

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології харчування

Затверджую»

Звідувач кафедри
(Ф.В. Перцевой)
" 05 " 2019 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БВЗ 8 Товарознавство харчових продуктів

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Технологія харчування»

Факультет: Харчових технологій

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма з *Товарознавства харчових продуктів* для студентів спеціальності 181 «*Харчові технології*».

Розробник: *Степанова Т.М.*, к.т.н., доцент кафедри технології харчування

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри *технології харчування*.

Протокол від *22* травня 2019 року № *12*

Завідувач кафедри *МФВ* (*Перцевий Ф.В.*)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Погоджено:

Декан факультету *ОВР* (*Радчук О.В.*)

Зареєстровано в електронній базі: дата: *21.06* 201*9* р.

Методист навчального відділу *А.Вар*)

© СНАУ, 2019 рік

© Степанова Т.М., 2019 рік

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 3,3	Галузь знань <u>0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»</u> (шифр і назва)	За вибором	
Модулів – 2	Спеціальність: - 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2019-2020-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання:		Курс	
-		4	
Загальна кількість годин - 120	Освітній ступінь: бакалавр	Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 1,5 самостійної роботи студента – 1,4		8-й	
		Лекції	
		14 год.	
		Практичні, семінарські	
		34 год.	
		Лабораторні	
		Самостійна робота	
	72 год.		
	Індивідуальні завдання:		
	-		
	Вид контролю: залік		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/1,5 (48/72)

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: є надання студентам знань з товарознавства харчових продуктів, набуття вмій і навичок по формуванню асортименту, оцінці споживних властивостей продуктів та методів оцінювання якості.

Завдання: ознайомитись із поняттями і суттю товарознавства як дисципліни, хімічним складом і харчовою цінністю продуктів, класифікацією продуктів, факторами, що формують їх якість, методами дослідження якості, умовами та термінами зберігання

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Знати:

- поняття і суть товарознавства як дисципліни, хімічний склад і харчову цінність продуктів, класифікацію продуктів, фактори, що формують їх якість, методи дослідження якості, умови та терміни зберігання;
- товарознавчу характеристику плодоовочевих, зерно-борошняних, м'ясних та молочних продуктів;
- товарознавчу характеристику рибних продуктів, харчових жирів, цукру, меду, кондитерських виробів, яєчних продуктів, харчових концентратів.

Вміти:

- визначати енергетичну цінність плодоовочевих, зерно-борошняних, м'ясних та молочних продуктів ;
- формувати асортимент, зберігати плодоовочеві, зерно-борошняні, м'ясні та молочні продукти.
- визначати енергетичну цінність, формувати асортимент, давати товарознавчу характеристику рибних, смакових продуктів, харчових жирів, цукру, меду, кондитерських виробів, яєчних продуктів, харчових концентратів.

2. Програма навчальної дисципліни

(Затверджена «24 02 2014 року, Протокол № 7)

Змістовий модуль 1. Загальні положення товарознавства.

Тема 1.1. Вступ. Теоретичні основи товарознавства.

Вступ. Функції та методи товарознавства. Харчова цінність: енергетична, фізіологічна, біологічна.

Тема 1.2. Хімічний склад харчових продуктів.

Поняття про хімічний склад харчових продуктів. Харчові добавки. Якість та безпека харчових товарів. Методи контролю якості харчових товарів.

Тема 1.3. Зерно-борошняні та хлібобулочні вироби.

Зерно. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості. Борошно. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості. Крупи. Хімічний склад. Харчова цінність.

Товарознавчі характеристики. Експертиза якості. Макаронні вироби. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості Хліб та хлібобулочні вироби. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості.

Тема 1.4. Овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки.

Овочі, ягоди, плоди та продукти їх переробки. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості. Горіхоплідні. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості. Гриби та продукти їх переробки. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості.

Тема 1.5. Кондитерські товари.

Цукор і замітники цукру. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Крохмаль і крохмалепродукти. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Мед. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Шоколад і какао-порошок. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Карамель. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Цукерки. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Борошняні кондитерські вироби. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Східні солодоші та халва. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.

Тема 1.6. Смакові товари.

Чай, кава, чайні та кавові напої. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Прянощі та приправи. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Алкогольні напої. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Вина виноградні. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Слабоалкогольні напої. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Безалкогольні напої та мінеральна вода. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.

Змістовий модуль 2. М'ясо і м'ясні товари. Риба і рибні товари. Молоко и молочні продукти. Яйця і яйцепродукти. Харчові жири та олії.

Тема 2.1. М'ясо і м'ясні товари. Характеристика забійних тварин і первинна переробка худоби. Морфологічний і хімічний склад, харчова цінність м'яса. Класифікація та маркування м'яса забійних тварин. Торгівельне розрубання туш. М'ясні субпродукти. М'ясні копченості. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Ковбасні вироби. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. М'ясні консерви. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. М'ясні напівфабрикати. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.

Тема 2.2. Риба і рибні товари.. Хімічний склад та харчова цінність риби. Класифікація та характеристика риби. Жива риба. Товарознавчі характеристики, експертиза якості. Охолоджена риба і морожена риба. Товарознавчі характеристики, експертиза якості, Риба солоня. Товарознавчі характеристики, експертиза якості. Риба в'ялена та сушена. Товарознавчі характеристики, експертиза якості. Копчена риба. Товарознавчі характеристики, експертиза якості. Рибні консерви. Товарознавчі характеристики, експертиза якості. Ікра та нерибні продукти моря. Товарознавчі характеристики, експертиза якості. Рибні напівфабрикати та кулінарні вироби. Товарознавчі характеристики, експертиза якості.

Тема 2.3. Молоко і молочні товари. Хімічний склад і харчова цінність молока. Класифікація і асортимент молока. Вершки. Товарознавча характеристика та експертиза якості. Кисломолочні продукти. Товарознавча характеристика та експертиза якості. Морозиво. Товарознавча характеристика та експертиза якості. Молочні консерви. Товарознавча характеристика та експертиза якості. Сичугові сири. Товарознавча характеристика та експертиза якості. Масло вершкове. Товарознавча характеристика та експертиза якості.

Тема 2.4. Яйця і яєчні товари. Хімічний склад та харчова цінність яєць. Товарознавча характеристика яєць, експертиза якості яєць та яєчних товарів.

Тема 2.5. Харчові жири.

Класифікація харчових жирів. Хімічний склад і харчова цінність. Рослинні олії. Товарознавча характеристика та експертиза якості товарів. Тваринні топліні жири. Товарознавча характеристика та експертиза якості. Маргарин. Кулінарні, кондитерські та хлібопекарні жири. Товарознавча характеристика та експертиза якості. Майонез. Товарознавча характеристика та експертиза якості.

3. Структура навчальної дисципліни

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
Модуль 1. Загальні положення товарознавства.												
Змістовий модуль 1. Загальні положення товарознавства.												
Тема 1. Вступ. Теоретичні основи товарознавства.	4					4						
Тема 2. Хімічний склад харчових продуктів.	6					4						

Тема 3 <i>Зерно-борошняні та хлібобулочні вироби.</i>	12	2	4			6					
Тема 4. <i>Овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки.</i>	12	2	4			6					
Тема 5. <i>Кондитерські товари.</i>	14	2	4			8					
Тема 6. <i>Смакові товари.</i>	14	2	4			8					
Разом за змістовим модулем 1	62	8	18			36					
Модуль 2. М'ясо і м'ясні товари. Риба і морепродукти. Молоко и молочні продукти. Яйця і яйцепродукти. Харчові жири.											
Змістовий модуль 2. М'ясо і м'ясні продукти. Риба і морепродукти. Молоко и молочні продукти. Яйця і яйцепродукти. Харчові жири.											
Тема 7. <i>М'ясо і м'ясні товари.</i>	14	2	4			8					
Тема 8. <i>Риба і рибні товари</i>	14	2	4			8					
Тема 9. <i>Молоко і молочні товари</i>	14	2	4			8					
Тема 10. <i>Яйця і яєчні товари.</i>	10		4			6					
Тема 11. <i>Харчові жири.</i>	6					6					
Разом за змістовим модулем 2	58	6	16			36					
Усього годин	120	14	34			72					

5. Темі та план лекційних занять

№ з/п	Назва теми та план	Кількість годин
1	Тема 1. Зерно-борошняні та хлібобулочні вироби. 1. Боршно. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості. 2. Крупи. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості. 3. Хліб та хлібобулочні вироби. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості.	2

2	<p>Тема 2. Овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки.</p> <p>1. Овочі, ягоди, плоди та продукти їх переробки. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості.</p> <p>2. Гриби та продукти їх переробки. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості.</p>	2
3	<p>Тема 3. Кондитерські товари.</p> <p>1. Шоколад і какао-порошок. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.</p> <p>2. Карамель та цукерки. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.</p> <p>3. Боршніані кондитерські вироби. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.</p>	2
4	<p>Тема 4. Смакові товари.</p> <p>1. Чай. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.</p> <p>2. Кава. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.</p>	2
5	<p>Тема 5. М'ясо і м'ясні товари.</p> <p>1. Морфологічний і хімічний склад, харчова цінність м'яса.</p> <p>2. Ковбасні вироби. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.</p> <p>3. М'ясні консерви. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.</p>	2
6.	<p>Тема 6. Риба і рибні товари.</p> <p>1. Хімічний склад та харчова цінність риби.</p> <p>2. Жива риба. Товарознавчі характеристики, експертиза якості.</p> <p>3. Копчена риба. Товарознавчі характеристики, експертиза якості.</p> <p>4. Ікра та нерибні продукти моря. Товарознавчі характеристики, експертиза якості.</p>	2
7.	<p>Тема 7. Молоко і молочні товари.</p> <p>1. Хімічний склад і харчова цінність молока.</p> <p>2. Кисломолочні продукти. Товарознавча характеристика та експертиза якості.</p> <p>3. Морозиво. Товарознавча характеристика та експертиза якості.</p> <p>4. Сичугові сири. Товарознавча характеристика та експертиза якості.</p>	2

	Разом	14
--	--------------	-----------

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Вивчення хімічного складу харчових продуктів. Ознайомлення з основними поняттями щодо характеристики хімічного складу харчових продуктів. Визначення харчової, енергетичної, фізіологічної та біологічної цінності харчових продуктів.	2
2	Тема 2. Вивчення характеристики зерно-борошняних та хлібобулочні виробів. Вивчити характеристику зерно-борошняних товарів. Вивчити характеристику хлібобулочних виробів.	4
3	Тема 3. Вивчення характеристики овочів, плодів, грибів та продуктів їх переробки. Вивчити характеристику овочів та продуктів їх переробки. Вивчити характеристику плодів та продуктів їх переробки. Вивчити характеристику грибів та продуктів їх переробки.	4
4	Тема 4. Ознайомлення з характеристикою кондитерських товарів. Ознайомитись із характеристикою шоколаду і какао-порошку. Ознайомитись із характеристикою карамелі та цукерок. Ознайомитись із характеристикою борошняних кондитерських виробів.	4
5	Тема 5. Ознайомлення з характеристикою смакових товарів. Ознайомитись із характеристикою чаю. Ознайомитись із характеристикою кави.	4
6	Тема 6. Вивчення характеристики м'яса та м'ясних товарів. Вивчити характеристику ковбасних виробів. Вивчити характеристику м'ясних консервів.	4
7	Тема 7. Вивчення характеристики риби і рибних товарів. Вивчити характеристику живої риби. Вивчити характеристику копченої риби. Вивчити характеристику ікри та нерибних продуктів моря.	4
8	Тема 8. Вивчення характеристики молока і молочних товарів. Вивчити характеристику молока та кисломолочних продуктів. Вивчити характеристику морозива. Вивчити ха-	4

	ктеристичу сичугових сирів.	
9	Тема 9. Вивчення характеристики яєць та яєчних товарів. Вивчення характеристики харчових жирів Вивчити характеристику яєць та яєчних товарів. Ознайомитись із характеристикою харчових жирів.	4
	Разом	34

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Вступ. Теоретичні основи товарознавства. Вступ. Функції та методи товарознавства. Харчова цінність: енергетична, фізіологічна, біологічна.	4
2	Тема 2. Хімічний склад харчових продуктів. Поняття про хімічний склад харчових продуктів. Харчові добавки. Якість та безпека харчових товарів. Методи контролю якості харчових товарів.	4
3	Тема 3. Зерно-борошняні та хлібобулочні вироби. Зерно. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавча характеристика. Експертиза якості. Макаронні вироби. Харчова цінність. Товарознавча характеристика. Експертиза якості.	6
4	Тема 4. Овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки. Горіхоплідні. Хімічний склад. Харчова цінність. Товарознавчі характеристики. Експертиза якості.	6
5	Тема 5. Кондитерські товари. Цукор і замінники цукру. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Крохмаль і крохмалепродукти. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Мед. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Східні солодощі та халва. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.	8
6	Тема 6. Смакові товари. Чай, чайні та кавові напої. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Прянощі та приправи. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Алкогольні напої. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Вина виног-	8

	раді. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Слабоалкогольні напої. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. Безалкогольні напої та мінеральна вода. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.	
7	Тема 7. М'ясо і м'ясні товари. Характеристика забійних тварин і первинна переробка худоби. Класифікація та маркування м'яса забійних тварин. Торгівельне розрубання туш. М'ясні субпродукти. М'ясні копченості. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості. М'ясні напівфабрикати. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості	8
8	Тема 8. Риба і рибні товари. Класифікація та характеристика риби. Охолоджена риба і морожена риба. Товарознавчі характеристики, експертиза якості. Риба солена. Товарознавчі характеристики, експертиза якості. Риба в'ялена та сушена. Товарознавчі характеристики, експертиза якості. Рибні консерви. Товарознавчі характеристики, експертиза якості. Рибні напівфабрикати та кулінарні вироби. Товарознавчі характеристики, експертиза якості.	8
9	Тема 9. Молоко і молочні товари. Класифікація і асортимент молока. Вершки. Товарознавча характеристика та експертиза якості. Молочні консерви. Товарознавча характеристика та експертиза якості. Масло вершкове. Товарознавча характеристика та експертиза якості.	8
10	Тема 10. Яйця і яєчні товари. Хімічний склад та харчова цінність яєць. Товарознавча характеристика яєць, експертиза якості яєць та яєчних товарів.	6
11	Тема 11. Харчові жири. Класифікація харчових жирів. Хімічний склад і харчова цінність. Рослинні олії. Товарознавча характеристика та експертиза якості товарів. Тваринні топлени жири. Товарознавча характеристика та експертиза якості. Маргарин. Кулінарні, кондитерські та хлібопекарні жири. Товарознавча характеристика та експертиза якості. Майонез. Товарознавча характеристика та експертиза якості.	6
	Разом	72

8. Індивідуальні завдання

1. Підготовка презентацій та доповідей:

- Асортимент і оцінка якості меду.
- Асортимент і оцінка якості цукру та замінників цукру.
- Асортимент і оцінка якості круп.
- Асортимент і оцінка якості борошна пшеничного.
- Асортимент і оцінка якості макаронних виробів.
- Асортимент і оцінка якості карамелі.
- Асортимент і оцінка якості шоколаду.
- Асортимент і оцінка якості масла вершкового.
- Асортимент і оцінка якості борошняних кондитерських виробів.
- Асортимент і оцінка якості алкогольних напоїв.
- Асортимент і оцінка якості виноградних вин.
- Асортимент і оцінка якості слабоалкогольних напоїв.
- Асортимент і оцінка якості безалкогольних напоїв.
- Асортимент і оцінка якості мінеральної води.

9. Методи навчання

1. Методи навчання за джерелом знань:

- 1.1. *Словесні*: розповідь, пояснення, лекція.
- 1.2. *Наочні*: демонстрація.

2. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.

- 2.1. *Проблемний* (проблемно-інформаційний)
- 2.2. *Дослідницький*
- 2.3. *Пояснювально-демонстративний*

3. **Активні методи навчання** - використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій.

4. **Інтерактивні технології навчання** - використання мультимедійних технологій.

10. Методи контролю

- 1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС
- 2. Проведення проміжного контролю протягом семестру (проміжна атестація)
- 3. Полікритеріальна оцінка поточної роботи студентів:
 - рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях;
 - активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;
 - результати тестування.

11. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота			Разом за модулі та ЄКТС	Атестація	Сума
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2 –	С			
– 35 балів	35 балів	Р			

				C			
T1- T3	T4-T6	T7-T9	T10-T11		85	15	100
20	15	20	15	15	(70+15)		

T1, T2 ... T11 – теми змістових модулів.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
69-74	D	задовільно	
60-68	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

14. Рекомендована література

1. Сірохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Текст]: / І. В. Сірохман - Київ. Лібра, 1988р.
2. Сірохман, І.В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: [Текст] / підручник(для студ.вищ.навч.закл.) //І.В. Сірохман, В.М. Загородня.- К.:Центр учбової літератури,2009.-616с.
3. Сірохман, І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [Текст]: / І.В. Сірохман, Т.М. Росистюк., К. :2004.
4. Бровко, О.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник [Текст]: / О.Г. Бровко, А.С. Гордиенко, А.Б. Дмитриева. – М.: Экономика, 1989. – 424 с.
5. Герасимова, В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст]: / В.А. Герасимова, Е.С. Белокурова, А.А. Выговтов. – СПб.: Питер, 2005. – 416 с.: ил. – (Серия «Учебник для вузов»).

Додаткова

1. Карташова, Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения [Текст]: / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Изд.дом «Деловая литература», 2004. – 816 с.

2. Коробкина, З.В. Товароведение вкусовых товаров [Текст]: /З.В. Коробкина. – М.: Экономика, 1986. – 208 с.
3. Кругляков, Г.Н. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: / Учебник / Г.Н. Кругляков, Г.В. Круглякова. – Ростов на Дону: Март, 1999. – 289 с.
4. Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учебник для вузов [Текст]: /М.А. Николаева. – М.: Изд-во НОРМА, 1999. – 283 с.
5. Слепньова, А.С. Товароведение плодоовощных, зерномучных и кондитерских товаров [Текст]: / А.С. Слепньова, А.Н. Кудрян, М.М. Пономарьев – М., Экономика, 1987 г.
6. Четкина, Н.М. Товарная экспертиза [Текст]: / Н.М. Четкина, Т.И. Путилина. – Ростов Н/Д : Феникс, 2000.

15. Інформаційні ресурси

<http://www.comodity.ru/>

<http://restorator.name/>

<http://restoratorchef.ru/>

<http://top-restorator.at.ua/>

<http://www.horeca.ru/>

<http://www.restaurant.com/>

<http://www.restoran.ua/>

<http://www.restaurantowner.com/>

<http://restaurantcommando.com/>

<http://bestrestaurantsmagazine.com/>

http://ito.vspu.net/Prakt_IT/PIDSUMOK/ped_prakt_2011-

2012/Makoceba_123/kuhar/metod_rozrobku/metod_08_09/Mazur.htm

