

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор Учреждения образования  
«Белорусский государственный  
экономический университет»

 В.И. Шимов

«13» 04 2011 г.

Регистрационный № ТД-659-11/баз.

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ (в отрасли)**

Учебная программа

для высших учебных заведений по специальности

1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров»

**Составители:** Микулович Л.С., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат сельскохозяйственных наук, доцент.

**Рецензенты:**

С.А. Сергейчик профессор кафедры товароведения продовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», доктор биологических наук, профессор;

З.Е. Егорова доцент кафедры физико-химических методов сертификации продукции Учреждения образования «Белорусский государственный технологический университет» кандидат технических наук, доцент.

**Рекомендована к утверждению:**

Кафедрой товароведения продовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»  
(протокол № 7 от 15.03 2011 г.);

Научно-методическим Советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»  
(протокол № 5 от 06.04 2011 г.).

Ответственный за выпуск: Микулович Л.С.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В программе изложено содержание лекционного курса и лабораторных занятий по разделам дисциплины. Приводится нормативное время для выполнения этих работ и примерное время для самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная работа студентов предусматривает изучение литературы, методических пособий, написание рефератов, проведение коллоквиумов с преподавателями и др.

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

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 общей части рассматриваются следующие вопросы:

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

Специальная часть товароведения состоит из девяти групп продовольственных товаров. В каждом разделе подробно рассматриваются следующие вопросы:

- общие сведения о товаре;
- потребительские свойства;
- классификация и ассортимент;

- особенности технологии производства;
- маркировка, упаковка, транспортирование
- условия хранения и сроки хранения;
- дефекты и фальсификация.

Товароведение (в отрасли) тесно связано с другими дисциплинами, такими как «Философия», «Экономическая теория», «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», «Экономика и организация торговли», «Менеджмент», «Технология производства в общественном питании», «Безопасность товаров», «Микробиология», «Пищевая гигиена» и др.

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

**Основные задачи** при изучении дисциплины являются:

- изучить химический состав и пищевую ценность продовольственных товаров;
- изучить классификацию и ассортимент, пути расширения ассортимента;
- дать студентам расширенное представление о путях формирования рынка продовольственных товаров в современных условиях;
- изучение методов экспертизы качества продовольственных товаров;
- получить представление о дефектах и фальсификации продовольственных товаров;
- ознакомиться с правилами маркировки товаров: условиями хранения и транспортирования товаров в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров.

**Место дисциплины** в учебном процессе. Курс «Товароведение (в отрасли)» является одним из основных при формировании специалистов.

При изучении данного курса студенты 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:***

- физиологические нормативы потребности человека в энергии и пищевых веществах;
- основные свойства и качественные характеристики продовольственных товаров;
- нормативную документацию, регламентирующую качество товаров;
- методы анализа процессов хранения и производства товаров; процессы, происходящие при производстве и хранении товаров.

#### ***Уметь:***

- определять рациональные способы и методы хранения, транспортировки и реализации товаров;
- проводить определение 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.

Контроль знаний студентов осуществляется путем опросов, написание рефератов, тестов, коллоквиумов, защита лабораторных работ, зачета и экзамена.

Учебная программа является основой для составления рабочих программ данного курса.

Всего часов по дисциплине 362, из них всего часов аудиторных – 172, в том числе 80 часов – лекции, 92 часа – лабораторные занятия.

Рекомендуемые формы контроля – зачет, экзамен.

## Тематический план дисциплины

Содержание	Всего	Лекции	Лабораторные занятия
1. Теоретические основы	16	12	4
2. Основы микробиологии	4	4	-
3. Зерномучные товары	14	6	8
4. Плодоовощные товары	12	4	8
5. Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары	12	4	8
6. Вкусовые товары	14	6	8
<i>Итого: за 6 семестр</i>	<i>68</i>	<i>32</i>	<i>36</i>
7. Пищевые жиры	20	8	12
8. Молочные товары	22	10	12
9. Яичные товары	8	4	4
10. Мясные товары	26	14	12
11. Рыбные товары	28	12	16
Итоговое занятие			
<i>Итого: за 7 семестр</i>	<i>104</i>	<i>48</i>	<i>56</i>
<b>ИТОГО:</b>	<b>172</b>	<b>80</b>	<b>92</b>

## Содержание дисциплины

### *Тема 1. Теоретические основы*

*Предмет и задачи курса «Товароведение (в отрасли)».* Состояние и перспективы развития производства и потребление продовольственных товаров в РБ. Роль товароведной науки в деле снижения потерь и сохранения качества товаров в процессе товародвижения.

Классификация продовольственных товаров. Виды классификационных систем, используемых в товароведении продовольственных товаров. Понятие о природном и товарном сорте, сортности и ассортименте товаров.

*Химический состав* продовольственных товаров: неорганические и органические вещества. Их содержание в продуктах, свойства, значение для организма человека. Физиологические нормы и потребности в пищевых веществах.

*Физические свойства* продовольственных товаров: теплоемкость, теплопроводность, плотность, насыщенная (объемная) плотность, твердость, упругость, прочность, эластичность, прозрачность, гигроскопичность. Значение этих свойств для определения качества, возможности хранения и транспортирования продуктов.

*Качество* продовольственных товаров. Потребительские свойства продовольственных товаров (пищевая, биологическая, энергетическая, эмоциональная и физиологическая ценность; усвояемость, доброкачественность, сохраняемость). Факторы, влияющие на потребительские свойства товаров.

Методы оценки качества, их достоинства и недостатки. Контроль качества продовольственных товаров на производстве и в торговле. Понятие о партии товара, случайной выборке, объединенной и средней пробе, методы их отбора.

**Основы хранения продовольственных товаров.** Методы хранения продовольственных товаров, их достоинства и недостатки. 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.

Консервирование пищевых продуктов. Значение консервирования для расширения ассортимента и сохранения потребительских свойств товаров. Способы консервирования, их сущность, преимущества и недостатки, влияние их на пищевую ценность. Перспективные способы консервирования.

## ***Тема 2. Основы микробиологии***

***Микробиология:*** Понятие о науке микроорганизмов.

***Морфология и классификация микроорганизмов.*** Виды микроорганизмов и их строение клетки.

***Физиология и питание микроорганизмов.*** Химический состав микроорганизмов. Питание и дыхание микроорганизмов. Размножение.

***Важнейшие биохимические процессы,*** вызываемые микроорганизмами и их практическое значение.

***Влияние факторов внешней среды на развитие микроорганизмов.*** Факторы внешней среды, влияющие на развитие микроорганизмов: физические, физико-химические, химические и биологические.



*Пищевые заболевания, вызываемые микроорганизмами.* Пищевые заболевания подразделяются на две группы: пищевые инфекции и пищевые отравления.

*Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.*

### ***Тема 3. Зерномучные товары***

***Зерно.*** Значение зерномучных товаров в питании человека, в производстве других продуктов. Состояние и перспективы производства зерна и продуктов его переработки в РБ.

Классификация зерновых культур. Строение и химический состав зерна основных культур. Характеристика зерновых культур. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение, дефекты. Фальсификация.

***Крупа.*** Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Товароведная характеристика отдельных видов крупы. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Фальсификация.

***Крупяные концентраты:*** особенности состава, свойств и получение. Классификация и ассортимент. Оценка качества, условия и сроки хранения крупяных концентратов.

***Мука.*** 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. Пищевая ценность изделий, пути ее повышения. 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.

#### ***Тема 4. Плодоовощные товары***

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

Особенности химического состава и пищевой ценности плодов и овощей. Их значение в питании человека.

**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, их преимущества и недостатки. Болезни.

**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. Фальсификация свежих овощей и плодов.

**Продукты переработки плодов и овощей.** Цель и способы переработки. Состояние и перспективы развития плодоовощной консервной промышленности.

**Классификация:** консервы, маринованные, сушеные, квашеные, соленые и быстрозамороженные. 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. Сушеные, соленые, маринованные и консервы. Ассортимент, дефекты, требования к качеству, упаковка, хранение, транспортирование.

### ***Тема 5. Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары***

**Крахмал и крахмалопродукты.** Виды, их использование и технология производства. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение. Фальсификация.

**Сахар.** Состояние производства и нормы потребления сахара в РБ. Классификация, производство, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, транспортирование, хранение.

**Мед натуральный.** Основное сырье. Образование и созревание меда. Классификация. Химический состав и пищевая ценность, требование к качеству. Дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Фальсификация.

**Искусственный мед.** Производство, пищевая ценность, требование к качеству, упаковка, хранение. Процессы, происходящие при хранении.

**Кондитерские товары.** Особенности состава и значение их в питании. Классификация кондитерских изделий: сахаристые и мучные.

**Сахаристые изделия.** Классификация и ассортимент. Фруктово-ягодные. Шоколад и какао-порошок. Карамель. Конфетные изделия. Халва. Сырье, используемое для производства. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение. Фальсификация.

**Мучные кондитерские изделия.** Классификация и ассортимент. Сырье, отличительные особенности производства и их потребительские свойства. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение. Фальсификация.

**Восточные сладости.** Ассортимент, требования к качеству условия и сроки хранения, дефекты.

**Жевательная резинка.** Классификация, ассортимент, хранение.

## **Тема 6. Вкусовые товары**

Классификация. Потребительские свойства вкусовых товаров и их значение в питании человека.

**Алкогольные напитки.** Их особенности. Физиологическое воздействие на организм человека, токсичность. Классификация.

Этиловый спирт, водка. Технология производства. Ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Фальсификация.

Ром. Виски. Копьяк. Особенности состава и производства. Классификация, показатели качества, условия и сроки хранения. Фальсификация.

**Ликеро-водочные изделия.** Сырье, особенности состава и производства. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение. Фальсификация.

**Виноградные и плодово-ягодные вина.** Сырье, потребительские свойства виноградных вин. Классификация вин по используемому сырью (сортовые, купажные), по качеству и срокам выдержки и по технологии приготовления. Краткая характеристика ассортимента. Понятие о стадиях образования, формирования, созревания и старения вина. Требования к качеству, болезни вин. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Фальсификация.

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

**Безалкогольные напитки.** Классификация и ее основы. Характеристика ассортимента. Потребительские свойства и значение в питании, производство, требование к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение. Фальсификация.

**Чай и чайные напитки.** Характеристика сырья, используемого для их производства. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств. Показатели качества, дефекты, расфасовка, упаковка, маркировка, хранение. Торговые сорта чая и их отличие. Фальсификация.

**Кофе и кофейные напитки.** Характеристика сырья, используемого для их производства. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств. Показатели качества, дефекты, расфасовка, упаковка, маркировка, хранение. Фальсификация.

**Приности и приправы.** Значение в питании. Классификация, ассортимент и использование. Показатели качества, хранение.

## ***Тема 7. Пищевые жиры***

Значение в питании, физиологическая норма потребления, общая характеристика состава жиров, свойства, классификация.

**Растительные масла.** Животные жиры. Сырье, способы получения, их характеристика. Классификация, ассортимент, требования к качеству, масел и жиров, дефекты, расфасовка, упаковка, маркировка, хранение.

**Маргарин, жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные.** Сырье и получение, пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

**Майонез.** Потребительские свойства и назначение. Сырье и получение майонеза. Классификация, характеристика отдельных видов майонеза, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

## ***Тема 8. Молочные товары***

Пищевая ценность молока и химический состав. Значение молока и молочных продуктов в питании. Физиологические нормы потребления.

***Молоко.*** Потребительские свойства, ассортимент молока и его отличительные особенности, требования к качеству. Дефекты, причины возникновения и пути их устранения. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение молока. Фальсификация.

***Сливки.*** Пищевая ценность, получение, ассортимент, требования к качеству, дефекты, расфасовка, маркировка и упаковка, хранение.

***Кисломолочные продукты.*** Роль кисломолочных продуктов в питании человека. Классификация и ассортимент. Сырье и способы приготовления, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка.

***Масло сливочное.*** Потребительские свойства. Методы изготовления.

Виды сливочного масла, требования к качеству, дефекты и способы их предупреждения. Расфасовка, упаковка, хранение и подготовка к продаже.

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

***Мороженое.*** Потребительские свойства. Классификация. Сырье, производство, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, транспортирование, хранение, условия реализации. Фальсификация.

***Молочные консервы.*** Классификация. Пищевая ценность и использование, ассортимент, производство, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Фальсификация.

## **Тема 9. Яичные товары**

**Потребительские свойства яиц.** Факторы, влияющие на потребительские свойства.

**Виды яиц,** требования к качеству, характеристика категорий, дефекты, упаковка, маркировка, правила транспортирования и хранения.

**Яйцепродукты:** мороженые (меланж, белок, желток) и сухие яичные товары. Использование, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка и условия хранения.

## **Тема 10. Мясные товары**

Состояние производства мяса и мясных продуктов в РБ, их значение в питании человека, нормы потребления.

**Виды и породы убойного скота** и понятие о живой и убойной массе скота, убойном выходе. Посмертное изменение мяса.

**Морфологический и химический состав мяса,** классификация и маркировка. Стандартная схема разделки туш в торговой сети. Товарные сорта и их выход. Показатели качества мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего. Дефекты. Товароведная маркировка мяса. Условия хранения.

**Субпродукты.** Потребительские свойства. Виды и категории субпродуктов, требования к качеству, дефекты, транспортирование и хранение.

**Мясо домашней птицы и дичи.** Отличительные особенности пищевой ценности мяса птицы. Классификация тушек птицы по виду, возрасту, термическому состоянию, способу и качеству обработки, питательности. Маркировка (птицы и тары), требования к качеству, дефекты. Определение степени свежести тушек птицы. Упаковка, транспортирование и хранение мяса птицы.

**Колбасные изделия.** Потребительские свойства. Сырье, схема производства основных видов колбасных изделий. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка колбасных изделий, маркировка, транспортирование. Особенности хранения отдельных групп колбас. Фальсификация.

**Мясокопчености.** Пищевая ценность. Классификация, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

**Мясные консервы.** Пищевая ценность. Сырье, производство. Классификация консервов, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Процессы, происходящие в консервах при хранении и причины, их вызывающие.

**Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.** Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, транспортировка, условия и сроки хранения.

## **Тема 11. Рыбные товары**

Значение рыбных товаров для питания человека, физиологические нормы потребления. Состояние производства рыбы и рыбных товаров в РФ.

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

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

**Охлажденная рыба.** Понятие об охлаждении 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.



упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Меры по снижению окисления жира и усушки мороженой рыбы при хранении. Фальсификация.

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

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

***Конченые рыбные товары.*** Цель копчения рыбы и его сущность. Способы копчения, их влияние на качество. Ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, хранение конченых рыбных товаров. Возможные потери и пути их снижения.

***Рыбные консервы и пресервы.*** Особенности производства, пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение рыбных консервов и пресервов. Фальсификация.

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

***Икра.*** Понятие об икре рыб. Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. Фальсификация.

***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 их характеристика. Консервы, мороженые и прочие продукты из нерыбного водного сырья.

## ЛИТЕРАТУРА

### Законодательные и нормативные акты

1. О защите прав потребителей. Закон Респ. Беларусь, 9 янв.2002 г., №90 –З // Нац. Реестр правовой информ. Респ. Беларусь. — 2002. — №10.
2. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: Закон Республики Беларусь, 5 июля 2004 г., № 302-З // Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, № 111.2/1051.
3. О сертификации продукции, работ и услуг. Закон Респ. Беларусь, 5 сент. 1995 г., №3849 – XII // Ведомости Верх. Совета Респ. Беларусь. — 1995. — № 34.
4. СанПиН 2.3.4.15-18-2005. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные нормы и правила. — Минск, 2005.
5. Основные положения программы социально-экономического развития Республики Беларусь на 2001-2005 годы. Основные направления социально-экономического развития Республики Беларусь на период до 2010 г./ Сост. М.И. Плотницкий. – Минск: ООО «Мисанта», 2002. — 111 с.  
ТНПА на все группы продовольственных продуктов.

### Основная:

1. Микулович, Л.С. Товароведение продовольственных товаров / Л.С. Микулович. — Минск: Вышэйшая школа, 2010. — 462 с
2. Микулович, Л.С. Товароведение продовольственных товаров / Л.С. Микулович, А.В. Локтев и др. — Минск: БГЭУ, 2001. — 614 с.
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Л.С.Микулович [и др.] — Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 2006. — 769 с.
4. Микулович, Л.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Л.С. Микулович, Е.К. Шарковский, Б.Е. Надии, Б.Е. и др. — Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 2006. — 768 с.

### Дополнительная:

1. Микулович, Л.С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров / Л.С. Микулович, Д.П. Лисовская. — Минск: Вышэйшая школа, 2009. — 480 с.
2. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров / Т.Н. Иванова. — М.: Издательский центр Академия, 2004. — 224 с.

3. Ухарцева, И.Ю. Микробиология и санитария: учебное пособие / И.Ю. Ухарцева, Л.А.Галун, Е.К. Шарковский и др.— Минск: ИВЦ Минфина, 2006. — 332 с.
4. Галун, Л.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы / Л.А. Галун, Л.С. Микулович, Ж.Н. Косая. — Минск: Высшая школа, 2008. — 271 с.
5. Плотникова, П.В. Экспертиза плодов и овощей / П.В. Плотникова, В.М. Поздняковский, Т.В. Ларина, Л.Т. Елисеева. — Новосибирск, 2001.
6. Галун, Л.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары / Л.А. Галун, Л.П. Лисовская, Е.В. Рощина, Л.Я. Ласко, Л.А. Перигубова. — Минск: Высшая школа, 2009. — 254 с.
7. Милотенский, Е.М. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров / Е.М. Милотенский. — СПб: Питер, 2004. — 480 с.
8. Герасимова, В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров / В.А. Герасимова, Е.Я. Белокурова, А.А. Витоптов. — СПб: Питер, 2003. — 350 с.
9. Касторных, М.С. 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.: Издательский центр «Академия», 2003. — 288 с.
10. Дмитриченко, М.М. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / М.М. Дмитриченко, М.И. Пилипенко. — СПб.: Питер, 2004. — 352 с.
11. Лисовская, Д.П. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебное пособие / Д.П. Лисовская, Л.А. Галун, Б.Е. Налин и др. — Минск: Высшая школа, 2006. — 464 с.
12. Чепурной, И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учебник / И.П. Чепурной. — М.: Издательство торговая корпорация «Дашков и П», 2003. — 416 с.
13. Чепурной, И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров / И.П. Чепурной. — М.: Издательство торговая корпорация «Дашков и П», 2008. — 460 с.
14. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник. 2-е изд., перераб. и доп. / В.В.Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасева и др. — М: ИНФРА-М, 2009. — 752 с.
15. Товароведение (в отрасли): Лабораторный практикум / Л.С. Микулович, А.О. Смольская. — Минск: БГЭУ, 2011. — 75 с.

Беларускі дзяржаўны эканамічны ўніверсітэт. Бібліятэка.  
 Белорусский государственный экономический университет. Библиотека.  
 Belarus State Economic University. Library.

<http://www.bseu.by>