

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Г. О. Бірта
(підпис)

Г. О. Бірта
(ініціали, прізвище)

« 03 » 09 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни _____ «Товарні аспекти якості продукції» _____

освітня програма/спеціалізація _____ «Біотехнологія» _____

спеціальність 162 «Біотехнологія та біоінженерія» _____
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 16 Хімічна та біоінженерія _____
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти _____ бакалавр _____
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарні аспекти якості продукції» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

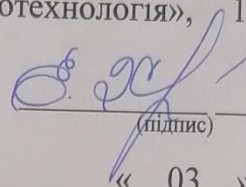
Протокол від « 03 » вересня 2021 року № 1

Полтава 2021

Укладачі: Рачинська З. П., старший викладач кафедри товарознавства,
біотехнології, експертизи та митної справи

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Біотехнологія», 162 «Біотехнологія та
біоінженерія» ступеня бакалавр



(підпис)

Є. В. Хмельницька _____
(ініціали, прізвище)

« 03 » 09 2021 року

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни Товарні аспекти якості продукції_

| | | |
|---|---|--|
| Місце у структурно-логічній схемі підготовки | <i>Пререквізити:</i> Безпека. Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці. Основи нутриціології. Методи хімічного аналізу <i>Постреквізити:</i> Основи споживання товарів та здоров'я людини. Матеріалознавство та основи технологій виробництва товарів. Технології зберігання товарів. Харчова сировина. | |
| Мова викладання | Українська | |
| Статус дисципліни вибіркова | | |
| Курс/семестр вивчення | 2 курс, 4 семестр | |
| Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів | 5 кредитів/2 модуля | |
| Денна форма навчання: | | |
| Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр <u>150</u> | | |
| - лекції: 1 семестр <u>20</u> . | | |
| - практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр <u>40</u> | | |
| - самостійна робота: 1 семестр <u>90</u> | | |
| - вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр <u>ПМК</u> | | |
| Заочна форма навчання | | |
| Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр <u> </u> , 2 семестр <u> </u> . | | |
| - лекції: 1 семестр <u> </u> , 2 семестр <u> </u> . | | |
| - практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр <u> </u> , 2 семестр <u> </u> . | | |
| - самостійна робота: 1 семестр <u> </u> , 2 семестр <u> </u> . | | |
| - вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр <u> </u> , 2 семестр <u> </u> . | | |

Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Мета вивчення навчальної дисципліни – це формування у здобувачів вищої освіти цілісної системи знань і умінь з питань формування товарних аспектів якості продукції, що є основою забезпечення і підвищення конкурентоспроможності та управління поліпшенням їх товарних характеристик.

Таблиця 2 – Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

| Програмні результати навчання | Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15); | <ul style="list-style-type: none"> Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності (СК05); Здатність здійснювати діяльність з |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці (ПР16); • Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх впливів(ПР17); • Знати сучасні технічні засоби, інформаційно-комунікаційні технології, прикладне програмне забезпечення галузей митної справи (ПР22). | <p>дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності(СК06);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Здатність визначати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які дозволяють однозначно ідентифікувати класифікаційну приналежність продукції(СК 11); • Здатність брати участь в розробці проектів стандартів, методичних та нормативних матеріалів, технічної документації і в практичній реалізації розроблених проектів та програм; здійснювати контроль за дотриманням встановлених вимог, діючих норм, правил і стандартів(СК 12). |
|--|--|

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Товарні аспекти якості продукції рослинного походження

Тема 1. Фактори формування якості продукції

Основні фактори формування якості харчової продукції. Значення сировини як чинника формування якості. Вплив різних видів сировини на споживні властивості харчових продуктів. Категорії якості готової продукції залежно від якості сировини. Роль технологічних процесів у формуванні товарних властивостей. Значення пакування, способів пакування, видів пакувальних матеріалів для формування якості продукції.

Тема 2. Основні процеси харчових виробництв

Класифікація основних процесів харчових виробництв. Їх загальна характеристика. Способи допоміжної обробки харчової сировини. Теплова обробка харчових продуктів. Способи основні та допоміжні. Характеристика вологих, сухих і комбінованих способів теплової обробки. Холодильна обробка харчових продуктів: способи, основні процеси, які формують якість. Вплив на харчову та біологічну цінність. Основні біохімічні способи переробки продовольчої сировини. Нетрадиційні методи обробки продуктів. Акустичні, іонізуючим випромінюванням. Радурізація та радапертизація харчових продуктів. Застосування ультрафіолетового випромінювання у виробництві харчових продуктів.

Тема 3. Товарні аспекти якості зерноборошняної продукції

Основні товарні аспекти якості зерноборошняної продукції. Вплив сировини на формування якості зерноборошняної продукції. Технології виробництва зерноборошняних товарів. Сучасні пакувальні матеріали та їх вплив на формування якості зерноборошняних товарів. Зміни, що відбуваються в зерноборошняній продукції у процесі виготовлення. Поліпшення товарних характеристик зерноборошняної продукції.

Тема 4. Товарні аспекти якості продуктів переробки фруктів та овочів

Основні товарні аспекти якості продуктів переробки фруктів та овочів. Чинники, що формують якість. Вплив сировини на якість готової продукції. Технології виробництва. Зміни, що відбуваються в плодах та овочах у процесі їх переробки. Сучасні способи переробки плодоовочевої сировини. Основні процеси, що забезпечують формування якості готової продукції. Пакування плодоовочевих товарів, його вплив на якість продукції. Поліпшення товарних характеристик продуктів переробки фруктів та овочів.

Тема 5. Товарні аспекти якості кондитерських товарів

Основні товарні аспекти якості кондитерських товарів. Особливості сировини, що використовується для виробництва фруктових-ягідних, борошняних кондитерських товарів та шоколадних виробів. Технології виробництва як чинник формування якості. Основні технологічні операції під час виробництва різних видів кондитерських товарів. Процеси, що відбуваються під час виготовлення продукції, їх вплив на формування якості. Особливості пакування кондитерських товарів у сучасних умовах. Поліпшення товарних характеристик кондитерських товарів.

Тема 6. Товарні аспекти якості смакових товарів

Основні товарні аспекти якості смакових товарів. Сировина як чинник формування якості. Зміни, що відбуваються в сировині у процесі виробництва смакових товарів. Технології виробництва. Вплив основних технологічних операцій на формування якості смакових товарів. Процеси, що відбуваються під час виробництва смакових товарів і їх вплив на якість готової продукції. Пакування як чинник формування якості. Сучасні пакувальні матеріали, які використовуються для смакових товарів. Поліпшення товарних характеристик смакових товарів.

Модуль 2. Товарні аспекти якості продукції тваринного походження

Тема 7. Товарні аспекти якості харчових жирів

Основні товарні аспекти якості харчових жирів. Особливості хімічного складу сировини для виготовлення жирової продукції. Технологічні операції, їх вплив на формування якості готових виробів. Процеси, що відбуваються під час виготовлення харчових жирів, їх вплив на якість та споживні властивості продукції. Особливості пакування жирових товарів. Сучасні види пакування, їх вплив на якість готової продукції. Поліпшення товарних характеристик харчових жирів.

Тема 8. Товарні аспекти якості молочної продукції

Основні товарні аспекти якості молочної продукції. Особливості хімічного складу сировини та їх вплив на якість готових виробів. Якість

сировини як чинник формування якості молочних товарів. Контроль і вимоги до якості сировини. Технологія виробництва як один з основних чинників забезпечення якості продукції. Основні технологічні операції, їх вплив на якість. Процеси, що відбуваються у процесі виробництва. Пакування молочних товарів, вплив на формування якості. Сучасні види пакування. Поліпшення товарних характеристик молочної продукції.

Тема 9. Товарні аспекти якості м'ясної продукції

Основні товарні аспекти якості м'ясної продукції. Особливості хімічного складу сировини для виготовлення м'ясної продукції. Технології операції, їх вплив на формування якості готових виробів. Процеси, що відбуваються під час виготовлення ковбасних виробів, м'ясних копченостей, консервів, їх вплив на якість та споживні властивості продукції. Особливості пакування м'ясних товарів. Сучасні види пакування, їх вплив на якість готових виробів. Поліпшення товарних характеристик м'ясної продукції.

Тема 10. Товарні аспекти якості рибної продукції

Основні товарні аспекти якості рибної продукції. Особливості хімічного складу сировини та їх вплив на якість готової продукції. Якість сировини як чинник формування якості рибних товарів. Контроль і вимоги до якості сировини. Технологія виробництва як один з основних чинників якості продукції. Основні технологічні операції під час виробництва мороженої, охолодженої, солонної, копченої, в'яленої, сушеної риби, рибних консервів і пресервів, їх вплив на якість. Процеси, що відбулися під час виробництва готової продукції. Пакування рибної продукції, вплив на формування якості. Сучасні види пакування. Поліпшення товарних характеристик рибної продукції.

Розділ 4 Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4 – Тематичний план навчальної дисципліни

| Назва теми (лекції) та питання теми (лекції) | Кількість годин | Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття | Кількість годин | Завдання самостійної роботи в розрізі тем | Кількість годин |
|--|-----------------|--|-----------------|--|-----------------|
| Модуль 1 Товарні аспекти якості продукції рослинного походження | | | | | |
| Тема 1. Чинники формування якості продукції 1.Класифікація основних процесів харчових виробництв. 2.Додаткові процеси харчових виробництв. 3.Процеси, характерні для окремих галузей промисловості. | 2 | Практичне заняття 1. Основні процеси харчових виробництв 1.Вплив основної сировини на формування якості готової продукції. 2.Вплив додаткової сировини на формування якості готової продукції. 3.Вплив різних видів поліпшувачів на формування якості готової продукції. 4.Вплив технологічних процесів на формування якості готової продукції. | 2 | Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне тестування | 5 |

| | | | | | |
|--|---|--|---|---|----|
| <p>Тема 2. Основні процеси харчових виробництв</p> <p>1.Класифікація основних процесів харчових виробництв</p> <p>2.Способи теплової обробки і їх вплив на формування якості продовольчих товарів</p> <p>3.Нетрадиційні способи обробки продовольчої сировини</p> | 2 | <p>Практичне заняття 2</p> <p>Товарні аспекти якості зерноборошняної продукції</p> <p>1.Основні технологічні операції виробництва житнього хліба.</p> <p>2.Відмінні особливості виготовлення пшеничного й житнього хліба та чинники, що їх обумовлюють.</p> <p>3.Процеси, що відбуваються під час приготування тіста.</p> <p>4.Процеси, що відбуваються під час випікання хліба.</p> <p>5.Сучасні біотехнології у виробництві хлібобулочних виробів</p> | 4 | <p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування</p> | 10 |
| <p>Тема 3. Товарні аспекти якості зерноборошняних товарів</p> <p>1.Характеристика сировини, яка використовується для виробництва макаронних виробів</p> <p>2.Формування якості макаронних виробів в процесі виробництва</p> <p>3.Значення пакування для формування якості макаронних виробів.</p> <p>4.Дефекти, які виникають в процесі виробництва макаронних виробів</p> | 2 | <p>Практичне заняття 3.</p> <p>Товарні аспекти якості продуктів переробки плодів та овочів</p> <p>1.Вимоги до якості сировини залежно від цільового призначення.</p> <p>2.Вплив основної й додаткової сировини на якість готової продукції (на конкретному прикладі).</p> <p>3.Основні технологічні операції виробництва овочевих консервів.</p> <p>4.Основні технологічні операції виробництва фруктових соків.</p> <p>5.Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</p> <p>5.Процеси, які відбуваються під час теплової обробки овочів та фруктів.</p> <p>7.Способи підвищення якості овочевих консервів</p> | 4 | <p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування</p> | 10 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|--|----|
| <p>Тема 4. Товарні аспекти якості продуктів переробки фруктів та овочів</p> <p>1. Загальна характеристика способів консервування овочів і фруктів.</p> <p>2. Вимоги до овочевої і фруктової сировини, яка використовується для переробки.</p> <p>3. Формування якості баночних овочевих і фруктових консервів в процесі виробництва.</p> <p>4. Значення пакування для формування якості овочевих і фруктових консервів. Дефекти, які виникають в процесі виробництва.</p> | 2 | <p>Практичне заняття 4. Товарні аспекти якості кондитерських товарів</p> <p>1. Вплив основної й додаткової сировини на якість карамелі.</p> <p>2. Вплив основної й додаткової сировини на якість цукерок.</p> <p>3. Вплив основної й додаткової сировини на якість печива.</p> <p>4. Застосування ферментних препаратів у виробництві кондитерських виробів.</p> <p>5. Основні технологічні операції виробництва карамелі.</p> <p>6. Основні технологічні операції виробництва цукерок.</p> | 4 | <p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування</p> | 10 |
| <p>Тема 5. Товарні аспекти якості кондитерських товарів</p> <p>1. Вплив сировини на якість кондитерських виробів.</p> <p>2. Формування якості шоколаду в процесі його виготовлення.</p> <p>3. Формування якості печива в процесі виробництва.</p> <p>4. Особливості виготовлення пряників та вафель.</p> | 2 | <p>Практичне заняття 5. Товарні аспекти якості смакових товарів</p> <p>1. Характеристика технологічних властивостей технічних сортів винограду, які використовуються для виробництва різних типів вина.</p> <p>2. Вплив на формування споживних властивостей і якості виноградного вина складових частин виноградного грона та ягід.</p> <p>3. Чинники, що впливають на хімічний склад</p> <p>4. Чинники, що впливають на споживні властивості винних сортів винограду.</p> <p>5. Основні технологічні операції виробництва виноградного вина.</p> <p>6. Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</p> <p>7. Особливості виробництва різних типів тихих виноградних вин.</p> <p>8. Способи виготовлення ігристих вин, їх вплив на якість готової продукції.</p> <p>9. Процеси, що відбуваються під час виробництва виноградних вин.</p> | 4 | <p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування.</p> | 5 |

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|----|
| <p>Тема 6. Товарні аспекти якості смакових товарів</p> <p>1. Вплив сировини на якість виноградних вин</p> <p>2. Формування якості виноградних вин в процесі виробництва</p> <p>3. Процеси, що відбуваються при виробництві виноградних вин</p> <p>4. Пакування виноградних вин</p> | 2 | <p>Практичне заняття 6.</p> <p>Характеристика особливостей товарних аспектів продукції рослинного походження.</p> <p>1. Вплив на харчову та біологічну цінність.</p> <p>2. Основні біохімічні способи переробки продовольчої сировини.</p> <p>3. Нетрадиційні методи обробки продуктів.</p> <p>4. Акустичні, іонізуючим випромінюванням.</p> <p>5. Радурізація та радаптертизація харчових продуктів.</p> <p>6. Застосування ультрафіолетового випромінювання у виробництві харчових продуктів.</p> | 2 | <p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування</p> | 10 |
|--|---|---|---|---|----|

Модуль 2 Товарні аспекти якості продукції тваринного походження

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|----|
| <p>Тема 7. Товарні аспекти якості харчових жирів</p> <p>1. Характеристика сировини, яка використовується для виробництва олії.</p> <p>2. Формування якості олії в процесі виробництва.</p> <p>3. Рафінування олії.</p> <p>4. Значення пакування для формування якості олії.</p> <p>5. Дефекти, які виникають в процесі виробництва.</p> | 2 | <p>Практичне заняття 7.</p> <p>Товарні аспекти якості харчових жирів</p> <p>1. Вплив на формування споживних властивостей і якості виду олійних культур.</p> <p>2. Чинники, що впливають на хімічний склад і споживні властивості олійних культур.</p> <p>3. Способи виробництва соняшникової олії.</p> <p>4. Основні технологічні операції виробництва соняшникової олії.</p> <p>5. Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</p> <p>6. Процеси, що відбуваються під час виробництва олії пресовим способом.</p> <p>7. Процеси, що відбуваються під час виробництва олії екстракційним способом.</p> | 6 | <p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування</p> | 10 |
|---|---|---|---|---|----|

| | | | | | |
|--|---|--|---|---|----|
| <p>Тема 8. Товарні аспекти якості молочної продукції</p> <p>1.Характеристика сировини, яка використовується для виробництва питного молока.</p> <p>2.Формування якості питного молока в процесі виробництва.</p> <p>3.Значення пакування для формування якості молока.</p> | 2 | <p>Практичне заняття 8. Товарні аспекти якості молочної продукції</p> <p>1.Основні технологічні операції виробництва сичугових сирів.</p> <p>2. Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</p> <p>3.Особливості виробництва різних груп сичугових сирів.</p> <p>4.Процеси, що відбуваються під час виробництва кисломолочних продуктів.</p> <p>5.Процеси, що відбуваються під час виробництва сичугових сирів.</p> <p>6.Застосування біотехнологічних методів у виробництві молочних товарів.</p> <p>7.Сучасні способи підвищення якості молочних товарів.</p> <p>8. Вплив на формування споживних властивостей і якості молочних продуктів основної та додаткової сировини.</p> <p>9. Чинники, що впливають на хімічний склад і споживні властивості молока.</p> <p>10.Основні технологічні операції виробництва кисломолочних напоїв.</p> | 4 | <p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування</p> | 10 |
|--|---|--|---|---|----|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|----|
| <p>Тема 9. Товарні аспекти якості м'ясної продукції</p> <p>1.Характеристика сировини, яка використовується для виробництва ковбасних виробів.</p> <p>2.Формування якості ковбасних виробів в процесі виробництва.</p> <p>3.Значення пакування для формування якості ковбасних виробів.</p> <p>4.Дефекти, які виникають в процесі виробництва.</p> | 2 | <p>Практичне заняття 9. Товарні аспекти якості м'ясної продукції</p> <p>1.Основні технологічні операції виробництва м'ясних консервів.</p> <p>2.Основні технологічні операції виробництва м'ясних кулінарних виробів.</p> <p>3.Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</p> <p>4. Особливості виробництва різних груп ковбасних виробів.</p> <p>5. Процеси, що відбуваються під час виробництва ковбасних виробів.</p> <p>6. Процеси, що відбуваються під час виробництва м'ясних консервів.</p> <p>7.Сучасні способи підвищення якості м'ясних товарів.</p> <p>8. Сучасні оболонки, їх вплив на якість продукції.</p> | 6 | <p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та ДК; тематичне тестування</p> | 10 |
| <p>Тема 10. Товарні аспекти якості рибної продукції</p> <p>1.Сутність консервування риби холодом.</p> <p>2.Формування якості охолодженої риби.</p> <p>3.Формування якості замороженої риби.</p> <p>4.Значення пакування для формування якості риби холодильної обробки.</p> <p>5. Дефекти, які виникають в процесі виробництва.</p> | 2 | <p>Практичне заняття 10. Товарні аспекти якості рибної продукції</p> <p>1. Вплив на формування споживних властивостей і якості рибних продуктів основної та додаткової сировини.</p> <p>2. Чинники, що впливають на хімічний склад і споживні властивості риби.</p> <p>3. Вплив окремих технологічних операцій на якість готової продукції.</p> <p>4. Процеси, що відбуваються під час виробництва риби гарячого копчення, в'яленої риби, холодного копчення.</p> <p>5. Сучасні способи підвищення якості рибних товарів.</p> <p>6. Вплив пакування на формування якості рибних продуктів.</p> | 4 | <p>Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне тестування</p> | 10 |

Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

| Види робіт | Масимальна кількість балів |
|---|----------------------------|
| Модуль 1 (теми 1-6): відвідування занять (6 балів) та контрольне опитування (12 балів), обговорення матеріалу занять та виконання навчальних завдань (12 балів), завдання самостійної роботи (14 балів), тестування (6 балів), поточна модульна робота (10 балів) | 60 |
| Підсумковий контроль (ПМК) | 40 |
| Разом за 1 семестр | 100 |
| Модуль 2 (теми 7-10): відвідування занять (4 бали) та контрольне опитування (8 балів), обговорення матеріалу занять та виконання навчальних завдань (8 балів), завдання самостійної роботи (12 балів), тестування (8 балів), поточна модульна робота (20 балів) | 60 |
| Підсумковий контроль (екзамен) | 40 |
| Разом за 2 семестр | 100 |

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка за шкалою ЄКТС | Оцінка за національною шкалою |
|--|-----------------------|--|
| 90–100 | A | Відмінно |
| 82–89 | B | Дуже добре |
| 74–81 | C | Добре |
| 64–73 | D | Задовільно |
| 60–63 | E | Задовільно достатньо |
| 35–59 | FX | Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю |
| 0–34 | F | Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю |

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні

1. Винникова Л.Г. Технологія мяса и мясных продуктів. Учебник. – К.: «Фирма «Инкос», 2006. – 600 с.
2. Городянський О.В. Методи переробки та зберігання продуктів рослинництва: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 511 с.
3. Загальні технології харчових виробництв. Підручник / А. І. Українець, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко, В. А. Домарецький, Л. М. Мельник, О. О. Василенко, П. Л. Шиян, Л. М. Хомічак. – К. : Університет «Україна», 2010. – 814 с.
4. Завгородня В.М. Товарознавство пакувальних матеріалів: Навчальний посібник / В.М. Завгородня, І.В. Сирохман. – Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2004. – 200 с.
5. Назаренко В.О. Формування якості товарів. Ч.1. Навчальний посібник /В.О. Назаренко, О.П. Юдічева, В.А. Жук .- К.:ЦУЛ, 2012.- 386 с.

6. Назаренко В.О. Формування якості товарів рослинного походження. Навчальний посібник. - Полтава, ПУЕТ, 2012.- 142 с.
7. Назаренко В.О. Формування якості товарів. Ч.2. Навчальний посібник /В.О. Назаренко, А.П. Кайнаш.- К.:ЦУЛ, 2013.- 296 с.
8. Плахотін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хомич. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 640 с.
9. Технологія консервування плодів, овочів, мяса і риби / за ред. Б. Л. Флауменбаума. – К. : Вища школа, 1995. – 301 с.
- 10.Товажнянський Л.Л. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах. Підручник - / Л.Л. Товажнянський, С. І. Бухкало, П.О. Капустенко, Є.І Орлова. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Банк тестів за курсом, які розміщені у програмні оболонці Open test.
2. Супровід лекцій за курсом з використанням Microsoft PowerPoint Presentation.
3. Назаренко В. О. Товарні аспекти якості продукції: дистанційний курс// В. О. Назаренко [Електронний ресурс] : Головний центр дистанційного навчання Полтавський університет економіки і торгівлі. – Режим доступу : <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2055>,
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2626>