


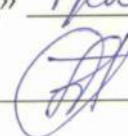
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції


«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Дека́н факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК
Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

_____ 17 травня 2024 р.
Протокол № 17

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри стандартизації та
сертифікації сільськогосподарської продукції
Протокол № 17 від «15» травня 2024 р.
Завідувач кафедри
 Галина ТОЛОК

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Харчові технології»
Олександр САВЧЕНКО


РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТОВАРОЗНАВСТВО В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»
Факультет	харчових технологій та управління якістю продукції АПК
Розробник:	Толок Г.А., к. т.н., доцент

Опис навчальної дисципліни

ТОВАРОЗНАВСТВО В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>181 «Харчові технології»</i>	
Освітня програма	<i>Харчові технології</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	3	
Форма контролю	<i>Екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	4	
Семестр	7	
Лекційні заняття	<i>15 год.</i>	<i>год.</i>
Практичні, семінарські заняття	<i>год.</i>	<i>год.</i>
Лабораторні заняття	<i>30 год.</i>	<i>год.</i>
Самостійна робота	<i>75 год.</i>	<i>год.</i>
Індивідуальні завдання	<i>год.</i>	<i>год.</i>
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>3 год.</i>	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань, практичних навичок та вмінь щодо побудови раціональної структури асортименту, методів класифікації, оцінки споживчих властивостей та якості продовольчих та непродовольчих товарів.

Завдання навчальної дисципліни: вивчення термінології, класифікації, кодування різних груп товарів, методів дослідження товарів, умов їх зберігання і транспортування; опанування методів і засобів управління асортиментом і якістю товарів, закономірностей формування та прогнозування асортименту товарів; вивчення споживчих властивостей товарів нових видів сировини і матеріалів; набуття навичок визначення номенклатури споживчих властивостей і показників якості товарів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- основні споживчі властивості товарів для забезпечення соціокультурних потреб людини;
- класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів;
- основні тенденції розвитку галузі для створення нових збагачених продуктів;
- чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації;
- методи оцінки якості продовольчих і непродовольчих товарів;
- вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність сировини та готової продукції;
- шляхи раціонального використання сировини і напівфабрикатів завдяки використанню сучасних способів зберігання і пакування;
- показники безпечності продукції для контролю якості;
- методи, способи визначення якості продукції;
- наукові підходи до розробки нових соціокультурних товарів і послуг продуктів з покращеними властивостями;
- показники якості харчової продукції згідно діючих нормативних документів для забезпечення ефективних комунікацій з різними професійними суб'єктами;

вміти:

- відтворювати теоретичні знання у практичній діяльності;
- вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають та поєднувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі;
- удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні рецептури продуктів з покращеними властивостями;
- збирати та впорядковувати інформацію про споживчі якості товарів для забезпечення соціокультурних потреб людини;
- володіти методиками об'єктивної оцінки якості товарів;
- визначати якість товарів відповідно до чинної нормативної документації;
- впроваджувати прогресивні способи зберігання і пакування продукції з метою мінімізації їх втрат, раціонального використання для забезпечення

соціокультурних потреб людини;

- впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції з покращеними товарознавчими властивостями зважаючи на сучасну соціокультурну ситуацію;

- контролювати відповідність показників якості сировини і готової продукції вимогам діючих нормативних документів;

- використовувати сучасні методи зберігання і реалізації продукції;

- впроваджувати інноваційні ідеї для створення нових товарів і послуг для оптимізації соціокультурної розбудови;

- аргументувати висновки про якість продукції з різними професійними суб'єктами;

- контролювати відповідність показників якості товарів і послуг вимогам діючої нормативної документації.

Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК6 Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

програмні результати навчання (ПРН):

ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Перший змістовий модуль		
1.	Вивчення асортименту крупів, борошна та макаронних виробів	2
2.	Визначення видів і сортів свіжих плодів і овочів	2
3.	Вивчення асортименту крохмалю, цукру й меду	2
4.	Класифікація смакових товарів за походженням та впливу на організм людини	4
5.	Вивчення асортименту та оцінка якості рослинних олій і тваринних топлених жирів	2
Разом по першому змістовому модулю		12
Другий змістовий модуль		
6.	Розпізнавання видів молока і молочних товарів	4
7.	Визначення видів м'яса та м'ясних товарів	4
8.	Розпізнавання видів і дефектів рибних товарів	4
Разом по другому змістовому модулю		12
Третій змістовий модуль		
9.	Вивчення асортименту текстильних товарів	2
10.	Вивчення класифікації, декорування скляних та керамічних виробів	2
11.	Ознайомлення з асортиментом товарів побутової хімії, класифікація за складом сировини, виробництвом, призначенням	2
Разом по третьому змістовому модулю		6
Усього годин		30

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- індивідуальні завдання;
- проміжний усний контроль.

Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами

1. Предмет та задачі товарознавства. Споживча вартість товарів. Якість харчових продуктів та чинники її формування.
2. Оцінка якості товарів: поняття, методи. Контроль якості товарів.
3. Основи зберігання товарів. Втрати продовольчих товарів при зберіганні.
4. Види консервування продовольчих товарів. Тара і пакувальні матеріали.
5. Харчова цінність плодів та овочів, їх хімічний склад та норми щоденного споживання.
6. Капустяні та цибулинні овочі. Харчова цінність, види, господарсько-ботанічні сорти, показники якості, умови та строки зберігання.
7. Споживні властивості, виробництво та асортимент плодово-ягідних соків.
8. Хлібобулочні вироби: класифікація, асортимент, показники якості та дефекти.
9. Борошно: показники якості, умови пакування, маркування, транспортування, зберігання та дефекти.
10. Споживні властивості, класифікація, оцінка якості та дефекти круп.
11. Методи визначення якості харчових продуктів.
12. Характеристика м'яса за видом, за віком, угодованістю, термічним станом і якістю.
13. Оцінка якості свіжого м'яса.
14. Характеристика пластмас на основі полімеризаційних смол.
15. Хімічний склад і харчова цінність плодів і овочів.
16. Технологічна схема виробництва, класифікація, основний асортимент і якість ковбасних виробів.
17. Лакофарбові товари: склад, класифікація, показники якості.
18. Класифікація швейних товарів. Основні види типових розмірів швейних товарів.
19. Характеристика асортименту хліба. Технологія виробництва хліба. Характеристика показників якості хліба. Методи пакування та зберігання хліба.
20. Способи зберігання свіжих плодів та овочів. Процеси, що відбуваються при зберіганні. Поняття про оптимальні умови зберігання.
21. Хімічний склад і харчова цінність м'яса риб. Методи обробки, що змінюють органолептичні показники та подовжують строки зберігання.
22. Скло, його властивості, методи виробництва та асортимент виробів із скла.
23. Соки та безалкогольні напої: класифікація, асортимент, якість, зберігання.
24. Хімічний склад і харчова цінність м'яса свійських тварин.

25. Деревинні матеріали: їх характеристика, класифікація, сфери застосування.
26. Канцелярські товари: асортимент, класифікація та показники якості.
27. Кисломолочні продукти. Асортимент, виробництво, показники якості, дефекти, види пакування.
28. Копчені рибні продукти: способи копчення, асортимент, якість, зберігання.
29. Класифікація скляних товарів, Декорування скляних виробів. Види кольорового скла.
30. Види, асортимент і показники якості виноградних вин.
31. Показники якості хліба. Дефекти і хвороба хліба, заходи по зниженню втрат хліба.
32. Поняття про вуглеводи, дубильні та пектинові речовини, їх властивості та вплив на організм людини. Вміст в харчових продуктах.
33. Класифікація твердих сичугових сирів, їх асортимент, показники якості, зберігання.
34. Пиво. Асортимент, основна сировина для виробництва, показники якості. Види пакування та методи зберігання.
36. Види і сорти, якість круп із риса, пшениці і проса. Умови та терміни зберігання.
37. Карамельні вироби. Класифікація, асортимент, основні вимоги до якості.
38. Іграшки: класифікація, асортимент, основні вимоги до якості.
39. Плоди: їх класифікація, харчова цінність, помологічні сорти і товарні сорти насіннячкових плодів.
40. Вимоги до якості свіжого, охолодженого та мороженого м'яса. Маркування м'яса.
41. Керамічні вироби. Їх класифікація, характеристика сировини для виробництва. Основні види дефектів керамічних виробів.
42. Характеристика борошна: види, сорти, показники якості. Характеристика клейковини муки. Вимоги до зберігання, основні види дефектів.
43. Меблеві товари. Характеристика споживчих властивостей. Вимоги до якості деревини, що використовується для виробництва меблів.
44. Асортимент, показники якості, умови та терміни зберігання крохмалю та крохмалепродуктів.
45. Взуття. Класифікація за призначенням. Показники якості взуття.
46. Що таке нить, основні показники будови ниток, класифікація ниток та їх характерні ознаки.
47. Характеристика яєць по категоріям. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Вимоги до якості, дефекти. Умови зберігання та пакування яєць.
48. Хімічний склад та харчова цінність молока і кисломолочних продуктів. Процеси: стерилізація і пастеризація молока.
49. Вітаміни, їх роль в харчуванні людини. Класифікація окремих вітамінів. Вітамінізація харчових продуктів.
50. Характеристика показників якості свіжої риби. Умови зберігання. Зміни, що відбуваються у свіжої риби.
51. Кава: сировина для виробництва, види, асортимент, показники якості,

зберігання.

52. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць.

53. Класифікація овочів. Хімічний склад і харчова цінність. Хвороби овочів.

54. Взуттєві матеріали: їх характеристика. Асортимент натуральних та штучних шкір для виробництва взуття.

55. Рослинні олії. Технологія виробництва рослинних олій, види, показники якості. Умови зберігання.

56. Характеристика чорного та зеленого чаю: сировина та процес виробництва, показники якості, вимоги до пакування та умови зберігання.

57. Товарознавча класифікація хутряних напівфабрикатів та їх споживчі властивості.

58. Характеристика круп з гречки та вівса. Харчова цінність, вимоги до якості, умови зберігання. Характеристика основних видів дефектів та причин їх виникнення.

59. М'ясні субпродукти, їх використання, види, терміни зберігання, якість.

60. Скляні побутові товари. Класифікація і асортимент скляних виробів. Головні етапи та методи виробництва.

61. Бульбоплоди та коренеплоди. Харчова цінність, господарсько-ботанічні сорти та показники якості. Умови зберігання. Хвороби.

62. Варені та копчені ковбаси. Харчова цінність, показники якості. Умови та терміни зберігання. Відмінність в технології виготовлення цих видів ковбасних виробів.

63. Пиво: класифікація, асортимент, дегустаційна оцінка якості, умови та терміни зберігання, якість.

64. Види декорування скловиробів. Кольорове скло та методи його отримання.

65. Класифікація плодів. Цитрусові плоди, їх харчова цінність, сорти, якість, зберігання.

66. Склад харчових продуктів. Вміст води та мінеральних речовин (зольних елементів) в харчових продуктах. Їх роль для організму людини.

67. Коротка технологічна схема виробництва круп. Види, сорти, якість круп із пшениці та гречки. Умови та терміни зберігання.

68. Косметичні товари. Основна сировина для виробництва. Класифікація, вимоги до якості. Види пакування та декорування. Характеристика умов зберігання.

69. Наука товарознавство, її зміст, задачі і зв'язок з іншими дисциплінами. Роль в умовах ринкової економіки.

70. Тваринні жири, їх види, склад і загальні властивості. Значення жирів і харчуванні людини.

71. Прикраси керамічних виробів, дефекти керамічних виробів. Характеристика основних видів кераміки.

72. Метало-господарські товари. Сировина для виробництва та їх характеристика. Корозія та основні методи для її запобігання. Основні методи декорування.

73. Майонез: основна сировина для виробництва, вимоги до якості, способи використання. Характеристика видів пакування та умов зберігання.

74. Класифікація кисломолочних продуктів. Основні відмінні ознаки у

виробництві кефіру та йогуртів. Дефекти кисломолочних продуктів. Вимоги до пакування та зберігання.

75. Будівельні товари: види, класифікація. Показники якості сухих будівельних сумішей і фарб. Вимоги до зберігання.

76. Асортимент і показники якості молока коров'ячого. Дефекти молока. Характеристика видів пакування та умов зберігання.

77. Солоні рибні товари. Характеристика сировини, процесу виробництва, зміни якості, що відбуваються при посолі. Дефекти та умови зберігання.

78. Поняття про якість харчових продуктів. Чинники, що впливають на якість товарів у процесі надходження до споживачів.

79. Характеристика асортименту товарів із пластмас. Методи визначення виду пластмас. Вимоги до якості.

80. Птиця домашня. Хімічний склад, класифікація по видам угодованості, термічного стану.

81. Мед натуральний і штучний. Його склад, види, значення в харчуванні, використання. Способи визначення фальсифікації меду.

82. Харчове та дієтичне значення кисломолочних продуктів. Асортимент, показники якості, умови та строки зберігання кисломолочних продуктів.

83. Основні поняття про музичний звук. Види музичних інструментів.

84. Класифікація овочів. Характеристика капустяних та зелених видів овочів: харчова цінність, види, дефекти, умови зберігання.

85. Товари побутової хімії: лаки, фарби. Сировина для виробництва. Основні показники якості. Пакування та вимоги до зберігання.

86. Характеристика миючих засобів: вимоги до якості, види пакування та умови зберігання.

87. Рибні консерви і пресерви. Відмінність, асортимент і показники якості, харчова цінність. Маркування.

88. Прянощі: характеристика сировини, складу, показники якості. Характеристика видів пакування та умов зберігання.

89. Приправи. Особливості складу. Використання в ресторанному господарстві. Режим зберігання та способи пакування.

90. Маргарин: харчова цінність, асортимент, показники якості, умови зберігання.

91. Умови та терміни зберігання хліба. Зміни якості при зберіганні. Міри по зниженню втрат хліба.

92. Класифікація харчових продуктів.

93. Вершкове масло. Способи отримання, види, вимоги до якості, зберігання, вади.

94. Смакові товари загальної дії. Характеристика чорного, байхового чаю. Технологія виробництва, якість, умови та терміни зберігання.

95. Асортимент, показники якості, умови та терміни зберігання м'ясних консервів.

96. Харчова цінність. Види, сорти і якість кісточкових плодів. Використання в харчуванні.

97. Вершки, сметана, кисломолочний сир. Асортимент, якість. Умови та терміни зберігання.

98. Вина: характеристика сировини для виробництва. Особливості виробництва та органолептичні показники кагору, мадери, хересу, портвейну. Умови зберігання.

99. Сорти і показники якості житнього і пшеничного борошна. Зберігання.
100. Вимоги до якості одягу. Основні види дефектів пошиття та оздоблення. Вимоги до тканин для пошиття літнього та зимового одягу.

Білет 1

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ			
ОС Бакалавр спеціальність 181 «Харчові технології»	Кафедра технології м'ясних, рибних і морепродуктів, 2023- 2024 навч. рр.	БІЛЕТ 1 з дисципліни « ТОВАРОЗНАВСТВО В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ »	Затверджую Зав. кафедри _____(ПІБ) _____ 20 р.
Питання			
1. Смакові товари загальної дії. Характеристика чорного, байхового чаю. Технологія виробництва, якість, умови та терміни зберігання.			
2. Асортимент, показники якості, умови та терміни зберігання м'ясних консервів.			
Тестові завдання			
1. Який дефект хліба характеризується наступними ознаками: м'якуш тягучий, липкий, з дуже тонкими, павутиноподібними нитками, має різкий, неприємний запах і смак? 1. пліснявіння хліба; 2. прокисання хліба; 3. картопляна хвороба; 4. вірусна хвороба			
2. Які кондитерські вироби відносять до борошняних? 1. печиво, крекер, галети, ірис; 2. вафлі, тістечка і торти, кекси, халва; 3. рулети, ромові баби, пряники, галети			
3. На які групи за товарознавчою класифікацією поділяють овочі, залежно від того, які органи рослин використовують у їжу? 1. Вегетативні, плодови; 2. Коренеплоди, бульбоплоди; 3. Томатні, гарбузові; 4. Зелені, плодови			
Скляні побутові товари. Класифікація і асортимент скляних виробів. Головні етапи та методи виробництва. (у бланку відповіді впишіть повну відповідь)			
5. Які кондитерські вироби відносять до борошняних? 1. печиво, крекер, галети, ірис; 2. вафлі, тістечка і торти, кекси, халва; 3. рулети, ромові баби, пряники, галети			
6. Дайте визначення поняттю «балова шкала» (у бланку відповіді впишіть вірну відповідь)			
7. Метод «Два з п'яти» рекомендовано застосовувати в таких випадках 1. якщо працює лише невелика кількість випробувачів (наприклад, 10) 2. якщо немає проблеми органолептичної втрати 3. якщо кількість випробувачів, до послуг яких можна звернутись, не дуже велика 4. для встановлення розходження більш економічним шляхом, ніж під час використання інших методів			
8. Які другорядні смаки може розпізнавати людина? 1. Гіркий 2. Солоний 3. Лужний 4. Металевий			

5. Умамі 6. Солодкий 7. Кислий
9. Триангулярний метод особливо зручний у випадках 1. якщо кількість випробувачів, до послуг яких можна звернутись, не дуже велика 2. для встановлення розходження більш економічним шляхом, ніж під час використання інших методів 3. якщо працює лише невелика кількість випробувачів (наприклад, 10) 4. якщо немає проблеми органолептичної втоми
10. Коли застосовуються кількісні описові методи та методи сенсорного профілю? 1. під час розроблення нових продуктів 2. для визначення природи розходження між продуктами 3. для ідентифікації і описування властивостей певного зразка або зразків 4. для контролювання якості 5. встановлення послідовності, у якій розрізняють ці властивості

6. Методи навчання

Під час навчання дисципліни використовуються нормативні документи, наочне обладнання, комп'ютерні програми з відповідним програмним забезпеченням, наочні стенди, каталоги нормативних документів.

7. Форми контролю

Контроль у формі лабораторних занять, семінарів, усного та письмового опитування, захисту рефератів, періодичний та підсумковий.

Формою контролю з дисципліни є **екзамен**.

8. Розподіл балів, які отримують студенти.

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 27.12.2019 р. № 1371).

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна результати складання	
	екзаменів	заліки В
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни **R**_{дис} (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30

балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи $R_{НР}$ (до 70 балів): $R_{ДИС} = R_{НР} + R_{АТ}$.

9. Методичне забезпечення

Науково-методичне забезпечення навчального процесу передбачає: державні стандарти, навчальні плани, підручники і навчальні посібники; інструктивно- методичні матеріали практичних занять; індивідуальні навчально-дослідні завдання; контрольні роботи; текстові та електронні варіанти тестів для поточного і підсумкового контролю, методичні матеріали для організації самостійної роботи студентів.

10. Рекомендована література:

1. Закон України «Про захист прав споживачів», № 1023-ХІІ (Редакція від 19.11.2022).
2. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» Із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 13 вересня 2001 року N 2681-ІІІ // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116-15 від 21.10.2004.
3. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення
4. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс) : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 424 с.
5. Дубініна А.А. Товарознавство злакових товарів: навч. пос. / А.А. Дубініна, В.А. Жук. – Х.: ХДУХТ, 2018.
6. Дубініна А.А. Товарознавство риби та рибних товарів: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури (ЦУЛ), 2019. 336с.
7. Козлов В.М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В.М. Козлов, Ю.М. Хацкевич, В.К. Тимченко. – Х.: ХДУХТ, 2015. – 227 с.
8. Коробкіна З.В. Смакові товари: підручник / З.В. Коробкіна, О.Л.Романенко. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2023. – 379 с.
9. Мардар М. Р., Камінський А. Я., Дубровін Ф. Є. Товарознавство. Товари тваринного походження : навч. посіб. Львів : Магнолія, 2018. 295 с
10. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підруч. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
11. Оснач О.Ф. Товарознавство: навч. пос. / О.Ф. Оснач. – К.: Центр навчальної літератури, 2020. –223 с.
12. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підруч. Харків : Світ Книг, 2019. 713 с.
13. Сирохман І.В. Товарознавство смакових товарів / І.В. Сирохман, Т.М.Раситюк. Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2023. – 428 с.

14. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : Навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] – К.: Центр учбової літератури, 2019. – 544 с.
15. Сирохман І. В., Родак О. Я., Турчиняк М. К. Товарознавство рибних і морепродуктів : підруч. Львів : Растр-7, 2019. 488 с.
16. Сирохман І. В., Філь М. І., Калимон М.-М. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів. Львів : Львівська комерційна академія, 2015. 424с.
17. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства. Навч. посіб. – К.: Центр Навчальної літератури, 2023. – 207 с.
18. Тищенко Є.В. Харчові жири: підручник / Є.В. Тищенко, П.Х. Пономарьов. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 225 с.
19. Товарознавство : навч.-метод. посіб. для студ. спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна та ін. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.
20. Товарознавство. Молочні та ячні товари: Підручник для студентів вищих навчальних закладів / Г.Б.Рудавська, Є.В.Тищенко, С.П.Куш, за заг.редакцією д-ра сільськогосп. наук, професора Г.Б.Рудавської -3-те вид. перероблене та доповнене, -Київ, Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2013. - 372с.
21. Товарознавство молочних товарів: навч. пос. / А.Б. Рудавська, Г.В. Дейниченко, В.М. Козлов, Г.І. Дюкарева– Х.: ХДУХТ, 2004
22. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов, А.А. Квасников, А.П. Козлов, О.В. Кудінова, Н.Т. Лазарева, Г.О. Ліхоніна, Л.П. Ляховченко, В.Д. Малигіна, І.І. Медведкова, Л.В. Молоканова, Л.В. Породіна, В.П. Ракова, О.А. Ракша-Слюсарева, Е.О. Темнохуд. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2018. - 619 с.
23. Толлок Г.А. Товарознавство: навчально-методичний комплекс дисципліни. – К.: КНУКіМ, 2018. – 88с.
24. Рудавська Г.Б. Харчові концентрати: підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В.Тищенко. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. – 320 с.

1. Все для студента - - URL: <http://www.twirpx.com/>
2. http://www.moz.gov.ua/ua/portal/Pro_20060120_0.html
harchi.info/articles/harchovi-dobavky-ta-yih-vplyv-na-organizm-lyudyny
3. http://lubbook.org/book_205_glava_16_3.6._N%D1%96trati_u_kharchovikh_pr.html
4. <https://ips.ligazakon.net/document/view/z950086>
5. <http://diagnoz03.in.ua/otruyennya/mikotoksini-v-harchovih-prodyktah-chimopsany-dlia-ludini.html>
6. http://eduknigi.com/ekol_view.php?id=488
7. <http://www.novaecologia.org/voecos-46-1.html>
8. <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/z0774-13>