

ЛУЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ КОЛЕДЖ
ЛЬВІВСЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ



ПЕРЕЗАТВЕРДЖУЮ
«21» квітня 2016 р.

Голови відорркової комісії



ЗАТВЕРДЖУЮ
«31» березня 2016 р.

Н.С.Стрільчук

ЗАВДАННЯ
для фахового випробування
з предмета: «Товарознавство продовольчих товарів»
Спеціальність: 076 " Підприємництво, торгівля та
біржова діяльність "

Переглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії
організації обслуговування та
товарознавчих дисциплін
Протокол № 9 від 21.04.2016р.

Розглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії
організації обслуговування та
товарознавчих дисциплін
Протокол № 8 від 31.03.2016р.

Голова циклової комісії

Л.П.Потапук

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Тестові завдання складені відповідно до програми з предмета «Товарознавство продовольчих товарів» затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України 24.10.2014р №1212, №1211

Завдання першого та другого рівнів складності орієнтовані на вміння передавати теоретичні знання, визначаючи правильні відповіді із числа запропонованих (одна правильна відповідь). Рішення тестів третього рівня складності свідчать про глибоке оволодіння студентом теоретичним матеріалом та вміння використовувати його на практиці.

Правильна відповідь на питання першого рівня складності оцінюється 5-ма балами. Максимальна кількість – 50 балів.

Правильна відповідь на питання другого рівня складності оцінюється 7-ма балами. Максимальна кількість – 35 балів.

Правильна відповідь на питання третього рівня складності оцінюється 9-ма балами. Максимальна кількість – 45 балів.

Виставлення загальної оцінки відбувається за шкалою:

“5” – 130-120 балів;

“4” – 119-110 балів;

“3” – 109-100 балів.

Менше 99 балів – незадовільно.

ЛУЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ КОЛЕДЖ
ЛЬВІВСЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ



ПЕРЕЗАТВЕРДЖУЮ
«21» квітня 2016 р.

Заступник директора з
навчальної роботи



ЗАТВЕРДЖУЮ
«31» серпня 2015 р.

С.В.Пісак

Навчальна програма
з предмета: «Товарознавство продовольчих товарів»
5220 Продавець продовольчих товарів 3 розряду

Переглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії
організації обслуговування та
товарознавчих дисциплін
Протокол № 9 від 21.04.2016р.

Розглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії
організації обслуговування та
товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від 31.08.2015р.

Голова циклової комісії

Л.П.Потапук

Програма з предмета «Товарознавство продовольчих товарів»

Тема 1. Вступ. Загальні поняття товарознавства продовольчих товарів.

Кодування товарів

Предмет "Товарознавство продовольчих товарів" і його завдання.

Вплив знань товарознавства на рівень професійної майстерності продавця. Поняття про класифікацію, асортимент, кодування продовольчих товарів.

Тема 2. Хімічний склад харчових продуктів, споживна цінність

Поняття про хімічний склад харчових продуктів.

Основні органічні і неорганічні речовини, їх види, вміст у продуктах харчування, значення для організму людини.

Харчова цінність, засвоєння та калорійність харчових продуктів, залежність харчової цінності від хімічного складу.

Тема 3. Поняття про якість продовольчих товарів. Стандартизація товарів

Поняття про стандартизацію товарів, її значення, види та категорії стандартів, особливості будови стандартів. Поняття про якість.

Головні показники якості продовольчих товарів.

Методи оцінки якості.

Відповідальність підприємств за випуск і продаж недоброякісних товарів.

Тема 4. Свіжі та перероблені овочі і плоди, гриби

Вегетативні і плодові овочі, насіннячкові плоди, кісткові плоди, ягоди, субтропічні, тропічні плоди, горіхи, перероблені овочі і плоди, гриби, відмінні ознаки, господарчо-ботанічні та помологічні сорти, асортимент, терміни зберігання, основні види сировини, маркування свіжих та перероблених овочів та плодів, поради покупцям.

Тема 5. Бакалійні товари

Крупи, борошно, макаронні вироби, харчові концентрати, цукор, мед, крохмаль, чай, кава, прянощі, приправи, їх харчова цінність, сировина для виробництва, кулінарні властивості, поради покупцям, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування бакалійних товарів.

Тема 6. Хліб та хлібобулочні вироби

Хліб з пшеничного, житнього борошна та їх суміші, булочні, бубликові вироби, сухарні вироби, соломка, хлібні палички, їх споживча цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, поради покупцям, терміни зберігання, маркування хлібобулочних виробів

Тема 7. Кондитерські вироби

Фруктово-ягідні кондитерські вироби, карамель, какао-порошок, шоколад, цукерки, ірис, драже, печиво, пряники, вафлі, торти, тістечка, халва, східні солодощі, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування кондитерських виробів.

Тема 8. М'ясо та м'ясні гастрономічні товари

М'ясо забійних тварин, його споживна цінність, хімічний склад, тканини м'яса, класифікація, асортимент, види, відмінні ознаки, категорії вгодованості, сортовий розруб туш, кулінарне призначення відрубів, клеймування м'яса, поради покупцям, терміни зберігання.

М'ясні субпродукти, м'ясні напівфабрикати, бита домашня птиця, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, перевірка термінів зберігання товарів.

М'ясні гастрономічні товари, сировина для виробництва, споживна цінність, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання. Маркування м'ясних гастрономічних товарів.

Тема 9. Молоко і молочні гастрономічні товари

Молоко, вершки, морозиво, молочні консерви, кисломолочні продукти, сири, їх споживна цінність, значення в харчуванні людини, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування молочних гастрономічних товарів.

Тема 10. Харчові жири

Рослинна олія, коров'яче масло, маргарин, тваринні топлени та кулінарні жири, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування харчових жирів, поради покупцям.

Тема 11. Яйця і яєчні товари

Яйця курячі, яєчний порошок, меланж, споживна цінність, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, терміни зберігання, маркування яєць та яєчних товарів, поради покупцям.

Тема 12. Риба і рибні гастрономічні товари

Риба жива, охолоджена, морожена, солена, в'ялена, копчена, баликові вироби, нерибні морепродукти, ікра рибна, рибні консерви і пресерви, їх споживна цінність, сировина для виробництва, хімічний склад, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування рибних гастрономічних товарів, поради покупцям.

Тема 13. Безалкогольні, слабоалкогольні напої

Мінеральні води, соки, сиропи, екстракти, газовані безалкогольні напої, квас, купажовані напої, пиво, споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

Перелік питань

1. Предмет "Товарознавство продовольчих товарів" і його завдання.
2. Хімічний склад харчових продуктів.
3. Якість продовольчих товарів. Стандартизація товарів. Методи оцінки якості.
4. Вегетативні овочі, господарчо-ботанічні сорти, асортимент, терміни зберігання, маркування, поради покупцям.
5. Плодові овочі, господарчо-ботанічні сорти, асортимент, терміни зберігання, маркування, поради покупцям.
6. Насіннячкові та кісткові плоди, помологічні сорти, асортимент, терміни зберігання, маркування, поради покупцям.
7. Ягоди, субтропічні та тропічні плоди, горіхи, помологічні сорти, асортимент, терміни зберігання, маркування, поради покупцям.
8. Перероблені овочі та плоди асортимент, терміни зберігання, маркування, поради покупцям.
9. Крупи, борошно, їх харчова цінність, сировина для виробництва, кулінарні властивості, поради покупцям, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування.
10. Макаронні вироби, сировина для виробництва, кулінарні властивості, поради покупцям, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування.
11. Харчові концентрати, сировина для виробництва, поради покупцям, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування.
12. Цукор, мед, крохмаль, сировина для виробництва, кулінарні властивості, поради покупцям, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування.
13. Чай, кава, сировина для виробництва, кулінарні властивості, поради покупцям, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування.
14. Прянощі, приправи, сировина для виробництва, кулінарні властивості, поради покупцям, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування бакалійних товарів.
15. Хліб та хлібобулочні вироби, споживча цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, поради покупцям, терміни зберігання, маркування.
16. Фруктово-ягідні, кондитерські вироби, споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування.
17. Карамель, цукерки, споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування.
18. Шоколад, какао-порошок, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування.
19. Ірис, драже, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування.
20. Печиво, пряники, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування.
21. Вафлі, торти, тістечка, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування.

22. Халва, східні солодощі, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування.
23. М'ясо забійних тварин, їх споживна цінність, хімічний склад, тканини м'яса, класифікація, асортимент, види, відмінні ознаки, категорії вгодованості, сортовий розруб туш, кулінарне призначення відрубів, клеймування м'яса, поради покупцям, терміни зберігання.
24. Бита домашня птиця, її споживна цінність, класифікація, асортимент, види, відмінні ознаки, категорії вгодованості, клеймування м'яса, поради покупцям, терміни зберігання.
25. М'ясні гастрономічні товари, їх споживна цінність, класифікація, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання.
26. М'ясні субпродукти, м'ясні напівфабрикати, їх споживна цінність, класифікація, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання.
27. Молоко, вершки, їх споживна цінність, значення в харчуванні людини, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування.
28. Кисломолочні продукти, їх споживна цінність, значення в харчуванні людини, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування.
29. Сири, їх споживна цінність, значення в харчуванні людини, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування.
30. Морозиво, молочні консерви, їх споживна цінність, значення в харчуванні людини, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування.
31. Рослинна олія, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування, поради покупцям.
32. Коров'яче масло, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування, поради покупцям.
33. Маргарин, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування, поради покупцям.
34. Тваринні топлені та кулінарні жири, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування, поради покупцям.
35. Яйця курячі, їх споживна цінність, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, терміни зберігання, маркування, поради покупцям.
36. Яечний порошок, меланж, їх споживна цінність, види, асортимент, відмінні ознаки, терміни зберігання, маркування, поради покупцям.
37. Риба, споживна цінність, сировина для виробництва, хімічний склад, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування, поради покупцям.
38. Баликові вироби, ікра рибна, їх споживна цінність, сировина для виробництва, хімічний склад, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування, поради покупцям.
39. Нерибні морепродукти, їх споживна цінність, сировина для виробництва, хімічний склад, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування, поради покупцям.

40. Рибні консерви і пресерви, їх споживна цінність, сировина для виробництва, хімічний склад, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування, поради покупцям.

41. Мінеральні води, соки, сиропи, екстракти, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування.

42. Газовані безалкогольні напої, квас, купажовані напої, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування.

43. Пиво, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування.

Зразок завдання з розв'язком

Варіант 1

I рівень складності

1. Які хімічні речовини належать до неорганічних?

1. Вода і мінеральні речовини.
2. Вода, білки і вуглеводи.
3. Вода і жири.
4. Ферменти.

2. Яке значення мають овочі в харчуванні людини?

1. Вони посилюють виділення шлункового соку і поліпшують процесу травлення, підтримують кислотно-лужну рівновагу та рідинний обмін і є основним джерелом вітамінів та мінеральних речовин.
2. Вони містять вуглеводи та ефірні олії.
3. Вони містять бактерицидні речовини – фітонциди, що знищують хвороботворні мікроорганізми.
4. Мають лікувально-профілактичну цінність.

3. Які зернові культури належать до злакових?

1. Гречка, овес і просо.
2. Сочевиця, горох і квасоля.
3. Пшениця, жито, ячмінь, овес, просо і рис.
4. Кукурудза, овес.

4. Яких видів виготовляють тваринні топлі жири?

1. Свинячий, баранячий і кістковий.
2. Волівий, свинячий, баранячий, кістковий, збірний, гусячий, курячий і качиний.
3. Збірний і кінський.
4. Збірний і кістковий.

5. Як поділяють велику рогату худобу залежно від віку і статі?

1. На телят, молодняк і бугаїв.
2. На дорослу худобу, корів-первісток у віці до 3 років, молодняк – від 3 місяців до 3 років і телят.
3. На корів, волів, бугаїв і телиць.
4. На дорослу худобу і телят.

6. За якими ознаками визначають хімічну і біологічну цінність риби?

1. За хімічним складом м'яса, що залежить від виду риби її віку, статі, фізіологічного стану і місця вилову.
2. За видом риби та її віком.
3. За фізіологічним станом і місцем вилову.
4. За видом риби і фізіологічним станом.

7. Яке значення цукру в харчуванні людини?

1. Повністю засвоюється людським організмом і зміцнює нервову систему.
2. Він є джерелом енергії, цінним смаковим продуктом і концентратом та необхідний для нормального функціонування печінки і мозку, живлення м'язів, особливо серцевих.
3. Він нормалізує функціонування печінки і серця.
4. Він нормалізує функціонування мозку.

8. Яке значення має чай у харчуванні людини?

1. Він містить дубильні речовини, що надають приємного смаку і характерного забарвлення.
2. Він добре втамовує спрагу, містить кофеїн, який впливає на центральну нервову систему, м'язові і серцеві судини тканини, дубильні речовини, білки, вуглеводи, органічні кислоти, ферменти і вітаміни.
3. Він містить ефірні масла, що зумовлюють аромат чаю.
4. Чай містить алкалоїди та пектинові речовини.

9. Якими чинниками визначаються споживні властивості коров'ячого молока?

1. Хімічним складом, засвоюваністю, енергетичною цінністю, органолептичними показниками і використанням.
2. Хімічним складом і використанням.
3. Органолептичними показниками.
4. Вмістом білків.

10. З яких частин складається яйце?

1. Із білка внутрішнього, середнього, щільного і зовнішнього рідкого.
2. Із білка, жовтка і шкаралупи з підшкаралупною оболонкою.
3. Із жовтка вкритого тонкою оболонкою і зародка.
4. З жовтка і шкаралупи.

11. Що розуміють під поняттям “мікробіологія”?

1. Це наука, яка вивчає будову та життєдіяльність організмів, невидимих неозброєним оком.
2. Це наука, яка вивчає середовище, у якому живуть організми.
3. Це наука, яка вивчає форму та життєдіяльність організму.
4. Це наука, яка вивчає будову та властивості мікроорганізмів.

12. На які товарні сорти поділяють пшеничне борошно?

1. Крупчатка, оббивне, сіяне.
2. Перший, другий, третій сорти.
3. Обдирне, оббивне, сіяне.
4. Крупчатка, оббивне, обдирне.

13. До якої групи за класифікацією належить топінамбур?

1. Цибулеві овочі.
2. Десертні овочі.
3. Бульбоплоди.
4. Капустяні овочі.

14. Як класифікують гриби за будовою шапинки?

1. Трубочасті, сапрофіти, сумчасті.
2. Трубочасті, пластинчасті, симбіонти.
3. Трубочасті, пластинчасті, сумчасті.
4. Сапрофіти, сумчасті, отруйні.

15. Які споживні властивості картопляного крохмалю?

1. Утворює прозорі клейстери високої в'язкості.
2. Утворює клейстери невисокої в'язкості, низької прозорості.
3. Утворює клейстери низької в'язкості, середньої прозорості.
4. Утворює непрозорі клейстери, невисокої в'язкості.

16. Який желеподібний продукт одержують виварюванням у вакуум-апаратах фруктово-ягідної сировини з цукром?

1. Мармелад желейний.
2. Мармелад фруктово-ягідний.
3. Желе.
4. Повидло.

17. Із якої сировини виготовляють плитковий чай?

1. Пресують дрібні відходи – висівки та крихти – у брикети по 250 г.
2. Пресують огрубілі листки та пагони.
3. Готують із чорного байхового чаю та цукру-піску.
4. Пресують чайну крихту у вигляді таблеток по 3 – 5 г.

18. Як класифікують молоко за способом теплової обробки?

1. Пастеризоване, сире, підігріте, пастеризоване, пряжене.
2. Пастеризоване, суперпастеризоване, стерилізоване, суперстерилізоване, пряжене.
3. Пастеризоване, суперпастеризоване, тепле, стерилізоване, суперстерилізоване, пряжене.
4. Пастеризоване, стерилізоване, пастеризоване з властивостями стерилізованого, суперстерилізоване, пряжене.

19. Як відрізнити нерафіновану олію від рафінованої?

1. Прозора, має характерне забарвлення, смак і запах.
2. Не має смаку, запаху, знебарвлена, осад не утворюється.
3. Світле забарвлення, слабкий запах.
4. Має колір, смак і запах, властиві сировині, й усі супутні речовини, тому при зберіганні утворюється осад.

20. До якої категорії належать курячі яйця з масою 56 г одного яйця?

1. Відбірна.
2. Перша.
3. Друга.
4. Дрібні.

II рівень складності

1. Чим відрізняються тваринні топлені жири від олії?

1. Вони гірше засвоюються організмом, містять мало вітамінів і мають високу температуру топлення.
2. Вони містять більше вітамінів, мають низьку температуру топлення і добре засвоюються організмом.
3. Вони зручні у використанні і надають продуктам приємного смаку та кольору.
4. Температурою топлення.

2. Чим відрізняється свинина від яловичини?

1. Вона має рожево-червоний колір м'язів, м'якшу консистенцію, не таку грубу сполучну тканину і жирову тканину молочно-білого кольору.
2. Вона має інтенсивно червоний колір м'язів, соковиту консистенцію та жир із жовтуватим відтінком.
3. Вона має м'язи світло-червоного до червоного кольору виражений запах і більш тугоплавкий жир.
4. Червонуватим кольором, грубим м'ясом.

3. Яке джерело збудників стафілококових токсинів?

1. Людина.
2. Тварина.
3. Їжа.
4. Рослини.

4. Чим відрізняються бублики від баранок?

1. Більшими розмірами, товщиною джгута, вологістю до 27 %.
2. Менші за розмірами виробу, містять мало вологи.
3. Більшими розмірами за меншою вологістю.
4. Товщиною джгута.

5. Які існують хвороби капустяних овочів?

1. Кільцева гниль, судинний бактеріоз.
2. Вершинна гниль, фомоз.
3. Судинний бактеріоз, сіра гниль.
4. Гниль денця, мокра гниль.

III рівень складності

1. За якими ознаками розрізняються ботанічні сорти картоплі?

1. За формою та розмірами.
2. За забарвленням шкірочки та м'якоті.
3. За формою, забарвленням шкірочки і м'якоті та розмірами.
4. За формою та будовою.

2. Чим бобові відрізняються від крупів?

1. Вони містять в два рази більше білків, ніж у крупах, а також мінеральні солі та вітаміни.
2. Вони містять у 2 рази менше білків, ніж у крупах.
3. Вони гірше засвоюються.
4. Вони довго варяться.

3. Чим риба гарячого копчення відрізняється від риби холодного копчення?

1. Вона має щільну соковиту консистенцію, золотисто-коричневий колір, приємний смак, низький вміст вологи та більше солі.
2. Її коптять при температурі 70-90 °С протягом кількох годин і вона має м'яку консистенцію.
3. Її коптять при температурі 100-120 °С, м'ясо проварюється.
4. Її коптять при температурі 20-40 °С.

4. За якими ознаками мед липовий відрізняється від інших видів меду ?

1. Він темний, із коричневим відтінком і гострим присмаком.
2. Він із приємним терпкуватим смаком і слабким ароматом.
3. Він має золотистий відтінок, приємний ніжний аромат сировини та високе діастазне число.
4. Він має гострий смак, темний із коричнюватим відтінком.

5. У чому полягають відмітні ознаки збивних начинок?

1. Це мармеладоподібна маса.
2. Це пастило подібна маса.
3. Це піно подібна маса, отримана збиванням сиропу з яєчними білками.
4. Це суміш пудри цукрової та кокосової олії.

Зразок правильної відповіді

I-й рівень складності

№ питання	№ відповіді
1	1
2	1
3	3
4	2
5	2
6	1
7	2
8	2
9	1
10	2
11	1
12	3
13	3
14	3
15	1
16	4
17	1
18	2
19	2
20	2

II-й рівень складності

№ питання	№ відповіді
1	1
2	1
3	2
4	1
5	3

III-й рівень складності

№ питання	№ відповіді
1	3
2	1
3	1
4	3
5	3

Рекомендована література

Базова

1. Закон України “Про захист прав споживачів”.
2. Бровко О.Г. та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: навч. посібник. - К.: Кондор, 2010.
3. 1. Байдакова Л.І. Товарознавство. Продовольчі товари.:К . «Кондор» 2010
4. Жук Ю.Т., Жук В.А., Кисляк Н.К. та ін. Теоретичні основи товарознавства. – К.: НМЦ “Укоопосвіта”, 2000.
5. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Лібра, 1998.
6. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Лібра, 2005.
7. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Лібра, 2008.
8. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів .:К. «Знання» 2012
9. Діючі нормативні документи на продовольчі товари.

Допоміжна

1. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. - К.: Лібра, 1999.
2. Рудавська А.Б Товарознавство молочних товарів.:К. ВД «Професіонал» 2004.
3. Рудавська Г.Б Тищенко Є.В Харчові концентрати.: К.Київський національний торговельно-економічний університет 2001
4. Сирохман І.В. Раситюк Т.М Товарознавство смакових товарів.:Л. Видавництво ЛКА-2003
5. Сирохман І.В Товарознавство м'яса і м'ясних товарів.: К. Центр навчальної літератури 2004 с. 5-160
6. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Раситюк Т.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні товари. – Львів: Коопосвіта, 2000.
7. Тищенко Є.В.; Пономарьов П.Х. Харчові жири. – К.:Київ. нац. торг. – екон. ун-т, 2005.
8. <http://buklib.net/books/21949/> - Основи товарознавства
9. <http://tovar.dt-kt.net/books/book-2/> - Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення
10. <http://uadoc.zavantag.com/text/1504/index-1.html> - Основи товарознавства продовольчих товарів
11. <http://www.ukreferat.com/>
12. <http://vlasnasprava.pp.ua/marketing/2681-skachati-knigu-r-grigoreva-tovarovedenie-prodovolstvennyx-tovarov.html>
13. <http://manualesem.com/book/628-tovarovnavstvo-prodovolchix-tovariv.html>
14. <http://do.gendocs.ru/docs/index-368776.html>