сировина, виробництво, асортимент, вимоги та показники | 4 | 1 |
| 3. | Мед: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості. | 2 | 1 |

Змістовий модуль 3: **Товарознавча характеристика сухарних, бубличних та кондитерських виробів.**

| | | | |
|---------------------------|--|-----------|-----------|
| 1. | Товарознавча характеристика сухарних виробів | 2 | 1 |
| 2. | Товарознавча характеристика бубличних виробів | 2 | 1 |
| 3. | Товарознавча характеристика кондитерських виробів. | 2 | 2 |
| Разом з дисципліни | | 24 | 12 |

Змістовий модуль 4: **Товарознавча характеристика плодів та овочів свіжих і консервованих**

| № теми | Зміст теми | Кількість годин | |
|--------|--|-----------------|--------|
| | | денна | заочна |
| 1. | Бульбоплідні, коренеплідні, капустяні, цибулеві, зелені,: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості. | 2 | 1 |
| 2. | Пряносмакові та десертні овочі, гарбузові, томатні, бобові та зернові овочі значення, асортимент, вимоги та показники якості | 2 | 1 |
| 3. | Насіннячкові, кісточкові, ягоди, субтропічні і тропічні плоди, горіхоплідні: значення, асортимент, вимоги та показники якості | 2 | 1 |
| 4. | Квашені, солоні, мочені овочі та плоди, сушені овочі і плоди: хімічний склад, значення, асортимент, вимоги та показники якості | 2 | 1 |
| 5. | Консерви овочеві і плодово-ягідні, швидкозаморожені овочі: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до її якості. | 2 | 1 |

| | | | |
|---------------------------|--|-----------|----------|
| 6. | Швидкозаморожені плоди, свіжі й перероблені гриби: хімічний склад, властивості, асортимент та вимоги до їх якості. | 2 | 1 |
| Разом з дисципліни | | 12 | 6 |

Змістовий модуль 5: Товарознавча характеристика смакових товарів

| № теми | Зміст теми | Кількість годин | |
|---------------------------|---|-----------------|----------|
| | | денна | заочна |
| 1. | Товарознавча характеристика чаю та чайних напоїв | 2 | 1 |
| 2. | Товарознавча характеристика кави та кавових напоїв | 2 | 1 |
| 3. | Товарознавча характеристика безалкогольних напоїв, слабоалкогольних напоїв і пива | 2 | 1 |
| 4. | Товарознавча характеристика алкогольних міцних напоїв | 2 | 1 |
| 5. | Товарознавча характеристика виноградних та плодово-ягідних вин | 2 | 1 |
| 6. | Товарознавча характеристика прянощів та приправ | 2 | 1 |
| Разом з дисципліни | | 12 | 6 |

2.2 Перелік лабораторних робіт

Змістовий модуль 1, 2, 3

| № з/п | Назва лабораторної роботи | Кількість годин | |
|-------|--|-----------------|-----------|
| | | денна | заочна |
| 1. | Товарознавча характеристика зерна. | 4 | 2 |
| 2. | Товарознавча характеристика крупи та борошна. | 4 | 2 |
| 3. | Товарознавча характеристика макаронних виробів | 4 | 2 |
| 4. | Товарознавча характеристика хліба і хлібобулочних виробів. | 4 | 2 |
| 5. | Дослідження якості цукру-піску й цукру-рафінаду | 4 | 2 |
| 6. | Дослідження якості меду | 4 | 2 |
| 7. | Дослідження якості карамелі | 4 | 2 |
| 8. | Дослідження якості цукерок та ірису | 4 | 2 |
| 9. | Дослідження якості борошняних кондитерських виробів | 4 | 2 |
| | | 36 | 18 |

Змістовий модуль 4, 5

| № з/п | Назва лабораторної роботи | Кількість годин | |
|-------|--|-----------------|--------|
| | | денна | заочна |
| 1. | Вивчення господарсько-ботанічних сортів свіжих фруктів та визначення показників та товарної якості | 4 | 2 |
| 2. | Вивчення господарсько-ботанічних сортів свіжих овочів та визначення показників та товарної якості | 4 | 2 |
| 3. | Вивчення асортименту і оцінка якості овочевих консервів | 4 | 2 |
| 4. | Вивчення асортименту і оцінка якості фруктових консервів | 4 | 2 |
| 5. | Вивчення асортименту та оцінка якості чаю | 4 | 2 |
| 6. | Вивчення асортименту та оцінка якості прянощів і приправ | 4 | 2 |
| 7. | Вивчення асортименту та оцінка якості мінеральних вод і безалкогольних напоїв | 4 | 2 |
| 8. | Вивчення асортименту та оцінка якості слабоалкогольних напоїв і пива | 4 | 2 |

| | | | |
|----|---|-----------|-----------|
| 9. | Вивчення асортименту та оцінка якості виноградних вин | 4 | 2 |
| | | 36 | 18 |

2.3 Перелік завдань до самостійної роботи

Змістовий модуль 1, 2, 3

| № п/п | Назва теми | Кількість годин | |
|-------|---|-----------------|-----------|
| | | денна | заочна |
| 1. | Стан виробництва зерна в світі та Україні. Країни експортери та імпортери зерна | 6 | 9 |
| 2. | Стан та перспективи розвитку зерно борошняних товарів в Україні. Споживання хлібних продуктів в Україні | 6 | 8 |
| 3. | Стандартизація зерна | 6 | 8 |
| 4. | Стан виробництва зерна в світі та Україні. Країни експортери та імпортери зерна | 6 | 8 |
| 5. | Основні напрями удосконалення асортименту і підвищення якості продукції зерно борошняної та кондитерської продукції | 6 | 9 |
| 6. | Крохмаль та крохмалопродукти: вимоги до їх якості. | 6 | 8 |
| 7. | Цукор: асортимент, вимоги та показники якості. | 6 | 8 |
| 8. | Мед: вимоги до їх якості. | 6 | 8 |
| 9. | Карамель, цукерки: хімічний склад, асортимент та вимоги до їх якості | 6 | 9 |
| 10. | Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Борошняні кондитерські вироби. | 6 | 9 |
| | Всього | 60 | 84 |

Змістовий модуль 4, 5

| № п/п | Назва теми | Кількість годин | | Завдання до самостійної роботи |
|-------|---|-----------------|--------|--|
| | | денна | заочна | |
| 1. | Пряносмакові та десертні овочі, хімічний склад, асортимент та вимоги до їх якості | 6 | 8 | Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Споживчі характеристики, показники якості асортименту 2. Харчова цінність, маркування Розв'яжіть тести. |
| 2. | Квашені, солоні, мочені овочі та плоди, хімічний склад, асортимент та вимоги до їх якості | 6 | 8 | Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Вимоги до показників якості. 2. Особливості технології Виробництва Розв'яжіть тести. |
| 3. | Швидкозаморожені плоди, | 6 | 8 | Опрацювати матеріал і дати |

| | | | | |
|-----|---|-----------|-----------|---|
| | асортимент та вимоги до їх якості | | | письмові відповіді: 1. Методи та параметри заморожування плодоовочевої сировини, умови зберігання. 2. Вимоги до якості, дефекти Розв'яжіть тести. |
| 4. | Горіхоплідні: значення, асортимент, вимоги та показники якості | 6 | 8 | Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Харчова цінність, споживчі характеристики 2. Маркування, умови зберігання, види псування, Розв'яжіть тести. |
| 5. | Свіжі й перероблені гриби, споживчі характеристики, асортимент, вимоги та показники якості. | 6 | 8 | Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Вимоги до показників якості. Маркування 2. Особливості технології виробництва, асортимент Розв'яжіть тести. |
| 6. | Стан і перспективи виробництва, споживання і торгівлі чаю. | 6 | 8 | Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Виробництво чаю у світі. 2. Імпортери чаю в Україні. |
| 7. | Вимоги до якості кави. Фасування, дефекти кави. | 6 | 8 | Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Показники якості кави. 2. Методи контролю за якістю кави. |
| 8. | Фальсифікація пива. | 6 | 8 | Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Методи фасидьсифікації пива. 2. Методи виявлення фасильсифікованого пива. |
| 9. | Хвороби, вади і недоліки вин. | 6 | 10 | Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Хвороби малоекстрактивних, молодих вин. 2. Причини виникнення вад і недоліків вин. |
| 10. | Фальсифікація вина. | 6 | 10 | Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Обґрунтувати причини та передумови фасильсифікації вин в Україні та в світі. 2. Визначити основні види фальсифікації вин. |
| | Всього | 60 | 84 | |

3 Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – _____ екзамен _____
 диф. залік/екзамен

Нарахування балів за виконання змістового модуля

| Вид роботи, що підлягає контролю | Оцінні бали | | Форма навчання | | | | | |
|---|-------------|-----|----------------|--------------|-----|------------|--------------|-----|
| | | | денна | | | заочна | | |
| | min | max | К-ть робіт | Сумарні бали | | К-ть робіт | Сумарні бали | |
| | | | | min | max | | min | max |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Змістовий модуль 1. /Назва змістового модуля/ | | | | | | | | |
| Робота на лекціях | 0,5 | 1 | 6 | 3 | 6 | 3 | 1,5 | 3 |
| Виконання лабораторних робіт | 3 | 5 | 5 | 15 | 25 | 2 | 6 | 10 |
| Виконання практичних робіт | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Опрацювання тем, не винесених на лекції | 2 | 3 | 3 | 6 | 9 | 10 | 20 | 30 |
| Підготовка до лабораторних занять | 0,5 | 1 | 5 | 2,5 | 5 | 2 | 1 | 2 |
| Підготовка до практичних занять | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Виконання індивідуальних завдань | 10,5 | 15 | 1 | 10,5 | 15 | 1 | 10,5 | 15 |
| Проміжна сума /повинна бути до 60 балів/ | | | | 37 | 60 | | 39 | 60 |
| Поточний контроль (тестовий) | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| Контроль результатів дистанційного модулю | 20 | 35 | 1 | 20 | 35 | 1 | 20 | 35 |
| Оцінка за змістовий модуль 1 | | | | 60 | 100 | | 62 | 100 |
| Змістовий модуль 2. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів | | | | | | | | |
| Вид роботи, що підлягає контролю | Оцінні бали | | Форма навчання | | | | | |
| | | | денна | | | заочна | | |
| | min | max | К-ть робіт | Сумарні бали | | К-ть робіт | Сумарні бали | |
| | | | | min | max | | min | max |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Робота на лекціях | 0,5 | 1 | 6 | 3 | 6 | 3 | 1,5 | 3 |
| Виконання лабораторних робіт | 3 | 5 | 5 | 15 | 25 | 2 | 6 | 10 |

| | | | | | | | | |
|--|-------------|------------|----------------|--------------|------------|------------|--------------|------------|
| Виконання практичних робіт | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Опрацювання тем, не винесених на лекції | 2 | 3 | 3 | 6 | 9 | 10 | 20 | 30 |
| Підготовка до лабораторних занять | 0,5 | 1 | 5 | 2,5 | 5 | 2 | 1 | 2 |
| Підготовка до практичних занять | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Виконання індивідуальних завдань | 10,5 | 15 | 1 | 10,5 | 15 | 1 | 10,5 | 15 |
| Проміжна сума /повинна бути до 60 балів/ | | | | 37 | 60 | | 39 | 60 |
| Поточний контроль (тестовий) | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 |
| Контроль результатів дистанційного модулю | 20 | 35 | 1 | 20 | 35 | 1 | 20 | 35 |
| Оцінка за змістовий модуль 2 | | | | 60 | 100 | | 62 | 100 |
| Змістовий модуль 3. Товарознавча характеристика сухарних, бубличних та кондитерських виробів. | | | | | | | | |
| Вид роботи, що підлягає контролю | Оцінні бали | | Форма навчання | | | | | |
| | | | денна | | | заочна | | |
| | <i>min</i> | <i>max</i> | К-ть робіт | Сумарні бали | | К-ть робіт | Сумарні бали | |
| | | | | <i>min</i> | <i>max</i> | | <i>min</i> | <i>max</i> |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Змістовий модуль 4. Товарознавча характеристика плодів та овочів свіжих і консервованих | | | | | | | | |
| Робота на лекціях | 0,5 | 1 | 6 | 3 | 6 | | | |
| Виконання лабораторних робіт | 3 | 5 | 4 | 12 | 20 | | | |
| Виконання практичних робіт | | | | 0 | 0 | | | |
| Опрацювання тем, не винесених на лекції | 2 | 3 | 3 | 6 | 9 | | | |
| Підготовка до лабораторних занять | 0,5 | 1 | 4 | 2 | 4 | | | |
| Підготовка до практичних занять | | | | 0 | 0 | | | |
| Виконання індивідуальних завдань | 10 | 15 | 1 | 10 | 15 | | | |
| Проміжна сума /повинна бути до 60 балів/ | | | | 33 | 54 | | | |
| Поточний контроль (тестовий) | 3 | 5 | 1 | 3 | 5 | | | |

| | | | | | | | | |
|---|----|----|---|-----------|------------|--|--|--|
| Контроль результатів дистанційного модулю | 24 | 41 | 1 | 24 | 41 | | | |
| Оцінка за змістовий модуль 3 | | | | 60 | 100 | | | |

| Вид роботи, що підлягає контролю | Оцінні бали | | Форма навчання | | | | | |
|---|-------------|------------|----------------|--------------|------------|---------------|--------------|------------|
| | <i>min</i> | <i>max</i> | денна | | | заочна | | |
| | | | Кіл-сть робіт | Сумарні бали | | Кіл-сть робіт | Сумарні бали | |
| | | | | <i>min</i> | <i>max</i> | | <i>min</i> | <i>max</i> |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Змістовий модуль 5. Товарознавча характеристика смакових товарів | | | | | | | | |
| Дистанційний модуль | 3 | 4 | 1 | 3 | 4 | 1 | 3 | 4 |
| Виконання лабораторних робіт | 3 | 5 | 4 | 12 | 20 | 1 | 12 | 20 |
| Опрацювання тем, не винесених на лекції | 1 | 2 | 5 | 5 | 10 | | 5 | 10 |
| Підготовка до лабораторних занять | 1 | 2 | 4 | 4 | 8 | | 4 | 8 |
| Виконання індивідуальних завдань | 6 | 8 | 1 | 6 | 8 | | 6 | 8 |
| Проміжна сума | | | | 30 | 50 | | 30 | 50 |
| Модульний контроль (тестовий) | 30 | 50 | | 30 | 50 | | 30 | 50 |
| Оцінка за змістовий модуль | | | | 60 | 100 | | 60 | 100 |

4. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Сірохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів/І.В. Сірохман, І. М. Задорожний, П. Х. Пономарьов. — К.: Лібра, 2008. -600 с.
2. Бірта Г. О. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу. – Київ : Центр навчальної літератури, 2017. – 424 с.
3. Методи визначення фальсифікації товарів : навч. посіб. : гриф МОН України / Ю. П. Павлюченко ; Київ. нац. торг. - економ. ун-т. - Київ. -КНТЕУ, 2005. - 303 с. - 966-629-148-7 . - 23,00.
4. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари : навчальний посібник / О. Г. Бровко. – Київ : Кондор, 2010. – 730 с.
5. Афанасьєва В. А. Товарознавство. Харчові продукти : завдання до самостійної роботи з дисципліни для студентів спеціальності 075 Маркетинг / В. А. Афанасьєва. – Харків, 2018. – 28 с. – Рукопис.
6. Ковальська Л.Г. Загальна технологія харчових виробництв. К.: Колос, 2006. 384 с.
7. Флауменбаум Б.Л., Кротов Є.Г., Загібалов О.Ф., Титова А.А. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби. К.: Вища школа,1995, 296 с.

Додаткові (за наявності):

1. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів : підруч. : гриф МОН України / Г. Б. Рудавська, Л. І. Демкевич. - К. - Київ. нац.торг.-екон.ун-т, 2003. - 409 с. - 966-629-074-X . - 20,00
2. Основи експертизи продовольчих товарів/ В.Д. Малигіна, Л.Д. Титаренко, Л.В. Породіна та ін. - К.: Кондор, 2009. - 296 с.