

ЗАТВЕРДЖЕНО

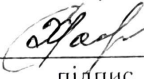
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н

Форма № П - 2.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
„ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ”
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



підпис

Г.П. Хомич

ініціали, прізвище

" 31 " 08 _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни	<u>«Формування сировинних ресурсів»</u>
освітні програми	<u>«Харчові технології та інженерія»</u> <u>«Ресторанні технології»</u> <u>« Харчові технології»</u>
спеціальність	<u>181 Харчові технології</u>
галузь знань	<u>18 Виробництво та технології</u>
ступінь вищої освіти	<u>молодший бакалавр, бакалавр</u>

Робоча програма навчальної дисципліни «Формування сировинних ресурсів» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Протокол від «31» серпня 2021 року № 1

Укладач програми:

Олійник Л.Б., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарств

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія»
спеціальності 181 Харчові технології
ступеня бакалавр



підпис

Ю.Г.Наконечна
ініціали, прізвище

« 31 » 08 2021 року

Гарант освітньої програми «Харчові технології»
спеціальності 181 Харчові технології
ступеня молодший бакалавр



підпис

Ю.В.Левченко
ініціали, прізвище

« 31 » 08 2021 року

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології»
спеціальності 181 Харчові технології
ступеня молодший бакалавр



підпис

О.М. Горобець
ініціали, прізвище

« 31 » 08 2021 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	11
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.....	12

Розділ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Формування сировинних ресурсів»

Місце в структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Харчова хімія»
Мова викладання	українська
Статус дисципліни	обов'язкова

Курс/семестр вивчення	1/1
Кількість кредитів ЄКТС/кількість модулів	3/2
Денна форма навчання	
Кількість годин: - загальна кількість	1 семестр, 90 год
- Лекції	1 семестр, 16 год
- Лабораторні заняття	1 семестр, 20 год
- Самостійна робота	1 семестр, 54 год
- Вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен)	Залік
Заочна форма навчання	
Кількість годин: - загальна кількість	1 семестр, 90 год
- Лекції	1 семестр, 6 год
- Лабораторні заняття	1 семестр, 8 год
- Самостійна робота	1 семестр, 62 год
- Вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен)	Залік

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета навчальної дисципліни «Формування сировинних ресурсів»: формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок щодо асортименту та якостей сільськогосподарської сировини для переробки на підприємствах харчової та ресторанної індустрії, основ та принципів використання харчової сировини, оцінки її безпеки та якості згідно стандартів України та ЄС.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
Прагнення до збереження навколишнього середовища (ЗК-7)	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (ПНР-1) Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини (ПРН-6)
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	
Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів (ФК-5)	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини (ПРН-6)
Здатність брати участь в організації технологічного процесу виробництва продуктів на підприємствах харчової промисловості (ФК-10)	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту (ПРН-10)

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МОДУЛЬ 1. ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВИХ СИРОВИННИХ РЕСУРСІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема 1. Закономірності виробництва рослинних сировинних ресурсів України, їх видовий склад та призначення

Характеристика умов, що формують фітоценози. Кліматичні пояси. Вплив світла, тепла, холоду, вологи на ріст і розвиток рослин. Видовий склад рослинної сировини в залежності від зони вирощування.

Характеристика валового врожаю аграрних культур в Україні.

Екологічний стан аграрного виробництва в Україні.

Призначення врожаю сільськогосподарських культур, як сировини для виробництва продуктів харчування. Фізіологічно обґрунтовані норми споживання продуктів рослинного походження.

Тема 2. Характеристика рослинної сировини агропромислового виробництва

Ботаніко-господарчі ознаки та хімічний склад зернових культур, фруктів і овочів.

Морфологічна будова та фізичні властивості фруктів і овочів.

Технологічна характеристика сортів сільськогосподарських культур - зернових, круп'яних, олійних, овочевих, плодових і ягідних.

Біологічна цінність агропромислових культур.

Тема 3. Харчова рослинна сировина іноземного виробництва

Асортимент основних видів рослинної сировини іноземного виробництва, які використовуються в Україні.

Сучасний стан та основні тенденції імпорту рослинної сировини в Україні.

Ботаніко-господарчі ознаки та хімічний склад основних зернових культур, фруктів і овочів імпортного виробництва.

Хімічний склад, споживча характеристика та біологічна цінність екзотичних видів рослинної сировини.

Тема 4. Характеристика дикорослої рослинної сировини

Асортимент дикорослої рослинної сировини, яка заготовлюється в різних регіонах України.

Ботаніко-господарчі ознаки, хімічний склад та біологічна цінність дикорослих грибів.

Хімічний склад, споживча характеристика та біологічна цінність дико рослих ягід.

Характеристика іншої дикорослої харчової сировини.

МОДУЛЬ 2. ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВИХ СИРОВИННИХ РЕСУРСІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема 5. Основні напрямки виробництва сировинних ресурсів тваринного походження в Україні та світі.

Асортимент харчових сировинних ресурсів тваринного походження: м'ясні, молочні, рибні та морепродукти.

Стан розвитку тваринництва у різних регіонах України та світу.

Обсяги виробництва та асортимент продукції скотарства, свинарства, птахівництва, морського та прісноводного промислів в Україні.

Обсяги імпорту м'ясної та молочної сировини, риби та морепродуктів в Україні.

Основні види сільськогосподарських тварин, яких вирощують в Україні. Нетрадиційні види сільськогосподарських тварин, дичина.

Виробництво рибної продукції та морепродуктів в Україні.

Виробництво молочної сировини, асортимент молочних продуктів в Україні.

Тема 6. Характеристика продукції тваринництва

Характеристика порід великої рогатої худоби (ВРХ): продуктивність, біологічні особливості різних груп - м'ясних, м'ясомолочних, молочних. Породи ВРХ.

Характеристика порід свиней: продуктивність, біологічні особливості м'ясних, м'ясо-сальних і сальних порід. Породи свиней. Способи відгодівлі різних груп свиней - м'ясних, м'ясо - сальних і сальних.

Характеристика видів та порід свійської птиці: продуктивність, біологічні особливості різних груп – м'ясних, яйценосних. Бройлерні кроси птиці.

Тема 7. Особливості формування м'ясних ресурсів нетрадиційних видів тварин

Характеристика свійських тварин нетрадиційних видів та дичини.

Характеристика та корисність м'яса кролів, нутрій. Способи утримання, відгодівлі, переробки на м'ясо.

Характеристика порід дрібної рогатої худоби (ДРХ): продуктивність, біологічні особливості різних груп - м'ясних, м'ясомолочних, молочних, шерстних, інш. Породи ДРХ.

Характеристика та біологічна цінність м'яса страусів, їх продуктивність. Особливості розведення та перспективи вирощування.

Види дичини, яка заготовлюється в Україні. Сезонність заготівлі та особливості переробки дичини. Характеристика та біологічна цінність м'яса дичини.

Тема 8. Формування рибних біоресурсів

Характеристика рибних біоресурсів України. Стан та обсяги вилову риби та морепродуктів в акваторіях України.

Асортимент та об'єми імпортованих рибної сировини та морепродуктів.

Хімічний склад і харчова цінність морських риб та нерибних морепродуктів.

Особливості хімічного складу риби прісноводних водойм.

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни «Формування сировинних ресурсів»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
МОДУЛЬ 1. ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВИХ СИРОВИННИХ РЕСУРСІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ					
Тема 1. Закономірності виробництва рослинних сировинних ресурсів України, їх видовий склад та призначення Лекція. Закономірності виробництва рослинних сировинних ресурсів України, їх видовий склад та призначення 1. Вступна частина до навчальної дисципліни: мета, завдання курсу 2. Суть, класифікація, чинники і закономірності формування харчових ресурсів України 3. Характеристика етапів виробництва харчових ресурсів	2	<i>Лабораторне заняття</i> 1. Вивчення норм споживання продуктів <i>Запитання для обговорення</i> 1. Вивчення фізіологічно обґрунтовані норми споживання продуктів рослинного та тваринного походження 2. Вивчення основних груп сировинних ресурсів та їх використання у харчовій та ресторанній індустрії	2	1. Вплив світла, тепла, холоду, вологи на ріст і розвиток рослин. 2. Видовий склад рослинної сировини в залежності від зони вирощування. 3. Призначення врожаю сільськогосподарських культур, як сировини для виробництва продуктів харчування	6

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>4. Характеристика умов, що формують фітоценози. Кліматичні пояси.</p> <p>5. Формування рослинних сировинних ресурсів в Україні</p> <p>6. Екологічний стан аграрного виробництва в Україні</p>					
<p>Тема 2. Характеристика рослинної сировини агропромислового виробництва</p> <p>Лекція. Характеристика рослинної сировини агропромислового виробництва</p> <p>1. Ботаніко-господарчі ознаки та хімічний склад основних зернових культур</p> <p>2. Ботаніко-господарчі ознаки та хімічний склад овочевих культур</p> <p>3. Ботаніко-господарчі ознаки та хімічний склад плодових культур</p> <p>4. Ботаніко-господарчі ознаки та хімічний склад ягідних культур</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття</i></p> <p>2,3. Вивчення хімічного складу та ботаніко-господарчих ознак зернових культур, фруктів і овочів</p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Вивчення хімічного складу, ботаніко-господарчих ознак зернових культур</p> <p>2. Вивчення хімічного складу та ботаніко-господарчих ознак овочів</p> <p>3. Вивчення хімічного складу та ботаніко-господарчих ознак фруктів і ягід</p>	2	<p>1. Морфологічна будова та фізичні властивості фруктів і овочів.</p> <p>2. Технологічна характеристика сортів сільськогосподарських культур - зернових, круп'яних, олійних, овочевих, плодових і ягідних</p>	8
<p>Тема 3. Харчова рослинна сировина іноземного виробництва</p> <p>Лекція. Харчова рослинна сировина іноземного виробництва</p> <p>1. Сучасний стан та основні тенденції імпорту рослинної сировини в Україні</p> <p>2. Асортимент рослинної сировини іноземного виробництва, які використовуються в Україні</p> <p>3. Ботаніко-господарчі ознаки та хімічний склад субтропічних плодів імпортного виробництва</p> <p>4. Ботаніко-господарчі ознаки та хімічний склад тропічних плодів імпортного виробництва</p> <p>5. Ботаніко-господарчі ознаки та хімічний склад імпортних горіхоплідних</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття</i></p> <p>4. Вивчення хімічного складу та технологічної характеристики екзотичної рослинної продукції</p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Вивчення хімічного складу та технологічної характеристики імпортних тропічних плодів і овочів</p> <p>2. Вивчення хімічного складу та технологічної характеристики імпортних субтропічних плодів</p>	2	<p>1. Хімічний склад екзотичних видів рослинної сировини</p> <p>2. Споживча характеристика рослинної сировини іноземного виробництва</p> <p>3. Біологічна цінність екзотичних видів рослинної сировини</p>	6

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 4. Характеристика дикорослої рослинної сировини Лекція. Характеристика дикорослої рослинної сировини 1. Асортимент дикорослих рослинних сировинних ресурсів, які застосовуються у харчовій та ресторанній індустрії 2. Ботаніко-господарчі ознаки, хімічний склад та біологічна цінність дикорослих грибів 3. Хімічний склад, споживча характеристика та біологічна цінність дикорослих ягід 4. Характеристика дикорослих горіхоплідних</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття</i> 5. Вивчення характеристик дикорослої рослинної сировини <i>Запитання для обговорення</i> 1. Визначення найбільш поширених в окремих регіонах України дикорослих рослин, грибів, що мають застосування у харчовій та ресторанній індустрії</p>	2	1. Технологічна характеристика та напрями використання дикорослої харчової сировини – гриби, плоди та ягоди, пряні трави та коріння 2. Особливості заготівлі дикорослої рослинної сировини для харчових виробництв	6
<p>Тема 5. Основні напрямки виробництва сировинних ресурсів тваринного походження в Україні та світі Лекція. Основні напрямки виробництва сировинних ресурсів тваринного походження в Україні та світі 1. Асортимент харчових сировинних ресурсів тваринного походження: м'ясні, молочні, рибні та морепродукти 2. Характеристика виробництва харчових сировинних ресурсів тваринництва 3. Імпорт харчової сировини тваринного походження 4. Баланс виробництва та споживання тваринних ресурсів в Україні</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття</i> 6. Вивчення напрямів використання сировини тваринного походження <i>Запитання для обговорення</i> 1. Вивчення м'ясної сировини 2. Вивчення напрямів використання молочної сировини 3. Вивчення напрямів використання рибної продукції та морепродуктів</p>	2	1. Обсяги імпорту м'ясної та молочної сировини, риби та морепродуктів в Україні 2. Основні види сільськогосподарських тварин, яких вирощують в Україні 3. Нетрадиційні види сільськогосподарських тварин, дичина	8

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 6. Характеристика продукції тваринництва Лекція. Характеристика продукції тваринництва 1. Характеристика порід великої рогатої худоби (ВРХ): продуктивність, біологічні особливості. 2. Характеристика порід свиней: продуктивність, біологічні особливості. 3. Характеристика видів та порід свійської птиці: продуктивність, біологічні особливості. Бройлерні кроси птиці</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття</i> 7-8. Вивчення технологічних показників забійної худоби та птиці <i>Запитання для обговорення</i> 1. Вивчення хімічного складу м'ясної сировини 2. Вивчення основних технологічних показників забійної худоби та птиці</p>	4	1. Основні породи ВРХ в Україні та світі 2. Основні породи свиней в Україні та світі 3. Основні породи птиці – курей, індиків, качок, гусей, інш.	8
<p>Тема 7. Особливості формування м'ясних ресурсів нетрадиційних видів тварин Лекція. Особливості формування м'ясних ресурсів нетрадиційних видів тварин 1. Характеристика свійських тварин нетрадиційних видів та дичини. 2. Характеристика та корисність м'яса кролів, нутрій. 3. Характеристика порід дрібної рогатої худоби (ДРХ) 4. Характеристика та біологічна цінність м'яса страусів, їх продуктивність. 5. Види дичини, яка заготовляється в Україні</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття</i> 9. Вивчення характеристик та напрямів використання нетрадиційних м'ясних ресурсів <i>Запитання для обговорення</i> 1. Вивчення характеристики та біологічної цінності м'яса кролів, нутрій 2. Вивчення характеристики та напрямів використання ДРХ 3. Вивчення характеристики та біологічної цінності м'яса страусів 4. Вивчення характеристики та біологічної цінності м'яса дичини</p>	2	1. Способи утримання кролів та нутрій, відгодівлі, переробки на м'ясо 2. Основні характеристики, продуктивність, біологічні особливості ДРХ - м'ясних, м'ясомолочних, молочних, шерстних, інш. порід 3. Особливості розведення та перспективи вирощування страусів 4. Сезонність заготівлі та особливості переробки дичини	6
<p>Тема 8. Формування рибних біоресурсів Лекція. Формування рибних біоресурсів 1. Характеристика рибних біоресурсів України 2. Асортимент та об'єми імпортованих рибної сировини та морепродуктів</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття</i> 10. Вивчення хімічного складу та використання риби та нерибної продукції <i>Запитання для обговорення</i> 1. Вивчення хімічного складу та використання прісноводної риби та нерибних продуктів</p>	2	1. Стан та обсяги вилову риби та морепродуктів в акваторіях України 2. Особливості хімічного складу риби прісноводних водойм	6

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
3. Хімічний склад і харчова цінність риби та нерибних продуктів		2. Вивчення хімічного складу та використання морської риби та морепродуктів			

Розділ 5. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Таблиця 5. Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Формування сировинних ресурсів»

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (5,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (10,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (5,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (3,0 балів); виконання модульних контрольних робіт (5,0 балів); оформлення конспекту і робочого зошита (2,0 бал);	30
Модуль 2. (теми 6-8) відвідування занять (3,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (14,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (3,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (3,0 балів); виконання модульних контрольних робіт (5,0 балів); оформлення конспекту і робочого зошита (2,0 бал);	30
Залік	40
Разом	100

Таблиця 7. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Формування сировинних ресурсів»

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 повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ ПІДТРИМКИ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Дистанційний курс «Формування сировинних ресурсів», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>.
2. Мурусідзе Д.Н., Левін А.Б. Технологія виробництва продуктів тваринництва.- М.: ВО «Агропромвидав», 1992.- 222 с.
3. Федорченко В.І., Наваженій Н.П., Зайцев В.Ф. Товарне рибоводство.- М: ВО«Агропромвидав», 1992.-247 с.
4. Рибак Г.М. Формування сировинних ресурсів для харчових виробництв: Курс лекцій. - Ч. 2. - Полтава. РВВ ПУСКУ, 2004. – 59 с.
5. Фірсова Н.М., Волколупова В.А., Пінчук В.А. Розведення кролів і нутрій. -К.: Урожай.-1999.-160 с.
6. Васюта В.М., Рибак Г.М. Формування сировинних ресурсів для харчових виробництв. Методичні рекомендації до практичних занять. - Полтава, ПУСКУ.-2001.- 25 с.
7. Васюта В.М., Рибак Г.М. Формування сировинних ресурсів для харчових виробництв. Методичні рекомендації до самостійного вивчення курсу і завдання для контрольних робіт студентів заочної форми навчання. - Полтава, РВВ ПУСКУ. - 2007. – 23 с.
8. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник 4-е вид. Переробл. і доп. – К.: Лібра, 2007. - 600 с.
9. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко та ін. – К.: Кондор, 2010. – 730 с.
10. Найченко В.М. Технологія зберігання с.-г. продукції. - К.: Школяр.- 2003. - 316 с.
11. Богатырев С. А. Технология хранения и транспортирования товаров: Учебное пособие / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2011,—144 с.
12. Довідник товарознавця. Продовольчі товари : навч. посібник / С В. Князь, А. Г. Загородній, М. В. Римар та ін. ; за ред. д-ра екон. наук, проф. С В. Князя.-Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2016. - 340 с.
13. Агеєв Є.Я., Заєв М.Л., Піча С. В. Закупівельна логістика: матеріально-технічне постачання підприємства [Комплект] : Навчальний посібник [нове вид.] / Є.Я. Агеєв, М. Л. Заєв. - Львів : «Новий Світ-2000», 2017. - 719 с.

14. Байдакова Л.І. Теоретичні основи товарознавства: підручник для студентів вищих навчальних закладів / Л.І. Байдакова, І.М. Байдакова, Б.М. Губа, В.Я. Плахотін, О.В. Шегинський - Луцьк: Ред.-вид. Відділ ЛНТУ, 2016. – 284 с.

15. Юдічева О.П., Котова З.Я., Кузнецова Н.О., Рачинська З.П. Експертиза продовольчих товарів. Кредитно - модульний курс: навчальний посібник. — К.: Видавництво Ліра-К, 2014. — 248 с.

16. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2013. – 300 с.

17. Товарознавство риби та рибних товарів [текст]. Навч. посіб. / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М. О. Янчева, Т. М. Попова, Р. Я. Томашевська-К.: Центр учбової літератури, 2012. - 336 с.

18. Основи експертизи продовольчих товарів: Навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів / В. Д. Малигіна, Л. Д. Титаренко, Л. В. Породіна, Г. О. Лихоніна, Н. Т. Лазарева, О. Ю. Холодова. — К.: Кондор, 2009. — 296 с

19. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів: навчальний посібник / Л.Д. Льовшина, В.М. Михайлов, О.В. М'ячиков. — К.: Ліра-К, 2010. — 388 с.

20. Жук Ю.Т., Жук В.А., Гаврилишин В.В., Лукашов В.С., Кисляк Н.К., Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства: Підручник / За заг. ред. д.т.н., с.н.с, проф. Ю.Т. Жука-Львів: Компакт-ЛВ, 2009.- 480 с.

21. Реєстр сортів рослин України на 2009 рік. - Ч. 1,2. - К.: Офіц.вид., 2004. - 64с.
12. Сокол П.Ф. Улучшение качества продукции овощных и бахчевых культур. -М.: Колос, 1978.- 283 с.

22. Навчально-методичний посібник з дисципліни "Формування сировинних ресурсів для харчових виробництв" за кредитно-модульною системою для студентів спеціальності 6.051701. "Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса" та 6.051701 "Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів"/ Електронна версія.

23. Атлас перспективних сортів плодівих і ягідних культур України / Під ред. В.П. Конаня. - К.: 000 „Одеск", 1999. – 454 с.

24. Каталог сортів рослин придатних до вирощування в Україні Укр.. і-т експертизи сортів рослин. - К.: Амфа, 2006. – 355 с.

25. Рибак Г.М. Формування сировинних ресурсів для харчових виробництв: Курс лекцій. - Ч. 1. - Полтава. РВВ ПУСКУ, 2004. – 63 с.