

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра стандартизації а сертифікації сільськогосподарської продукції

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні вченої ради факультету
харчових технологій та управління
якістю продукції АПК
протокол №10 від «06» червня 2025 р.

СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри стандартизації
та сертифікації с-г продукції
протокол № 18 від “02” червня 2025 р.

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: к.т.н.. доц.. Толок Г.А.

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни
ТОВАРОЗНАВСТВО В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Дисципліна «Товарознавство» спрямована на формування у здобувачів теоретичних знань та практичних навичок щодо сутності основних категорій товарознавства, характеристик споживчих властивостей товарів; набуття знань і вмінь щодо класифікації та аналізу асортименту товарів; методів дослідження властивостей та оцінки рівня якості харчових продуктів; оптимальні режими зберігання окремих груп товарів, які запобігають виникненню втрат якості і кількості під час товароруку на підприємствах ресторанного господарства..

Курс передбачає вивчення основ нормативно-правового регулювання безпечності та якості товарів в Україні та світі, визначення показників та характеристики властивостей харчових продуктів..

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

1. 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 споживних 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:
загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 1. 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):

СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі

розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1 ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ												
Теоретичні основи товарознавства	5	1	-	-		4						
Товарознавча характеристика борошна, хлібо-булочних та макаронних виробів	9	1	2	-		6						
Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	9	1	2	-		6						
Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	9	1	2	-		6						
Товарознавча характеристика смакових товарів	11	1	4	-		6						
Товарознавча характеристика харчових жирів	9	1	2	-		6						
Разом за змістовим модулем 1	52	6	12	-		34						
Змістовий модуль 2. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ												
Товарознавство молока і молочних товарів	14	2	4	-		8						
Товарознавство м'яса і м'ясних товарів	14	2	4	-		8						
Товарознавство риби і рибопродуктів	13	2	4	-		7						
Разом за змістовим модулем 2	41	6	12	-		23						
Змістовий модуль 3. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ												
Товарознавство текстильних виробів	9	1	2	-		6						

Товарознавство скляних та керамічних виробів	9	1	2	-		6						
Товарознавство товарів побутової хімії	9	1	2	-		6						
Разом за змістовим модулем 3	27	3	6	-		18						
Усього годин	120	15	30	-	-	75	-	-	-	-	-	-

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Теоретичні основи товарознавства	1
2	Товарознавча характеристика борошна, хлібо-булочних та макаронних виробів	1
3	Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	1
4	Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	1
5	Товарознавча характеристика смакових товарів	1
6	Товарознавча характеристика харчових жирів	1
7	Товарознавство молока і молочних товарів	2
8	Товарознавство м'яса і м'ясних товарів	2
9	Товарознавство риби і рибопродуктів	2
10	Товарознавство текстильних виробів	1
11	Товарознавство скляних та керамічних виробів	1
12	Товарознавство товарів побутової хімії	1

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	2

	тваринних топлених жирів	
Разом по першому змістовому модулю		1
		2
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. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ		
1	Товарознавство, як наукова дисципліна. Предмет і основні задачі товарознавства.	2
2	Способи консервування харчових продуктів.	2
3	Особливості хімічного складу зерна та зернопродуктів.	2
4	Класифікація та асортимент хлібобулочних виробів.	2
5	Харчова цінність хліба, його значення в харчуванні.	2
6	Класифікація та асортимент меду.	4
7	Правила зберігання кондитерських виробів.	2
8	Дефекти кондитерських виробів.	2
9	Основи виробництва пива і квасу, звернувши увагу на підготовку сировини, умови бродіння, показники якості напоїв, а також умови їх зберігання.	4
10	Асортимент прянощів і приправ, їх характеристика	2
11	Способи виробництва рослинних олій. Основні технологічні процеси їх виробництва.	4
12	Маргарини. Класифікація. Особливості технології.	2
ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ		
13	Сметана. Способи отримання, асортимент.	2
14	Сухе молоко. Технологія виробництва і асортимент.	2
15	Втрати молочних продуктів при їх зберіганні та продажу. Шляхи їх зниження.	4
16	Способи термічної обробки м'яса (охолодження, заморожування), їх вплив на термін зберігання м'яса.	4
17	М'ясні напівфабрикати і кулінарні вироби: асортимент, показники якості, умови упакування, транспортування і зберігання.	4
18	Споживні властивості та виробництво рибних консервів. Класифікація та асортимент консервів.	4
19	Класифікація і асортимент ікри. Харчова цінність ікри риб.	3
20	Дефекти рибних консервів, маркування.	
ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ		

21	Класифікація та асортимент тканин, що використовують в закладах готельно-ресторанного господарства; характеристику тканин меблево-декоративного призначення; характеристику асортименту поштучних виробів – скатертини, серветки, рушники, панно, килими.	4
22	Основні види дефектів пошиття та оздоблення.	2
23	Види декорування виробів та основні види прикрас скляних та керамічних виробів.	2
24	Товарознавчі показники якості та споживчі властивості виробів із скла та кераміки.	4
25	Основні сировинні компоненти для виготовлення мила та їх вплив на шкіру.	6

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

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

6. Форми контролю

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

Формою контролю з дисципліни є **екзамен**.

7. Методи навчання (вибрати необхідне чи доповнити):

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму
- метод гейміфікованого навчання.

Оцінювання результатів навчання.

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 введення в дію від 27.12.2019 р. № 1371).

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.1. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	<i>НАПРИКЛАД:</i> роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	<i>НАПРИКЛАД:</i> списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	<i>НАПРИКЛАД:</i> відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Тема	Завдання	Результати навчання	Оцінювання
Змістовий модуль 1 ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ			
Теоретичні основи товарознавства	Самостійна робота 1-2	Знати основні споживчі властивості товарів для забезпечення соціокультурних потреб людини; - класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів;	6
Товарознавча характеристика борошна, хлібо-булочних та макаронних виробів	Пр. робота 1. Вивчення асортименту крупів, борошна та макаронних виробів Самостійна робота 3-5	Визначати чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування,	12

		реалізації; - методи оцінки якості товарів; - вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність сировини та готової продукції;	
Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	Пр.р. 2. Визначення видів і сортів свіжих плодів і овочів	Визначати чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації; - методи оцінки якості товарів; - вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність сировини та готової продукції;	12
Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	Пр.р. 3. Вивчення асортименту крохмалю, цукру й меду Самостійна робота 6-8	Визначати чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації; - методи оцінки якості товарів; - вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність сировини та готової продукції;	15
Товарознавча характеристика смакових товарів	Пр.р. 4. Класифікація смакових товарів за походженням та впливу на організм людини Самостійна робота 9-10	Визначати чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації; - методи оцінки якості товарів; - вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність сировини та	15

		готової продукції;	
Товарознавча характеристика харчових жирів	Пр.р. 5. Вивчення асортименту та оцінка якості рослинних олій і тваринних топлених жирів Самостійна робота 11-12	Визначати чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації; - методи оцінки якості товарів; - вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність сировини та готової продукції;	10
Модульна контрольна робота 1.	-	-	30
Всього за модулем 1	-	-	100
Змістовий модуль 2. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ			
Товарознавство молока і молочних товарів	Пр.р. 6. Розпізнавання видів молока і молочних товарів Самостійна робота 13-15	Визначати чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації; - методи оцінки якості товарів; - вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність сировини та готової продукції;	20
Товарознавство м'яса і м'ясних товарів	Пр.р. 7. Визначення видів м'яса та м'ясних товарів Самостійна робота 16-17	Визначати чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації; - методи оцінки якості товарів; - вимоги діючої нормативної документації,	25

		які регламентують якість і безпечність сировини та готової продукції;	
Товарознавство риби і рибопродуктів	Пр.р. 8. Розпізнавання видів і дефектів рибних товарів Самостійна робота 18-20	Визначати чинники, що забезпечують якість сировини та готової продукції – умови та терміни зберігання і пакування продукції, транспортування, реалізації; - методи оцінки якості товарів; - вимоги діючої нормативної документації, які регламентують якість і безпечність сировини та готової продукції;	25
Модульна контрольна робота 2.	-	-	30
Всього за модулем 2	-	-	100
Змістовий модуль 3. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ			
Товарознавство текстильних виробів	Пр.р. 9. Вивчення асортименту текстильних товарів Самостійна робота 21-22	Знати класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів; Визначати шляхи раціонального використання сировини і напівфабрикатів завдяки використанню сучасних способів зберігання і пакування; - показники безпечності продукції для контролю якості; - методи, способи визначення якості продукції	25
Товарознавство скляних та керамічних виробів	Пр.р. 10. Вивчення класифікації, декорування скляних та керамічних виробів Самостійна робота 23-24	Знати класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів;	25
Товарознавство товарів побутової хімії	Пр.р. 11. Ознайомлення з асортиментом товарів побутової хімії,	Визначати шляхи раціонального використання сировини і	20

	класифікація за складом сировини, виробництвом, призначенням	напівфабрикатів завдяки використанню сучасних способів зберігання і пакування;	
	Самостійна робота 25		
Модульна контрольна робота 3.	-	-	30
Всього за модулем 3	-	-	100
Навчальна робота	$(M1 + M2 + M3) / 7 * 0,7 \leq 70$		
Екзамен/залік	30		
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$		

9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - *посилання*) **ОБОВ'ЯЗКОВО**;
- посилання на цифрові освітні ресурси;
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;
- програма навчальної (виробничої) практики навчальної дисципліни (якщо вона передбачена навчальним планом).

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, 2004.
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, 2005. – 227 с.
8. Коробкіна З.В. Смакові товари: підручник / З.В. Коробкіна, О.Л.Романенко. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 379 с.
9. Мардар М. Р., Камінський А. Я., Дубровін Ф. Є. Товарознавство. Товари тваринного походження : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2016. 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, 2004. –223 с.
12. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підруч. Харків : Світ Книг, 2016. 713 с.
13. Сирохман І.В. Товарознавство смакових товарів / І.В. Сирохман, Т.М.Раситюк. Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2003. – 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, 2009. – 544 с.

- 15.Сирохман І. В., Родак О. Я., Турчиняк М. К. Товарознавство рибних і морепродуктів : підруч. Львів : Растр-7, 2014. 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, 2003. – 207 с.
- 18.Тищенко Є.В. Харчові жири: підручник / Є.В. Тищенко, П.Х. Пономарьов.Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 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 яєчні 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-тє 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-Слюсарєва, Е.О. Темнохуд. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. - 619 с.
- 23.Толок 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, 2001. – 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_kharchovik_h_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/voeco/s-46-1.html>
8. <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/z0774-13>