

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри підприємництва і торгівлі

Протокол № 2 від 03 вересня 2018 р.

Зав. кафедри



С.В. Волошина

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ТОВАРОЗНАВСТВО (ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ)»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 4/5

Розробник: Бондарчук М.С.,
асистент кафедри
підприємництва і торгівлі

2018 – 2019 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни	
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"	Обов'язкова для студентів напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво", спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" (скорочена форма навчання)
Семестр (осінній / весняний)	осінній	осінній
Кількість кредитів	4	5
Загальна кількість годин	120	150
Кількість модулів	1	1
Лекції, годин	25	26
Практичні / семінарські, годин	15	-
Лабораторні, годин		39
Самостійна робота, годин	80	85
Тижневих годин для денної форми навчання:		
аудиторних	2,7	5
самостійної роботи студента	4	6,5
Вид контролю	екзамен	екзамен

2. Програма дисципліни

Ціль – формування системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вирішення основних завдань торговельної діяльності, що пов'язані з організацією роботи і комерційною діяльністю щодо закупівлі, реалізації свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів відповідного асортименту, рівня якості і купівельної спроможності.

Завдання: вивчення стану та перспектив розвитку виробництва, споживання і торгівлі свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів в Україні; вивчення сировини, що використовується для виробництва продуктів переробки плодів та овочів, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів її складу та властивостей; опанування основ виробництва свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки,

зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів, особливостей технології окремих груп товарів, закономірностей формування їх якості та споживних властивостей; досконале знання класифікації та асортименту товарів вітчизняного виробництва та імпортованих, принципів формування асортименту; знання вимог до якості свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів, тари та пакувальних матеріалів, методів оцінки якості свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів, тари та пакувальних матеріалів; знання нормативної документації щодо асортименту свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів; знання умов і правил зберігання, транспортування свіжих плодів та овочів і продуктів їх переробки, зерноборошняних, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів, факторів, що впливають на зміну якості під час зберігання, транспортування та реалізації цих товарів.

Предмет: дослідження споживної вартості (цінності) харчових продуктів, закономірностей її прояву і збереження.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

для студентів спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність":

Тема 1. Споживні властивості та характеристика асортименту зерноборошняних товарів

Тема 2. Товарознавча характеристика плодоовочевих товарів

Тема 3. Характеристика кондитерських товарів

Тема 4. Товарознавча характеристика смакових товарів

Тема 5. Споживні властивості та характеристика асортименту молока та молочних товарів

Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів

Тема 7. М'ясо забійних тварин і птиці. Продукти переробки м'яса

Тема 8. Товарознавча характеристика яєчних товарів

Тема 9. Риба та водні нерибні об'єкти промислу. Продукти переробки гідробіонтів

для напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво", спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" (скорочена форма навчання):

Тема 1. Характеристика забійних тварин

Тема 2. Холодильна обробка м'яса та його зберігання

Тема 3. Характеристика м'яса птиці

Тема 4. Фасоване м'ясо. Товарознавча характеристика субпродуктів

Тема 5. Товарознавча характеристика ковбасних виробів

Тема 6. Товарознавча характеристика м'ясних консервів. М'ясні копченості

Тема 7. Характеристика м'ясних напівфабрикатів кулінарних виробів.
Товарознавча характеристика харчових яєць

Тема 8. Жива товарна риба. Водні нерибні об'єкти харчового використання

Тема 9. Холодильна обробка риби та водних нерибних об'єктів

Тема 10. Солоні і мариновані рибні товари

Тема 11. Характеристика сушених та в'ялених рибних товарів

Тема 12. Копчені рибні товари

Тема 13. Консерви і пресерви із гідробіонтів. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікра риб та ікр'яні товари

3. Структура дисципліни

3.1 для студентів спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Товарознавство харчових продуктів рослинного походження					
Тема 1. Споживні властивості та характеристика асортименту зерноборошняних товарів	12	4	1		7
Тема 2. Товарознавча характеристика плодоовочевих товарів	12	2			10
Тема 3. Характеристика кондитерських товарів	12	2	2		8
Тема 4. Товарознавча характеристика смакових товарів	14	2	2		10
Разом за змістовим модулем 1	50	10	5		35
Змістовий модуль 2. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження					
Тема 5. Споживні властивості та характеристика асортименту молока та молочних товарів	14	3	2		9
Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів	14	2	2		10
Тема 7. М'ясо забійних тварин і птиці. Продукти переробки м'яса	14	4	2		8
Тема 8. Товарознавча характеристика яєчних товарів	14	2	2		10
Тема 9. Риба та водні нерибні об'єкти промислу. Продукти переробки гідробіонтів	14	4	2		8
Разом за змістовим модулем 2	70	15	10		45
Усього годин	120	25	15		80

3.2 для студентів напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво", спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" (скорочена форма навчання)

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. М'ясо забійних тварин і птиці. Продукти переробки м'яса. Ячні товари					
Тема 1. Характеристика забійних тварин	12	2		4	6
Тема 2. Холодильна обробка м'яса та його зберігання	10	2		2	6
Тема 3. Характеристика м'яса птиці	8	2		2	4
Тема 4. Фасоване м'ясо. Товарознавча характеристика субпродуктів	10	2		2	6
Тема 5. Товарознавча характеристика ковбасних виробів	7	2		2	3
Тема 6. Товарознавча характеристика м'ясних консервів. М'ясні копченості	10	2		4	4
Тема 7. Характеристика м'ясних напівфабрикатів кулінарних виробів. Товарознавча характеристика харчових яєць	13	2		4	7
Разом за змістовим модулем 1	70	14		20	36
Змістовий модуль 2. Риба та водні нерибні об'єкти промислу. Продукти переробки гідробіонтів					
Тема 8. Жива товарна риба. Водні нерибні об'єкти харчового використання	12	2		6	4
Тема 9. Холодильна обробка риби та водних нерибних об'єктів	14	2		2	10
Тема 10. Солоні і мариновані рибні товари	12	2		2	8
Тема 11. Характеристика сушених та в'ялених рибних товарів	14	2		2	10
Тема 12. Копчені рибні товари	12	2		2	8
Тема 13. Консерви і пресерви із гідробіонтів. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікра риб та ікр'яні товари	16	2		5	9
Разом за змістовим модулем 2	80	12		19	49
Усього годин	150	26		39	85

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

4.1 для студентів спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"

№ з/п	Вид та тема практичного заняття	Кількість годин
1	Практичне заняття. Тема 1. Визначення асортименту і якості зерноборошняних товарів	1
2	Практичне заняття. Тема 3. Визначення асортименту і якості кондитерських товарів	2
3	Практичне заняття. Тема 4. Визначення асортименту і якості смакових товарів	2
4	Практичне заняття. Тема 5. Визначення асортименту і якості молока та молочних товарів	2
5	Практичне заняття. Тема 6. Визначення асортименту і якості харчових жирів	2
6	Практичне заняття. Тема 7. Визначення якості продуктів переробки м'яса	2
7	Практичне заняття. Тема 8. Вивчення якості яєчних товарів	2
8	Практичне заняття. Тема 9. Вивчення якості продуктів переробки гідробіонтів	2

4.2. для студентів напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво", спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" (скорочена форма навчання)

№ з/п	Вид та тема лабораторного заняття	Кількість годин
1	Лабораторне заняття. Тема 1. Торговельне розбирання яловичини	2
2	Лабораторне заняття. Тема 1. Торговельне розбирання свинини та баранини	2
3	Лабораторне заняття. Тема 2. Визначення свіжості м'яса забійних тварин	2
4	Лабораторне заняття. Тема 3. Визначення категорії вгодваності та свіжості м'яса птиці	2
5	Лабораторне заняття. Тема 4. Визначення асортименту і якості фасованого м'яса та субпродуктів	2
6	Лабораторне заняття. Тема 5. Визначення асортименту і якості варених ковбас	2
7	Лабораторне заняття. Тема 6. Визначення асортименту і якості м'ясних консервів	2
8	Лабораторне заняття. Тема 6. Визначення якості м'ясної копченини	2
9	Лабораторне заняття. Тема 7. Вивчення якості м'ясних напівфабрикатів та кулінарних	2

	виробів	
10	Лабораторне заняття. Тема 7. Визначення якості курячих яєць	2
11	Лабораторне заняття. Тема 8. Вивчення будови тіла риби. Вивчення родин та видів промислових риб	2
12	Лабораторне заняття. Тема 8. Визначення розміру риби за довжиною та масою. Масовий склад та способи розбирання риби. Вивчення асортименту та визначення показників якості живої риби	2
13	Лабораторне заняття. Тема 8. Вивчення морфології нерибних гідробіонтів рослинного та тваринного походження	2
14	Лабораторне заняття. Тема 9. Вивчення асортименту та визначення показників якості риби охолодженої і замороженої	2
15	Лабораторне заняття. Тема 10. Вивчення асортименту та визначення показників якості сушених та в'ялених рибних товарів	2
16	Лабораторне заняття. Тема 11. Вивчення асортименту та визначення показників якості риби солоної і маринованої	2
17	Лабораторне заняття. Тема 12. Вивчення асортименту та визначення показників якості рибних товарів холодного та гарячого копчення	2
18	Лабораторне заняття. Тема 13. Вивчення асортименту та визначення показників якості рибних консервів	2
19	Лабораторне заняття. Тема 13. Вивчення асортименту та визначення показників якості рибних пресервів	2
20	Лабораторне заняття. Тема 13. Вивчення асортименту та визначення показників якості ікри та ікр'яних товарів	1
Всього		39

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд навчальної, наукової і періодичної літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Підготовка індивідуальних робіт за основними темами дисципліни.
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

6.1 для студентів спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"

Тема	Кількість годин самостійної роботи	Форми самостійної роботи	Засоби діагностики
1	2	3	4
Змістовий модуль 1. Товарознавство харчових продуктів рослинного походження			
Тема 1. Споживні властивості та характеристика асортименту зерноборошняних товарів	7	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: класифікація зернових культур. Хімічний склад і харчова цінність зерна. Вимоги до якості зерна. Товарознавча характеристика борошна. Товарознавча характеристика крупи. Харчові концентрати. Характеристика асортименту макаронних виробів. Дефекти. Пакування, транспортування і зберігання макаронних виробів. Виробництво пшеничних хлібобулочних виробів. Виробництво житніх хлібобулочних виробів. Класифікація і асортимент хлібу. Дефекти. Пакування, транспортування і зберігання макаронних виробів Джерела [11, 22, 24]. 2. Самотестування	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка завдань
Тема 2. Товарознавча характеристика плодовоовочевих товарів	10	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: свіжі плоди та овочі: хімічний склад, Значення у харчуванні. Класифікація свіжих овочів, характеристика їх окремих представників. Хвороби, пошкодження та норми якості для картоплі, коренеплодів капустяних та цибулевих овочів. Пакування, транспортування і зберігання овочів. Показники якості ферментованих овочів та плодів. Сушені овочі і плоди. Консерви овочеві і плодово-ягідні. Оцінка якості та дефекти консервів. Швидкозаморожені овочі і плоди. Свіжі й перероблені гриби. Джерела [16, 17, 18, 24, 28]. 2. Самотестування	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Тема 3. Характеристика кондитерських товарів	8	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: товарознавча	Тестування, фронтальне та

		<p>характеристика цукру. Товарознавча характеристика меду. Товарознавча характеристика крохмалю. Крохмалепродукти. Класифікація кондитерських виробів. Сировина для кондитерського виробництва. Характеристика фруктово-ягідних виробів. Товарознавча характеристика шоколаду. Характеристика групи цукерок. товарознавча характеристика печива. Характеристика пряників і вафель. Характеристика тортів і тістечок. Товарознавча характеристика східних солодоців. Товарознавча характеристика халви. Джерела [8, 23- 25]. 2. Самотестування.</p>	індивідуальне опитування, перевірка завдань
Тема 4. Товарознавча характеристика смакових товарів	10	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: класифікація смакових товарів за походженням та впливу на організм людини. Загальні вимоги до умов та термінів зберігання смакових товарів. класифікація, хімічний склад прянощів. Вимоги до якості прянощів та приправ. Пакування та зберігання. Характеристика нових видів приправ Споживні властивості чаю та кави. Характеристика сировини для чаю та кави. Технологія виготовлення різних видів чаїв. Технологічні особливості виготовлення меленої, розчинної кави та кавових напоїв. Умови зберігання. Споживні властивості спиртних напоїв. Характеристика сировини для міцних спиртних напоїв. Технологія виготовлення різних видів міцних спиртних напоїв. Умови зберігання Споживні властивості виноградних та плодово-ягідних вин. Характеристика сировини. Технологія виготовлення різних видів виноградних та плодово-ягідних вин. Недоліки, дефекти та хвороби виноградних та плодово-ягідних вин Умови зберігання. Характеристика сировини для виготовлення тютюнових виробів. Особливості технології отримання різних видів тютюнових виробів. Класифікація та характеристика асортименту. Умови та терміни зберігання.</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка завдань

		Джерела [3, 9, 14, 24]. 2. Самотестування	
Разом змістовий модуль 1	35		
Змістовий модуль 2. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження			
Тема 5. Споживні властивості та характеристика асортименту молока та молочних товарів	9	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: характеристика кількісного та якісного складу молока. Властивості молока як сировини для виготовлення молочних продуктів. Значення молока у харчуванні людини. Характеристика властивостей згущених молочних консервів. Забезпечення властивостей сухих молочних консервів. Характеристика продуктів дитячого харчування на молочній основі. Технологічні основи формування властивостей морозива. Сировина для виготовлення морозива. Класифікація морозива, дефекти. Характеристика кисломолочних напоїв. Властивості сметани. Характеристика кисломолочного сиру та сиркових виробів. Класифікація сирів. Технологічні аспекти формування властивостей сирів, дефекти Джерела [5, 24, 27, 29]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка завдань
Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів	10	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Характеристика жирних кислот та інших речовин, що входять до складу жирів, їх вплив на основні властивості та зберігання жирів. Загальна класифікація жирів. Теорія механізму окиснення жирів. Гідроліз. Розщеплення (омилення) жирів. Згінчення та осалювання жирів. харчова цінність, класифікація сировини, технологічні операції виробництва олій та їх вплив на формування якості готового продукту, характеристика асортименту, дефекти, показники якості та безпеки олій. Пакування, умови і терміни зберігання. харчова цінність, класифікація сировини, способи витоплення тваринних топлених жирів. Характеристика асортименту, дефекти, показники якості та безпеки при проведенні експертизи, пакування,	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка завдань

		<p>умови і терміни зберігання. Особливості виробництва. Класифікація і асортимент, показники якості, пакування, маркування, умови і термін зберігання масла вершкового. Теоретичні основи формування харчова цінність, характеристика сировини, технологічні операції виробництва масла, майонезу, спредів, сумішей жирових. Класифікація і асортимент, вимоги до якості. Дефекти. Маркування, пакування, умови і терміни зберігання. Джерела [24, 27, 29]. 2. Самотестування</p>	
<p>Тема 7. М'ясо забійних тварин і птиці. Продукти переробки м'яса</p>	<p>8</p>	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: види і породи забійних тварин. Принципи класифікації м'яса забійних тварин. Класифікація м'яса забійних тварин за видом, статтю, віком, вгодованістю, термічним станом, а також на товарні гатунки. Маркування м'яса забійних тварин. Поняття про тавра та індекси, їх види та значення. Поняття про живу, забійну, приймальну масу, забійний вихід. Правила та мета передзабійного утримання тварин. Технологічні операції переробки тварин та їх вплив на якість отриманого м'яса. Особливості технології переробки свиней та дрібної рогатої худоби. Охолодження м'яса. Способи, умови і швидкість охолодження. Зміни, що проходять у м'ясі в процесі охолодження, вплив їх на якість і усушку м'яса. Зберігання охолодженого м'яса. Способи, умови і швидкість заморожування. Одно- і двофазне заморожування, їх сутність і вплив на якість продукту. Повторне заморожування. Зміни, що відбуваються у м'ясі у процесі заморожування, їх вплив на якість і втрати маси м'яса. Зберігання мороженого м'яса, процеси, що відбуваються при зберіганні. Переробка птиці, вплив технологічних операцій на якість кінцевого продукту. Класифікація м'яса птиці. Упаковка і маркування. Вимоги до якості. Транспортування. Хімічний склад і</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка завдань</p>

		<p>харчова цінність м'ясних консервів. Підготовка сировини до виробництва. Вплив технології на якість готових консервів. Сутність і завдання пастеризації і стерилізації. Класифікація і характеристика основних асортиментних груп. Маркування м'ясних консервів. Загальна характеристика ковбасних виробів: хімічний склад і харчова цінність, місце і значення в раціоні харчування людини. Характеристика основної і додаткової сировини для виробництва ковбас</p> <p>Особливості сировини та технології виробництва сосисок і сардельок. Характеристика ліверних, кров'яних ковбас, зельців та паштетів. Ковбаси з м'яса птиці, кролів та інших видів м'яса</p> <p>Асортимент напівфабрикатів і характеристика натуральних, січених, панірованих напівфабрикатів та пельменів.</p> <p>Джерела [1, 2, 15, 24, 26].</p> <p>2. Самотестування</p>	
Тема 8. Товарознавча характеристика яєчних товарів	10	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: Утворення, будова, хімічний склад та харчова цінність курячих яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Старіння та псування яєць. Дефекти яєць, причини їх виникнення та шляхи попередження. Маркування яєць. Способи зберігання яєць. Морожені та охолоджені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види. Оцінка якості. Дефекти, їх причини і способи попередження. Пакування, маркування, транспортування. Умови і терміни зберігання та реалізації.</p> <p>Джерела [1, 2, 15, 20, 24, 26].</p> <p>2. Самотестування</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка завдань
Тема 9. Риба та водні нерибні об'єкти промислу. Продукти переробки гідробіонтів	8	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: особливості анатомічної будови риб, характеристика основних тканин та внутрішніх органів. Масовий склад риби. Біологічна та товарна характеристика головних промислових родин риб тріскових, оселедцевих, ставридових, скумбрієвих, корошових, окуневих, камбалових, кефалевих,</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка завдань

		<p>лососевих, осетрових, анчоусових тощо. Хімічний склад м'язової і сполучної тканин м'яса риби. Фактори, що впливають на зміну хімічного складу м'яса риби. Харчова та біологічна цінність м'яса риби. Водні нерибні об'єкти харчового використання. Класифікація. Загальна біологічна характеристика, особливості анатомічної будови, хімічний склад, харчова та біологічна цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продукції. Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Способи засолу риби. Процеси, що відбуваються в тканинах риби під час виробництва. Асортимент і показники якості солоних і маринованих рибних товарів Дефекти і шкідники. Пакування, транспортування і зберігання продукції. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості солоних та маринованих рибних товарів.</p> <p>Виробництво сушеної риби. Асортимент сушених рибних товарів і вимоги до їх якості. Зміни, що відбуваються в м'ясі риби під час в'ялення. Способи в'ялення. Характеристика асортименту в'ялених рибних товарів. Класифікація способів копчення. Рибні товари холодного копчення: технологія виробництва, асортимент, дефекти і шкідники. Особливості виробництва риби гарячого і напівгарячого копчення. Фактори, що впливають на якість готових консервів. Класифікація і характеристика основних асортиментних груп.</p> <p>Класифікація кулінарних виробів, характеристика видового складу, вимоги до якості. Загальні відомості про ікру. Вимоги до якості ікри осетрових та лососевих риб. Ікра частикових та інших риб. Дефекти ікри. Перевезення і зберігання ікри.</p> <p>Джерела [4, 6, 7, 10, 12, 13, 19, 24].</p> <p>2. Самотестування</p>	
--	--	--	--

Разом змістовий модуль 2	45		
Разом	80		

6.2 для студентів напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво", спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" (скорочена форма навчання)

Тема	Кількість годин самостійної роботи	Форми самостійної роботи	Засоби діагностики
1	2	3	4
Змістовий модуль 1. М'ясо забійних тварин і птиці. Продукти переробки м'яса. Яєчні товари			
Тема 1. Характеристика забійних тварин	6	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: види і породи забійних тварин. Принципи класифікації м'яса забійних тварин. Класифікація м'яса забійних тварин за видом, статтю, віком, вгодованістю, термічним станом, а також на товарні гатунки. Маркування м'яса забійних тварин. Поняття про тавра та індекси, їх види та значення. Поняття про живу, забійну, приймальну масу, забійний вихід. Правила та мета передзабійного утримання тварин. Технологічні операції переробки тварин та їх вплив на якість отриманого м'яса. Особливості технології переробки свиней та дрібної рогатої худоби. Джерела [1, 2, 9, 12, 13]. 2. Самотестування	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, проведення лабораторних робіт
Тема 2. Холодильна обробка м'яса та його зберігання	6	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: класифікація способів холодильної обробки. Охолодження м'яса. Способи, умови і швидкість охолодження. Зміни, що проходять у м'ясі в процесі охолодження, вплив їх на якість і усушку м'яса. Зберігання охолодженого м'яса. Способи, умови і швидкість заморожування. Одно- і двофазне заморожування, їх сутність і вплив на якість продукту. Повторне заморожування. Зміни, що відбуваються у м'ясі у процесі заморожування, їх вплив на якість і	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, проведення лабораторних робіт

		<p>втрати маси м'яса. Зберігання мороженого м'яса, процеси, що відбуваються при зберіганні.</p> <p>Переваги і недоліки охолодженого і замороженого м'яса. Особливості технології охолодження м'яса птиці та субпродуктів. Особливості технології заморожування м'яса птиці та субпродуктів. Вплив процесів, що відбуваються в охолодженому та замороженому м'ясі під час зберігання.</p> <p>Загальні процеси, що протікають в м'ясі після забою тварини. Процеси задубіння: його механізм та вплив на споживчі властивості м'яса. Визрівання (автоліз) м'яса. Фактори, що впливають на біохімічні процеси в м'ясі. Сутність процесів, що відбуваються в м'ясі під час визрівання (задубіння, пом'якшення) і їх вплив на якість кінцевого продукту. Способи штучного пом'якшення м'яса. Погіршення якості і псування м'яса.</p> <p>Джерела [1, 2, 9, 12, 13].</p> <p>2. Самотестування</p>	
Тема 3. Характеристика м'яса птиці	4	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: особливості морфологічного і хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Переробка птиці, вплив технологічних операцій на якість кінцевого продукту. Класифікація м'яса птиці. Упаковка і маркування. Вимоги до якості. Транспортування.</p> <p>Джерела [1, 2, 9, 12, 13].</p> <p>2. Самотестування.</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, проведення лабораторних робіт, перевірка завдань
Тема 4. Фасоване м'ясо. Товарознавча характеристика субпродуктів	6	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: хімічний склад та харчова цінність фасованого м'яса. Класифікація і асортимент, фактори, що формують якість. Характеристика пакувальних матеріалів та вимоги до них. Транспортування, зберігання і реалізація фасованого м'яса. Поняття про субпродукти. Класифікація за різними ознаками. Харчова цінність і кулінарне призначення субпродуктів. Вимоги до якості. Правила та умови зберігання субпродуктів.</p> <p>Джерела [1, 2, 9, 12, 13].</p> <p>2. Самотестування</p>	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, проведення лабораторних робіт, перевірка завдань

<p>Тема 5. Товарознавча характеристика ковбасних виробів</p>	<p>3</p>	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: загальна характеристика ковбасних виробів: хімічний склад і харчова цінність, місце і значення в раціоні харчування людини. Характеристика основної і додаткової сировини для виробництва ковбас. Характеристика оболонки для ковбасного виробництва. Класифікація і асортимент ковбасних виробів. Технологічна схема виробництва і особливості технології варених ковбас та їх різновидів, напівкопчених, копчених, ліверних та кров'яних ковбас. Умови і строки зберігання, транспортування. Дефекти ковбас, що виникають в процесі виробництва та зберігання, засоби їх попередження і усунення. Підготовка ковбасних виробів до продажу, їх реалізація. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості ковбасних виробів на сучасному етапі. Особливості сировини та технології виробництва сосисок і сардельок. Характеристика ліверних, кров'яних ковбас, зельців та паштетів. Ковбаси з м'яса птиці, кролів та інших видів м'яса Джерела [1, 2, 9, 12, 13]. 2. Самотестування.</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, проведення лабораторних робіт, перевірка завдань</p>
<p>Тема 6. Товарознавча характеристика м'ясних консервів. м'ясні копченості</p>	<p>4</p>	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів. Підготовка сировини до виробництва. Вплив технології на якість готових консервів. Сутність і завдання пастеризації і стерилізації. Класифікація і характеристика основних асортиментних груп. Маркування м'ясних консервів. Споживча тара для консервів та її характеристика. Зберігання, процеси, що відбуваються при тривалому зберіганні. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Фактори, що формують якість м'ясних копченостей (сировина, технологія виробництва). Класифікація і асортимент. Хімічний склад коптільного диму і вплив його</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, проведення лабораторних робіт, перевірка завдань</p>

		<p>складових на формування органолептичних властивостей копченини та її харчової бездоганності. Вимоги до якості м'ясних копченостей. Упаковка і маркування. Транспортування, зберігання і реалізація. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості</p> <p>Джерела [1, 2, 9, 12, 13].</p> <p>2. Самотестування.</p>	
<p>Тема 7. Характеристика м'ясних напівфабрикатів кулінарних виробів. Товарознавча характеристика харчових яєць</p>	7	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: хімічний склад і харчова цінність напівфабрикатів. Класифікація м'ясних напівфабрикатів залежно від виду м'яса, виду обробки м'яса, розміру та маси. Технологія отримання та її особливості. Асортимент напівфабрикатів і характеристика натуральних, січених, панірованих напівфабрикатів та пельменів. Умови і терміни зберігання. Тістом'ясні напівфабрикати: пельмені, пірижки, млинці, чебуреки та інше. Технологія отримання, класифікація, асортимент. М'ясні кулінарні вироби і заморожені страви. Особливості виробництва і зберігання. Класифікація кулінарних виробів і страв. Асортимент кулінарних виробів з різних видів м'яса та птиці. Утворення, будова, хімічний склад та харчова цінність курячих яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Старіння та псування яєць. Дефекти яєць, причини їх виникнення та шляхи попередження. Маркування яєць. Способи зберігання яєць. Морожені та охолоджені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види. Оцінка якості. Дефекти, їх причини і способи попередження. Пакування, маркування, транспортування. Умови і терміни зберігання та реалізації.</p> <p>Джерела [1, 2, 9, 11, 13].</p> <p>2. Самотестування.</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, проведення лабораторних робіт, перевірка завдань</p>
Разом змістовий модуль 1	36		
Змістовий модуль 2. Риба та водні нерибні об'єкти промислу. Продукти переробки гідробіонтів			

<p>Тема 8. Жива товарна риба. водні нерибні об'єкти харчового використання</p>	<p>4</p>	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: особливості анатомічної будови риб, характеристика основних тканин та внутрішніх органів. Масовий склад риби. Біологічна та товарна характеристика головних промислових родин риб тріскових, оселедцевих, ставридових, скумбрієвих, коропових, окуневих, камбалових, кефалевих, лососєвих, осетрових, анчоусових тощо. Хімічний склад м'язової і сполучної тканин м'яса риби. Фактори, що впливають на зміну хімічного складу м'яса риби. Харчова та біологічна цінність м'яса риби. Біотехнічні особливості штучного вирощування живої товарної риби. Перспективні види. Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну якості живої риби. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості живої товарної риби. Безпечність рибної сировини та рибних продуктів. Хвороби риб. Гідробіонти як акумулятори і переносники шкідливих речовин і небезпечних захворювань. Посмертні зміни, які відбуваються у рибі. Водні нерибні об'єкти харчового використання. Класифікація. Загальна біологічна характеристика, особливості анатомічної будови, хімічний склад, харчова та біологічна цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців. Джерела [3, 4, 5, 6, 7, 8, 10]. 2. Самотестування.</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, проведення лабораторних робіт, перевірка завдань</p>
<p>Тема 9. Холодильна обробка риби та водних нерибних об'єктів</p>	<p>10</p>	<p>1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продукції. Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Імпортні товари. Транспортування і зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби. Процеси, що відбуваються в продукті під час товароруху. Дефекти охолодженої, підмороженої і замороженої риби.</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, проведення лабораторних робіт, перевірка завдань</p>

		Джерела [3, 4, 5, 6, 7, 8, 10]. 2. Самотестування	
Тема 10. Солоні і мариновані рибні товари	8	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: загальнотеоретичні основи засолу риби. Способи засолу риби. Процеси, що відбуваються в тканинах риби під час виробництва. Асортимент і показники якості солоних і маринованих рибних товарів Дефекти і шкідники. Пакування, транспортування і зберігання продукції. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості солоних та маринованих рибних товарів. Джерела [3, 4, 5, 6, 10, 12]. 2. Самотестування	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, проведення лабораторних робіт, перевірка завдань
Тема 11. Характеристика сушених та в'ялених рибних товарів	10	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: загальнотеоретичні основи сушіння риби. Вплив сушіння на якість продукту. Виробництво сушеної риби. Асортимент сушених рибних товарів і вимоги до їх якості. Зміни, що відбуваються в м'ясі риби під час в'ялення. Способи в'ялення. Характеристика асортименту в'ялених рибних товарів. Пакування, перевезення, зберігання і приймання сушених та в'ялених рибних товарів. Процеси, що відбуваються під час товароруху. Дефекти продукції. Джерела [3, 4, 5, 6, 7, 8, 10]. 2. Самотестування	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, проведення лабораторних робіт, перевірка завдань
Тема 12. Копчені рибні товари	8	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: чинники, що впливають на формування споживних властивостей копчених рибних товарів. Класифікація способів копчення. Рибні товари холодного копчення: технологія виробництва, асортимент, дефекти і шкідники. Особливості виробництва риби гарячого і напівгарячого копчення. Характеристика асортименту рибних товарів гарячого і напівгарячого копчення, вимоги до їх якості, дефекти. Пакування, транспортування, приймання і зберігання копчених рибних товарів. Шляхи удосконалення	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, проведення лабораторних робіт, перевірка завдань

		асортименту і підвищення якості копчених рибних товарів. Джерела [5, 6, 7, 8, 10, 13,14]. 2. Самотестування	
Тема 13. Консерви і пресерви із гідробіонтів. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікра риб та ікряні товари	9	1. Вирішення практичних завдань в межах наступних питань: хімічний склад і харчова цінність рибних консервів. Фактори, що впливають на якість готових консервів. Класифікація і характеристика основних асортиментних груп. Маркування рибних консервів. Умови та строки зберігання, процеси, що відбуваються при тривалому зберіганні. Рибні пресерви: класифікація і характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти. Шляхи удосконалення асортименту і підвищення якості консервів та пресервів з гідробіонтів. Імпортні рибні консерви. Основні види рибних напівфабрикатів. Особливості виробництва і зберігання. Класифікація кулінарних виробів, характеристика видового складу, вимоги до якості. Загальні відомості про ікру. Вимоги до якості ікри осетрових та лососевих риб. Ікра частикових та інших риб. Дефекти ікри. Перевезення і зберігання ікри. Джерела [3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 14]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, проведення лабораторних робіт, перевірка завдань
Разом змістовий модуль 2	49		
Разом	85		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності*											
	Загальні						Предметно-спеціальні					
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
Знання сутності понять, термінів, визначення і класифікації груп харчових продуктів	+						+					
Знання хімічного складу і харчової цінності харчових продуктів, умов та режимів їх зберігання; процесів, що відбуваються при транспортуванні та зберіганні та їх впливу на зміну якості і харчової цінності продуктів	+						+					
Знання властивостей сировини для виготовлення зерноборошняних, плодоовочевих, кондитерських, смакових, м'ясних, яєчних і рибних товарів, її вплив на формування споживних властивостей готової продукції	+						+					
Знання особливостей технології виробництва окремих груп харчових продуктів	+							+				
Знання специфіки асортименту продовольчих товарів, правил та умов їх зберігання, дефектів	+							+				+
Уміння провести аналіз та діагностику торговельного асортименту товарів і визначати шляхи оптимізації асортименту продовольчих товарів	+										+	+
Уміння визначати якість харчових продуктів за органолептичними і фізико-хімічними показниками, дефекти		+		+		+	+		+		+	+
Уміння користуватися нормативно-технічною документацією		+		+			+		+			

8. Методи викладання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

9. Методи оцінювання

Екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення

екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведені підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру

спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"

№ теми семінарського (практичного) заняття	Вид роботи / бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
1	2	3	4	5	6	7
Змістовий модуль 1						
Тема 1	1	2	1			4
Тема 3	2	4	2			8
Тема 4	1	2	1		6	10
Разом змістовий модуль 1	4	8	4		6	22
Змістовий модуль 2						
Тема 5	1	2	1			4
Тема 6	1	2	1			4
Тема 7	1	2	1			4
Тема 8	1	2	1			4
Тема 9	1	2	1		8	12
Разом змістовий модуль 2	5	10	5		8	28
Разом						50

напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво", спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" (скорочена форма навчання)

№ теми лабораторного заняття	Вид роботи / бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
1	2	3	4	5	6	7
Змістовий модуль 1						
Тема 1 (заняття 1)	1		1			2
Тема 1 (заняття 2)		1				1
Тема 2	1	1	1			3
Тема 3	1	1	1			3
Тема 4	1	1	1			3
Тема 5	1	1	1			3
Тема 6 (заняття 1)	1		1			2
Тема 6 (заняття 2)		1				1
Тема 7 (заняття 1)	1		1			2
Тема 7 (заняття 2)		1			5	6
Разом змістовий	7	7	7		5	26

модуль 1						
Змістовий модуль 2						
Тема 8 (заняття 1)	1					1
Тема 8 (заняття 2)		1				1
Тема 8 (заняття 3)			1			1
Тема 9	1	1	1			3
Тема 10	1	1	1			3
Тема 11	1	1	1			3
Тема 12	1	1	1			3
Тема 13 (заняття 1)	1					1
Тема 13 (заняття 2)		1				1
Тема 13 (заняття 3)			1		6	7
Разом змістовий модуль 2	6	6	6		6	24
Разом						50

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Методичні вказівки з вивчення дисципліни.
3. Індивідуальні завдання.
4. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

12. Рекомендована література

Основна

1. Бірта Г.О. Товарознавство м'яса: навч. посіб./ Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 164с
2. Большаков А.С. Технология мяса и мясопродуктов / А.С. Большаков – М.: Пищевая промышленность, изд. 3-е, 1999 – 231 с.
3. Товарознавство (Харчові продукти). Конспект лекцій [Текст] : для студентів ступеня бакалавр / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. підприємн. і торг.; М.Є. Бондарчук – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2016. – 298 с.
4. Голубев В.Н. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов/ В.Н. Голубев. – СПб.: ГИОРГ, 2003. – 408 с.
5. Горбатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов / К.К. Горбатова. – М.: Пищепромиздат, 2001.
6. Дітріх І.В. Гідробіонти та продукти їх переробки: термілогічний словник/ І.В. Дітріх, Ю.І. Марченко.- Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015.- 63с.
7. Дітріх І.В. Товарознавство (Харчові продукти. Розділ «Риба та рибні товари») (лабораторний практикум): навч. посіб./І.В. Дітріх.- Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015.- 162 с.
8. Драгилев А.И.Технология кондитерских изделий: учеб. /А.И.Драгилев - М.: Экономика, 2003.-320 с.
9. Дубініна А.А. Товарознавство смакових товарів : навч. посіб. / А.А. Дубініна, Ю.Т. Жук, В.А. Жук, Н.А. Жестерова. - К. : Професіонал, 2004. – 240 с.
10. Задорожний І.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти : підруч. / І.М. Задорожний, І.В. Сирохман, Т.М. Растюк. – Львів: Коопосвіта, 2000. – 380 с.
11. Задорожний І.М. Товарознавство зерноборошняних товарів. / І.М. Задорожний, В.П. Гаврилiщнн. - Львів: Компакт-ЛВ., 2004.-356 с.
12. Касьянов Г.И. Технология переработки рыбы и морепродуктов: учеб. пособ. / Г.И. Касьянов, Е.Е. Иванова, А.Б. Одинцов [и др.]. - Ростов на Дону: Издательский центр Март, 2001.- 416с.
13. Коробейник А.Н. Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных продуктов/ А.Н. Коробейник. – Ростов н/Д.: Изд-во «Феникс», 2002. – 288 с.
14. Коробкіна З.В. Товарознавство смакових товарів / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. – К. : КНТЕУ, 2003. – 379 с.

15. Кругляков Г.Н. Товароведение мясных и яичных товаров / Г.Н. Кругляков – М.: Маркетинг, 2001 – 488 с.

16. Льовщина Л.Д. Товарознавство плодовоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів : навч. посіб. / Л.Д. Льовщина, В.М. Михайлов, О.В. М'ячиков. – К. : Лібра-К, 2010. – 388 с.

17. Орлова Н.Я. Товарознавство продовольчих товарів. Фрукти, овочі, гриби та продукти їх переробки: підруч. / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. – К.: КНТЕУ, 2009 – 414с.

18. Пономарьов П.Х. Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів / П.Х. Пономарьов. - К. : ЦНЛ, 2006. - 184 с.

19. Репников Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: учеб. пособ. / Б.Т. Репников. – М.: Издат.-торгов. корпорац. «Дашков и К», 2009.- 220с.

20. Рудаевская А.Б., Ассортимент и оценка качества яичных товаров/ А.Б. Рудаевская - К.: КТЭИ, 2005 – 98 с.

21. Рудаевська Г.Б., Тищенко Є.В. Харчові концентрати: підруч. / Г.Б. Рудаевська, Є.В. Тищенко -К.: КНТЕУ, 2009 – 320с.

22. Салухіна Н.Г. Товарознавство зерноборошняних товарів : підруч. Т. 2 / Н. Г. Салухіна, А. А. Самойленко, В. В. Ващенко; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К., 2002. - 356 с.

23. Сирохман І.В. Товарознавство кондитерських товарів: навч.посвб. / І.В.Сирохман – Л.: Компакт ЛВ, 2006. – 240 с.

24. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підрулю - 4-е вид, переробл. і доп. / Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. - Київ: Лібра, 2012. - 600 с.

25. Сирохман І.В. Ассортимент і якість кондитерських виробів : навч. посіб. / І.В. Сирохман, В.Т. Лебединець. – К. : ЦУЛ, 2009. – 636 с.

26. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підруч. / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 486 с.

27. Стефаненко С.П. Товарознавство харчових продуктів. / С.П. Стефаненко, С.С. Бевза. - Вінниця, 2010. – 536 с

28. Осика В.А. Товарознавство. Харчові продукти . Розділ Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: О.К.Л. / В.А. Осика. – К.: КНТЕУ, 2013. – 100 с.

29. Тищенко Є.В. Харчові жири: підручн. для студ. вищ. навч. закл. -3-те вид., допов. і переробл. / Є.В. Тищенко. – К.: КНТЕУ, 2013. – 268с.

Допоміжна

30. Антипова А.Р. Методы исследования мяса и мясопродуктов/ А.Р. Антипова – М.: Колос, 2002 – 124 с.

31. Габриэльянц М.А. Товароведение мясных и рыбных товаров/ М.А. Габриэльянц, А.П. Козлов. – М.: Экономика, 1986.- 408 с.

32. Зеленков Е.К. Технология производства, хранения и переработки говядины/ Е.К. Зеленков – Ростов н/Д: Фенікс, 2002 – 352 с.

33. Медведев Г.Н. Технология макаронных изделий / Г.Н. Егоров – М.: Пищепромиздат, 2001.– 396 с.

34. Методи визначення якості чаю і кави та виявлення їх фальсифікації. / Стандартизація, сертифікація, якість. – 2003. - № 3. – 61-64.

35. Товарознавство продовольчих товарів (лабораторний практикум) : навч. посіб. / Н.В. Прикульська, Г.Б. Рудавська, В.А. Колтунов та ін. – К.: КНТЕУ, 2007- 505с.

36. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных веществ и энергетической ценности пищевых продуктов; под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева. – М.: Агропромиздат, 1987-1989. – В 2-х т

37. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учеб. пособ. / Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Кожухова О.И., Туров А.С., Мхитарян К.Р. – Ростов-на-Дону: МарТ, 2001. – 680

38. Шепеляв А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. / Шепеляв А.Ф., Печенежская И.А. и др. – Ростов: Март, 2001.-680с.

39. Шишкина О.И. Производство полуфабрикатов из мяса и птицы/ О.И. Шишкина, О.Д. Валенчик – М.: Пищепром, 2009 – 185 с.

Інформаційні ресурси

40. Науково-інформаційний центр «Леонорм» [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.leonorm.com>

41. Сайт для товароведов [Электронный ресурс] // Режим доступу: <http://www.tovaroved.ucoz.ru>

42. Портал споживача [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.consumerinfo.org.ua/>.

43. Справочник потребителя [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.test.org.ua>

44. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.potrebitel.org.ua>

45. Офіційні сайти українських і зарубіжних виробників продовольчих товарів та оптових і роздрібних підприємств.