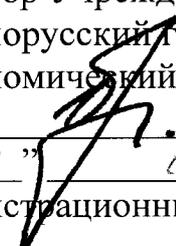


Учреждение образования “Белорусский государственный экономический университет”

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Учреждения образования
“Белорусский государственный
экономический университет”

 В.Н.Шимов

“ 18 ” 02 2014 г.

Регистрационный № УД 1347-14 / баз.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине
для специальности
1-25 01 10 «Коммерческая деятельность»

2014

СТАВИТЕЛИ:

Вашкевич Л.А., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Перминов Е.В., доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров УО «Белорусский государственный экономический университет», канд. техн. наук;

Шачек Т.М., доцент кафедры физико-химических методов сертификации продукции УО «Белорусский государственный технологический университет», кандидат технических наук

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения продовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 1 от 29.08.2013 г.)

Научно-методическим советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 3 от 05.02 . 2014 г.)

Ответственный за редакцию: Вашкевич Л.А.

Ответственный за выпуск: Вашкевич Л.А.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В разделе программы рассматривается содержание лекционного курса и лабораторных занятий; приводится нормативное время для выполнения работ.

На лабораторных занятиях студенты приобретают навыки оценивать товарное качество продуктов согласно НТПА.

Самостоятельная работа студентов предусматривает изучение литературы, методических пособий, написание рефератов, проведение коллоквиумов.

Изучение дисциплины позволит будущим специалистам приобрести необходимые для их практической работы знания в области классификации, ассортимента, потребительских свойств товаров, сохранения их качества и снижения потерь в процессе товародвижения.

Товароведение условно делится на две части: основы товароведения и товароведение отдельных групп продовольственных товаров.

В основах товароведения рассматриваются следующие вопросы:

- понятие о потребительской стоимости продовольственных товаров;
- понятие о качестве продовольственных товаров;
- сущность классификации продовольственных товаров;
- общие сведения об ассортименте продовольственных товаров;
- методы определения качества продовольственных товаров;
- сведения о режимах хранения и видах потерь продовольственных товаров.

Специальная часть товароведения включает 9 групп продовольственных товаров. В каждом разделе рассматриваются следующие вопросы:

- общие сведения о товаре;
- потребительские свойства продовольственных товаров;
- классификация и ассортимент продовольственных товаров;
- особенности технологии производства продовольственных ;
- маркировка, упаковка, транспортирование продовольственных товаров;
- условия и сроки хранения продовольственных товаров;
- дефекты и фальсификация продовольственных товаров.

Товароведение продовольственных товаров тесно связано с другими дисциплинами: «Химия», «Физика», «Экономическая теория», «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», «Экономика и организация торговли», «Менеджмент», «Пищевая гигиена», «Безопасность товаров».

Цель преподавания дисциплины: формирование знаний, умений и навыков в области товароведения, необходимых специалисту для формирования ассортимента, оценки качества и управление качеством товара.

Основные задачи при изучении дисциплины:

- дать студентам необходимые знания по общей информации о продовольственных товарах; о потребительских свойствах продовольственных товаров; об условиях и сроках хранения товаров; их упаковке, маркировке, транспортированию; о путях формирования рынка продовольственных товаров в современных условиях;

- изучить классификацию и ассортимент направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров;
- изучить органолептические и физико – химические методы оценки качества продовольственных товаров;
- дать представление о дефектах и фальсификации продовольственных товаров.

Место дисциплины в учебном процессе: курс «Товароведение продовольственных товаров» является одним из основных при формировании специалистов для коммерческой деятельности.

Студенты, обучающиеся по курсу «Товароведение продовольственных товаров», должны:

иметь представление:

- об основных проблемах научно-технического развития сырьевой базы и отраслей по производству продовольственных товаров;
- о действующих технологиях производства, хранения и реализации продукции на базе системного подхода к анализу качества и требований к товарам;
- о проблемах улучшения качества сырья, готовой продукции и рационального использования сырьевых ресурсов.

Знать:

- теоретические основы товароведения продовольственных товаров;
- сущность информации о продовольственных товарах; основные потребительские свойства и качественные характеристики продовольственных товаров;
- технические нормативные правовые акты, регламентирующие качество товаров;
- методы анализа качества продовольственных товаров; сущность процессов, происходящих при производстве и хранении товаров;
- факторы, формирующие качество продовольственных товаров;
- классификацию и ассортимент продовольственных товаров;
- особенности маркировки и упаковки продовольственных товаров;
- условия и сроки хранения и транспортирования товаров;
- дефекты и способы фальсификации продовольственных товаров.

Уметь:

- дать товароведную характеристику качества товаров;
- определять рациональные способы и методы хранения, транспортировки и реализации товаров;
- проводить оценку качества товаров на всех этапах жизненного цикла;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов, порчи и пороков товаров.

Владеть:

- методами управления качеством товаров;
- стандартными методами исследования качества товаров.

Всего часов по дисциплине — 138, из них всего часов аудиторных — 68, в том числе 36 часов — лекции, 32 часов — лабораторные занятия. Рекомендуемая форма контроля — экзамен.

Примерный тематический план
по` дисциплине
«Товароведение продовольственных товаров»

№ п/п	Наименование тем	Специализации		
		1 - 25 01 10 02 «Коммерческая деятельность на рынке ТНП»;		
		1 - 25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания»		
		Всего, час.	Лекции, час.	Лаб. занятия час.
1	Теоретические основы товароведения	4	4	-
2	Зерномучные товары	8	4	4
3	Флодоовощные товары	8	4	4
4	Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары	8	4	4
5	Вкусовые товары	8	4	4
6	Пищевые жиры	6	2	4
7	Молочные товары	8	4	4
8	Мясные товары	8	4	4
9	Яичные товары	2	2	-
10	Рыбные товары	8	4	4
	ИТОГО:	68	36	32

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

1. Теоретические основы товароведения

Предмет и задачи курса товароведения продовольственных товаров.

Состояние и перспективы развития производства и потребление продовольственных товаров в Республике Беларусь. Роль товароведной науки в деле снижения потерь и сохранения качества товаров в процессе товародвижения. Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров.

Классификация продовольственных товаров. Понятие о природном и товарном сорте, сортности и ассортименте товаров.

Химический состав продовольственных товаров: неорганические и органические вещества.

Физические свойства продовольственных товаров. Значение этих свойств для определения качества, возможности хранения и транспортирования продуктов.

Качество продовольственных товаров. Потребительские свойства продовольственных товаров (пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность, усвояемость, безвредность, сохраняемость, органолептические свойства). Факторы, влияющие на потребительские свойства товаров. Методы оценки качества,

Основы хранения продовольственных товаров. Факторы, влияющие на сохраняемость потребительских свойств пищевых продуктов. Правила хранения продовольственных товаров на оптовых и розничных предприятиях (режимы и гарантийные сроки хранения). Процессы, происходящие в пищевых продуктах в процессе хранения, их влияние на качество. Современные методы хранения.

Транспортирование как особый вид кратковременного хранения товаров. Условия транспортирования.

Виды потерь продовольственных товаров (количественные и качественные) и пути их снижения при хранении, транспортировании, товарной обработке, реализации.

2. Зерномучные товары

Зерно. Значение зерномучных товаров в питании человека, в производстве продуктов питания. Состояние и перспективы производства зерна и продуктов его переработки в Республике Беларусь.

Классификация зерновых культур. Строение и химический состав зерна основных культур. Физиологические нормы и фактическое потребление зерномучных товаров. Требования к качеству, предъявляемые ТНПА.

Крупа. Потребительские свойства, химический состав, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

Крупяные концентраты. Особенности химического состава, свойств и способов изготовления крупяных концентратов. Классификация, оценка качества, условия и сроки хранения крупяных концентратов.

Мука. Химический состав и потребительские свойства. Производство, понятие о помолах и выходах муки. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Процессы, протекающие при хранении муки, влияющие на ее качество. Фальсификация.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность изделий, пути ее повышения. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Формирование потребительских свойств хлебобулочных изделий в процессе производства.

Требования к качеству, дефекты. Условия транспортирования и хранения их, предельные сроки реализации в торговой сети. Процессы, протекающие при хранении, влияющие на их качество. Фальсификация.

Макаронные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские достоинства, производство. Требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение. Фальсификация.

Функциональные продукты на зерновой основе. Понятие о функциональных продуктах. Классификация. Особенности состава и получения функциональных продуктов на зерновой основе.

3. Плодоовощные товары

Особенности химического состава и пищевой ценности плодов и овощей. Значение их в питании человека.

Состояние производства и реализации овощей и плодов в Республике Беларусь. Физиологические нормы их потребления.

Свежие овощи. Принципы товароведной классификации овощей, характеристика основных видов овощей. Хозяйственно-ботанические сорта овощей.

Показатели качества овощей. Дефекты, причины их вызывающие и меры предупреждения. Товарная обработка овощей. Способы транспортирования и хранения овощей.

Свежие плоды. Классификация плодов. Характеристика основных видов плодов. Помологические, ампелографические и товарные сорта плодов. Требования к качеству, дефекты, товарная обработка. Условия транспортирования и хранения. Потери плодов и овощей при транспортировании, хранении, реализации и пути их снижения.

Продукты переработки плодов и овощей. Цель и способы переработки. Классификация. Влияние сырья и технологии производства на формирование ассортимента, качества и пищевой ценности. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Свежие грибы. Потребительские свойства грибов. Классификация грибов и краткая их характеристика. Ядовитые грибы. Признаки доброкачественности грибов. Хранение свежих грибов.

Переработанные грибы. Сушёные, соленые, маринованные и консервы. Ассортимент, дефекты, требования к качеству, упаковка, хранение, транспортирование.

4. Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары

Крахмал и крахмалопродукты. Виды, их производство. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение. Фальсификация.

Сахар. Классификация, производство, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, транспортирование, хранение.

Мед. Химический состав и пищевая ценность, Основное сырье. Образование и созревание меда. Классификация. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, фальсификация.

Пищевая ценность, производство, требования к качеству искусственного меда, упаковка, хранение. Процессы, происходящие при хранении меда.

Кондитерские товары. Особенности состава и значение их в питании. Классификация кондитерских изделий.

Сахаристые изделия. Классификация и ассортимент. Сырье: особенности производства, потребительские свойства фруктово-ягодных изделий, шоколада, какао-порошка, карамели, конфет, халвы.

Мучные кондитерские изделия. Сырье, используемое для их производства, качество, упаковка, маркировка, хранение. Классификация и ассортимент. Отличительные особенности их производства.

Восточные сладости. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, дефекты. Классификация, ассортимент, хранение.

5. Вкусовые товары

Потребительские свойства. Классификация.

Алкобольные напитки. Химический состав и особенности алкогольных напитков. Физиологическое воздействие на организм человека, токсичность. Классификация.

Этиловый спирт, водка. Производство. Ассортимент. Требования к качеству. Хранение. Фальсификация.

Ликеро-водочные изделия. Особенности химического состава и технологии производства. Классификация и ассортимент. Маркировка, требования к качеству. Хранение. Фальсификация.

Ром. Виски. Коньяк. Особенности состава и производства. Показатели качества, условия и сроки хранения. Фальсификация.

Виноградные вина. Потребительские свойства виноградных вин. Классификация. Факторы, формирующие качество вин. Упаковка, маркировка.

Характеристика ассортимента. Требования к качеству, хранение, транспортирование. Фальсификация.

Слабоалкогольные напитки. Пиво. Потребительские свойства, сырье. Производство, ассортимент. Требования к качеству, дефекты, хранение.

Безалкогольные напитки. Классификация. Характеристика ассортимента. Производство, требования к качеству, дефекты. Хранение, транспортирование.

Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Характеристика сырья, используемого для их производства. Химический состав и потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств. Показатели качества, дефекты хранения.

Пряности и приправы. Значение в питании. Химический состав и потребительские свойства. Классификация, ассортимент, использование, качество, хранение.

6. Пищевые жиры

Значение в питании, общая характеристика химического состава, свойства. классификация пищевых жиров.

Растительные масла. Животные жиры. Сырье, технологические способы получения, характеристика. Химический состав, пищевая ценность. Классификация, ассортимент, расфасовка, упаковка, маркировка, требования к качеству, хранение, дефекты.

Маргарин, жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Факторы формирующие качество, химический состав, пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, хранение.

Майонез. Химический состав и потребительские свойства. Сырье и получение майонеза. Классификация, характеристика отдельных видов майонеза, требования к качеству, дефекты, хранение.

7. Молочные товары

Значение молока и молочных продуктов в питании человека.

Молоко. Химический состав, потребительские свойства, ассортимент молока. Отличительные особенности изготовления разных видов молока, требования к качеству, дефекты. Транспортирование и хранение молока. Фальсификация.

Сливки. Химический состав и пищевая ценность, получение, ассортимент, требования к качеству, хранение, дефекты.

Кисломолочные продукты. Роль кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Сырье и способы приготовления, требования к качеству, дефекты.

Масло из коровьего молока. Химический состав. Требования к качеству, хранение, дефекты. Потребительские свойства. Технология изготовления разных видов масла.

Молочные консервы. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, производство, требования к качеству, хранение, дефекты.

Сыры. Пищевая ценность. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств сыров. Классификация и особенности производства сыров упаковка, маркировка. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Дефекты, причины их возникновения и возможности предупреждения.

Мороженое. Пищевая ценность. Классификация. Сырье, факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, хранение, дефекты.

8. Мясные товары

Состояние производства мяса и мясных продуктов в Республике Беларусь, их значение в питании человека.

Морфологический и химический состав мяса, классификация, маркировка. Схема разделки туш в торговой сети. Показатели качества мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего. Дефекты.

Субпродукты. Потребительские свойства. Классификация субпродуктов, требования к качеству, хранение, дефекты,

Мясо домашней птицы и дичи. Отличительные особенности пищевой ценности мяса птицы. Классификация тушек птицы. Маркировка (птицы и тары), требования к качеству, хранение, дефекты мяса птицы.

Колбасные изделия. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество основных видов колбасных изделий. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты колбасных изделий. Особенности хранения отдельных групп колбас. Фальсификация.

Мясокопчености. Пищевая ценность. Классификация, Особенности изготовления, требования к качеству, дефекты, хранение.

Мясные консервы. Пищевая ценность. Сырье, технология производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.

Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, хранение.

9. Яичные товары

Потребительские свойства яиц. Химический состав и потребительские свойства. Факторы, влияющие на потребительские свойства яиц и яичных товаров. Классификация, требования к качеству, упаковка, маркировка, правила транспортирования и хранения, дефекты.

Яичные продукты: Ассортимент, особенности их изготовления. Использование, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

10. Рыбные товары

Пищевая ценность и химический состав. Классификация промысловых рыб и характеристика основных промысловых семейств. Особенности морфологического строения тела рыбы.

Живая рыба. Видовой ассортимент. Особенности транспортирования, хранения и реализации. Показатели качества, болезни и паразиты рыб. Посмертные изменения рыбы.

Охлажденная рыба. Способы охлаждения рыбы. Ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, транспортирование, хранение.

Мороженая рыба. Способы замораживания, их влияние на качество и потери. Ассортимент мороженой рыбы, требования к качеству, дефекты, транспортирование и хранение.

Соленые рыбные товары. Цель обработки рыбы посолом и особенности пищевой ценности соленой рыбы. Способы посола, их влияние на качество. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, хранение.

Сушено-вяленые, балычные рыбные товары. Понятие об обезвоживании и сушке рыбы. Сущность вяления. Способы вяления и сушки. Требования к качеству, дефекты, хранение сушено-вяленых рыбных товаров.

Копченые рыбные товары. Способы копчения, их влияние на качество. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение. Возможные потери и пути их снижения.

Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность. Особенности производства, Ассортимент, требования к качеству, дефекты, хранение.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Потребительские свойства, ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.

Икра. Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.

Нерыбное водное сырье и пищевые продукты из него. Нерыбное водное сырье, как дополнительный источник товаров улучшенного ассортимента. Особенности их пищевой ценности и качества. Возможности пищевого использования морских млекопитающих. Классификация и характеристика ассортимента.

ИНФОРМАЦИОННО – МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Законодательные и нормативные акты

1. О торговле: Закон Респ. Беларусь от 28 июля 2003 г. № 231-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. — 2003. — № 87. — 2/281.
2. О техническом нормировании и стандартизации: Закон Респ. Беларусь от 5 января 2004 г. № 262-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. — 2004. — № 4. — 2/1011.
3. Об оценке соответствия требованиям технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации: Закон Респ. Беларусь от 5 января 2004 г. № 269-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. — 2004. — № 5. — 2/1018.
4. О защите прав потребителей: Закон Респ. Беларусь от 9 января 2002 г. № 90-3: с изм. и доп.: текст по состоянию на 8 июля 2008 г. // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. — 2008. — № 14. — 2/1412.
5. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: Закон Респ. Беларусь от 29 июня 2003 г. № 217 – 3 // Национальная экономическая газета. Приложение «Информбанк». — 2003. — № 64. — 22 авг. — С. 2-6.
6. О государственном регулировании производства и оборота алкогольной продукции: Закон Респ. Беларусь от 20 июля 1998 г. № 193 – 3 // Ведомости Национального собрания Респ. Беларусь — 1998. — № 31. — С. 78 – 91.
7. О внесении дополнений и изменений в Закон Республики Беларусь «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека»: Закон Респ. Беларусь от 5 июля 2004 г. № 302 – 3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. — 2004. — № 11. — С. 14 – 15.
8. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы СанПиН 11 63 РБ 98. – Минск: ПолиБиг, 1999.– 218 с.

Литература

Основная:

1. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие / Л.С. Микулович, А.В. Локтев, И.Н. Фурс [и др.]; под общ. ред. О.А. Брилевского — Минск: БГЭУ, 2001.— 614 с.
2. Сергейчик, С.А. Физиологическая роль химических элементов продуктов питания: учебно - метод. пособие / С.А. Сергейчик. — Минск: БГЭУ, 2008. — 193 с.
3. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов / В.М. Позняковский. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002. — 556 с.

4. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для вузов / М.А. Николаева. — М.: НОРМА, 2006. — 448 с.

Дополнительная:

1. Грачок, М.А. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров / М.А. Грачок. — Минск: БГЭУ, 2008. — 151 с.
2. Галун, Л.А., Лисовская, Д.П. Теоретические основы товароведения и экспертиза товаров / Л.А. Галун, Д.П. Лисовская. — Минск: ИВЦ Минфина, 2007. — 350 с.
3. Локтев, А.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: курс лекций / А.В. Локтев. — Минск: БГЭУ, 2007. — 153 с.
4. Свирейко, Н.Е., Ржеуская, М.И., Локтев, А.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: практикум / Н.Е., Свирейко, М.И. Ржеуская, А.В. Локтев. — Минск: БГЭУ, 2007. — 70 с.
5. Дубовик, Е.В., Ржеуская, М.И., Анихимовская, Л.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. учеб.-метод. пособие / Е.В. Дубовик, М.И. Ржеуская, Л.В. Анихимовская. — Минск: БГЭУ, 2006. — 145 с.
6. Дмитриченко, М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров / М.И. Дмитриченко. — СПб.: Питер, 2003. — 160 с.
7. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров / Т.Н. Иванова. — М.: Академия, 2004. — 348 с.
8. Микулович, Л.С., Анихимовская, Л.В. Рынок плодоовощных товаров в Республике Беларусь: учеб. пособие / Л.С. Микулович, Л.В. Анихимовская. — Минск: БГЭУ, 2001. — 46 с.
9. Шепелев, А.Ф., Кожухова, О.И., Туров, А.С. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учеб. пособие / А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова, А.С. Туров. — Ростов н/Дону: Март, 2001. — 182 с.
10. Шепелев, А.Ф., Кожухова, О.И. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов: учеб. пособие / А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова. — Ростов н/Дону: Март, 2001. — 232 с.
11. Шепелев, А.Ф., Кожурова, О.И. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров: учеб. пособие / А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова. — Ростов н/Дону: Март, 2001. — 182 с.
12. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для высших учебных заведений / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова [и др.] — М.: Академия, 2003. — 288 с.
13. Милютенский, Е.М. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров / Е.М. Милютенский. — СПб: Питер, 2004. — 210 с.
14. Герасимова, В.А., Белокурова, Е.Я., Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров / В.А. Герасимова, Е.Я. Белокурова, А.А. Вытовтов. — СПб: Питер, 2003. — 343 с.
15. Вашкевич, Л.А. Товароведение и экспертиза мясных товаров: учеб.-метод. пособие / Л.А. Вашкевич. — Минск: БГЭУ, 2007. — 91 с.

16. Анихимовская, Л.В. Товароведение и экспертиза плодоовощной продукции / Л.В. Анихимовская. — Минск: БГЭУ, 2005. — 59 с.
17. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Л.С. Микулович [и др.]. — Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 2006. — 768 с.

Belarus State Economic University. Library.
<http://www.bseu.by>