

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
«ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

РАЗДЕЛ "ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА РЫБЫ И РЫБНЫХ ТОВАРОВ"

для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» всех профилей
заочной формы обучения

Красноярск 2017

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Контрольная работа по курсу Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения раздел «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров» выполняются в межсессионный период в сроки, установленные учебным графиком.

Контрольная работа выполняется студентом самостоятельно при консультационной помощи преподавателя. Работа сдается через методиста на проверку преподавателю.

Вариант контрольного задания выбирается каждым студентом по двум последним цифрам номера зачетной книжки. Перед выполнением контрольной работы следует ознакомиться с общими указаниями по выполнению, правилами оформления, рекомендуемой литературой.

ТРЕБОВАНИЯ К ОТВЕТАМ НА ВОПРОСЫ КОНТРОЛЬНОГО ЗАДАНИЯ

1. Глубокое изучение темы по контрольному заданию по основной и дополнительной литературе.
2. Использование внутри предметных связей для более глубокого осознанного ответа на контрольный вопрос.
3. Самостоятельное изложение материала. Работа, дословно переписанная из учебника и другой литературы, не зачитывается.
4. Конкретность ответа на поставленное задание, четкость изложения.
5. Особое значение имеет полнота и глубина ответа, проявление самостоятельного творческого ответа. Объем ответа не является определяющим при оценке работы.

ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Работа принимается в рукописном или машинописном варианте (формат текста: Word, формат страницы - А4 (210*297), поля- 20мм сверху, снизу,справа-10мм, слева-30мм; шрифт- 14; тип -Times New Roman, выполненная на отдельных листах или в тетради. Она должна быть написана грамотно и разборчиво. Перед началом каждого вопроса выделяется общий заголовок и подзаголовок.

Все страницы должны быть пронумерованы (номер ставится в правом верхнем углу). В конце работы приводится список использованной литературы. В заключение работы ставится подпись и дата ее выполнения.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

ВАРИАНТ 1

- 1.Состояние и перспективы развития рыбной промышленности. Основные мировые тенденции производства и потребления рыбной продукции.
- 2.Факторы, влияющие на качество соленой рыбы. Сущность процессов просаливания и созревания. Понятие буферной емкости.
- 3.В магазин «Океан» из рыбсовхоза поступила партия живой товарной рыбы карпа в количестве 600 кг при наличии ветеринарного свидетельства. При выгрузке рыбы из машины в бассейн магазина Вами выявлены признаки заболеваний у большей части рыбы: покраснение роговицы глаз, плавников, брюшной части; пучеглазие, ершистость чешуи. Признаки какой болезни выявлены Вами? Ваши действия в данной ситуации? Какие требования предъявляются к качеству товарной рыбы?

ВАРИАНТ 2

- 1.Анатомическое строение рыбы. Функциональное назначение органов.
- 2.Теоретические основы посола рыбы. Консервирующее действие поваренной соли. Способы посола.
- 3.В универсам 01.10.00 поступила партия рыбных консервов в масле в количестве 300 единиц транспортной тары. При приемке консервов по количеству и качеству отклонений от сопроводительных документов установлено не было. Через год хранения в процессе подготовки консервов к реализации в данной партии обнаружены банки со скрытым дефектом – бомбажом в количестве 50 банок в запечатанной транспортной таре. Объясните возможные причины появления недоброкачественной продукции. Каковы условия хранения рыбных консервов в масле? Ваши действия в данной ситуации? Какими документами Вы будете пользоваться?

ВАРИАНТ 3

- 1.Массовый состав рыб. Деление рыб по длине и массе.
- 2.Пряная и маринованная рыба. Их особенности, ассортимент, требования к качеству, пороки и дефекты, условия и сроки хранения.
- 3.В универсам 1.10.00 поступила партия рыбных консервов в томатном соусе в количестве 300 единиц транспортной тары. При приемке по количеству и качеству отклонений от сопроводительных документов установлено не было. 15.11.00 в процессе подготовки к реализации в данной партии обнаружены консервы со скрытым дефектом – значительной деформацией банок, ухудшающей товарный вид (в количестве 50 банок в запечатанной транспортной таре). Ваши действия в данной ситуации. Какими документами будете пользоваться?

ВАРИАНТ 4

1. Химический состав рыбы.
2. Соленая рыба. Ассортимент, пути его расширения. Требования к качеству. Пороки и дефекты. Условия и сроки хранения.
3. В магазин поступило 20 деревянных лотков охлажденного филе сайры массой нетто 200 кг. Составлена необходимая приходная документация. После розничной реализации установлена масса проданного филе – 180 кг. Укажите причины разницы в массе нетто филе. Какие ошибки могли быть допущены при приемке? Какими документами Вы будете руководствоваться?

ВАРИАНТ 5

1. Пищевая ценность и органолептические свойства мяса рыбы. Вещества, обуславливающие специфические свойства мяса рыбы.
2. Морские водоросли. Виды, химический состав, пищевая ценность. Ассортимент пищевой продукции из водорослей.
3. В магазин 1.10.99 поступило 10 бочек тихоокеанской сельди массой нетто 500 кг. Составлена необходимая документация. После розничной реализации 20.10.00 установлена масса сельди – 450 кг. Укажите причины разницы массы нетто сельди. Какие ошибки могли быть допущены при приемке? Какими документами Вы будете руководствоваться?

ВАРИАНТ 6

1. Факторы, влияющие на качество живой товарной рыбы. Виды рыб, реализуемые в живом виде. Способы транспортирования и хранения живой товарной рыбы.
2. Сущность сушки рыбы. Процессы, происходящие в рыбе при сушке. Способы сушки.
3. Рыбные пресервы «Ставрида пряная», выработанные 1.10.00, хранились в магазине в холодильной камере с температурой 0^oC – плюс 2^oC: 25.10.00 пресервы были проданы, 26.10.00 покупатель вернул пресервы в магазин, так как рыба имела неприятный запах и расплывающуюся консистенцию. Покупатель потребовал замены товара и возмещения морального ущерба, нанесенного ему продажей недоброкачественного товара. Ваши действия по ликвидации конфликтной ситуации? Какими документами вы будете пользоваться? За чей счет вы отнесете убытки, связанные с порчей рыбных пресервов? Какова причина порчи товара? Какие процессы, протекающие в рыбных пресервах, ведут к появлению неприятного запаха и разрушению консистенции?

ВАРИАНТ 7

1. Болезни рыб. Требования к качеству живой товарной рыбы.
2. Вяленая рыба. Факторы, влияющие на качество. Требования к качеству, пороки и дефекты. Ассортимент. Условия и сроки хранения.
3. В адрес оптовой базы поступила мехсекция за неисправными пломбами с мороженой треской от Мурманского рыбокомбината в количестве 1000

единиц транспортной тары согласно сопроводительным документам. Рыба упакована в картонные коробки массой 30 кг. При приемке по количеству установлено, что несколько единиц тары в результате загрузки и транспортировки нарушены, разорваны. Рыба в отдельных случаях сохранилась в блоках, а оставшаяся часть – россыпью. Количество недостающих единиц упаковки – 10 штук. Ваши действия по приемке данной продукции? Какими документами вы будете руководствоваться? В каком случае может возникнуть недостача рыбы?

ВАРИАНТ 8

1. Естественная микрофлора рыбы. Влияние низких температур на микрофлору. Роль микроорганизмов в процессе порчи рыбы и рыбопродуктов.
2. Сушеная рыба. Требования к качеству. Ассортимент, пороки и дефекты. Условия и сроки хранения.
3. В магазин поступила партия рыбных консервов в ассортименте. Во время приемки по количеству и качеству установлена пересортица, которая привела к разности в стоимости, указанной в товаротранспортной накладной, и фактической.

| Ассортимент | По документам поставщика, шт. | Цена, руб. | Фактически принято, шт. |
|---|-------------------------------|------------------|-------------------------|
| Минтай бланшированный с добавлением масла | 40 | 18 ⁰⁰ | 60 |
| Кильки в томатном соусе | 50 | 17 ⁰⁰ | 60 |
| Лосось натуральный | 100 | 31 ⁰⁰ | 80 |
| Печень трески натуральная | 80 | 38 ⁰⁰ | 70 |
| Сельдь иваси в масле | 80 | 19 ⁰⁰ | 80 |

Рассчитайте сумму пересортицы. Ваши действия по приемке данной партии консервов? Какими документами будете руководствоваться?

ВАРИАНТ 9

1. Признаки, лежащие в основе деления рыб на семейства и виды.
 2. Икра лососевых рыб. Строение, химический состав, пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 3. В магазин поступила партия мороженых рыбных полуфабрикатов в ассортименте. Во время приемки по количеству и качеству установлена пересортица, которая привела к разнице стоимости, указанной в товаротранспортной накладной, и фактической.
- Рассчитайте сумму пересортицы. Ваши действия по приемке данной партии рыбных полуфабрикатов? Какими документами будете руководствоваться?

| Ассортимент | По документам поставщика, пачки | Цена, руб. | Фактически принято, пачки. |
|--------------------|---------------------------------|------------------|----------------------------|
| Рыбные пельмени | 200 | 25 ⁰⁰ | 200 |
| Рыбные фрикадельки | 300 | 23 ⁰⁰ | 400 |
| Рыбные котлеты | 400 | 26 ⁰⁰ | 300 |
| Рыбные биточки | 200 | 25 ⁰⁰ | 300 |
| Рыбные палочки | 500 | 30 ⁰⁰ | 400 |

ВАРИАНТ 10

1. Факторы, влияющие на качество охлажденной рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения, пороки и дефекты.
2. Классификация промысловых рыб. Характеристика основных промысловых бассейнов Мирового Океана.
3. На оптовую базу поступила партия рыбных консервов с истекшим сроком реализации в количестве 500 единиц транспортной тары по 40 банок каждая без видимых признаков ухудшения качества. В пакете сопроводительных документов отсутствовали документы, удостоверяющие качество консервов и рекомендации по их реализации. Ваши действия по приемке данной партии продукции? Произведите отбор проб для экспертизы качества консервов.

ВАРИАНТ 11

1. Процессы, происходящие в рыбе при охлаждении и замораживании.
2. Рыбные колбасы. Факторы влияющие на качество рыбных колбас. Ассортимент, требования к качеству, пороки и дефекты, условия и сроки хранения.
3. От рыбокомбината в магазин поступила партия рыбных консервов «Сельдь тихоокеанская» в количестве 500 банок. Несмотря на наличие удостоверения по качеству, при приемке выявлено 20 банок с истекшим сроком реализации без видимых признаков порчи. Ваши действия по приемке данной партии пресервов? Какими документами будете руководствоваться? Каковы сроки и условия хранения рыбных пресервов?

ВАРИАНТ 12

1. Мороженая рыба. Факторы, влияющие на качество мороженой рыбы. Требования к качеству, пороки и дефекты, условия и сроки хранения.
2. Сравнительная характеристика рыб семейства осетровых. Районы промысла. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент продукции из осетровых рыб.
3. От рыбокомбината 1.10.00 в 10.00 часов в магазин поступила партия жареного морского окуня в количестве 30 металлических лотков по 8 кг нетто. Несмотря на наличие удостоверения по качеству, вы усомнились в качестве продукции. Произведите отбор проб для лабораторного анализа. В результате микробиологической экспертизы рыбы установлено превышение нормы содержания кишечной палочки. Ваши действия в данной ситуации? Каковы

причины обсеменения кулинарных изделий кишечной палочкой? Каковы условия и сроки хранения жареной рыбы? Как вы будете реализовать такую продукцию? За чей счет была произведена экспертиза качества?

ВАРИАНТ 13

- 1.Посмертные изменения в организме рыбы.
- 2.Сравнительная характеристика рыб семейства карповых. Районы промысла. Строение, химический состав, пищевая ценность. Ассортимент продукции из карповых рыб.
- 3.Каковы санитарно-гигиенические нормы по микробиологическим показателям для рыбы мороженой и охлажденной, горячего и холодного копчения? Объясните, почему в свежей рыбе нормы показателя общего микробного обсеменения выше, чем в рыбе копченой, а в рыбе холодного копчения – выше, чем в рыбе горячего копчения. Ваши действия при получении рыбной продукции без гигиенического сертификата?

ВАРИАНТ 14

- 1.Факторы, влияющие на характер посмертных изменений рыбы: температура, время, физиологическое состояние рыбы. Взаимосвязь характера посмертных изменений и качества рыбы.
- 2.Икорные товары. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, пороки и дефекты, условия и сроки хранения.
- 3.Определите одинаковые признаки, при наличии которых:
 - а/ рыба горячего копчения является стандартной, а рыба холодного копчения – нестандартной;
 - б/ рыба горячего копчения является нестандартной, а рыба холодного копчения – стандартной.

ВАРИАНТ 15

- 1.Консервирующий эффект, достигаемый копчением. Сущность копчения. Виды и способы копчения. Пути расширения ассортимента копченой рыбы.
- 2.Сравнительная характеристика рыб семейства сельдевых. Районы промысла. Строение. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент продукции из рыб семейства сельдевых.
- 3.Каковы санитарно-гигиенические нормы по микробиологическим показателям для рыбных кулинарных изделий? Объясните, почему нормы общей микробной обсемененности натуральных и фаршевых изделий ниже по сравнению с заливной рыбой и пастообразными изделиями? Какова роль гигиенических сертификатов в системе сертификации товаров и услуг?

ВАРИАНТ 16

- 1.Рыба холодного копчения. Факторы, влияющие на качество рыбы холодного копчения. Требования к качеству, ассортимент, пороки и дефекты, условия и сроки хранения.

2. Сравнительная характеристика рыб семейства лососевых. Районы промысла. Строение, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент продукции из рыб семейства лососевых.
3. Дайте заключение о качестве:
 - а/ мороженой камбалы, которая имеет потускневшую поверхность и ослабевшую консистенцию мышечной ткани после размораживания;
 - б/ мороженой горбуши, которая имеет поверхностное пожелтение, полосы брачного наряда, ослабевшую консистенцию мышечной ткани после размораживания;
 - в/ мороженой сельди с признаками пожелтения в мышечной ткани и дряблой консистенцией.

ВАРИАНТ 17

1. Рыба горячего копчения. Факторы, влияющие на качество рыбы горячего копчения. Ассортимент. Требования к качеству, пороки и дефекты, условия и сроки хранения.
2. Сравнительная характеристика рыб семейства тресковых. Районы промысла. Строение, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент продукции из рыб семейства тресковых.
3. К какому сорту может быть отнесена бочковая зернистая лососевая икра, имеющая следующие показатели качества: икринки одинакового размера, однородного цвета, со слабой оболочкой, с наличием лопанца и отстоя желтоватой жидкости /25% к массе содержимого бочки/; запах кисловатый, наличие привкуса горечи и остроты. Содержание поваренной соли составило 5%. Ваши действия по реализации такой икры?

ВАРИАНТ 18

1. Классификация и ассортимент рыбных консервов. Пути расширения ассортимента рыбных консервов.
2. Икра осетровых рыб. Строение, химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. От рыбокомбината 1.10.00 в магазин поступила партия морского окуня горячего копчения в количестве 40 металлических лотков нетто 8 кг. Несмотря на наличие удостоверения по качеству, вы усомнились в качестве продукции. Произведите отбор проб для экспертизы качества. В результате микробиологической экспертизы установлено превышение норм по количеству сальмонелл. Ваши действия в данной ситуации? Какими документами будете руководствоваться? Каковы источники обсеменения копченой рыбы сальмонеллами? Каковы сроки и условия хранения рыбы горячего копчения?

ВАРИАНТ 19

1. Рыбные консервы. Факторы, влияющие на качество рыбных консервов. Требования к качеству, пороки и дефекты, условия и сроки хранения.
2. Сравнительная характеристика рыб семейства камбаловых. Районы промысла. Строение, химический состав, пищевая ценность. Ассортимент продукции из рыб семейства камбаловых.
3. Определить сроки хранения охлажденной щуки в холодильных камерах при температурах 0°C и плюс 4°C , если перед хранением содержание азота летучих оснований /АЛО/ в щуке составил 10 мг на 100 г. Учесть, что скорость накопления АЛО в сутки при температуре 0°C составляет 2 мг на 100 г, а при плюс 4°C увеличивается вдвое. При каком содержании АЛО рыба является несвежей?

ВАРИАНТ 20

1. Рыбные пресервы. Факторы, влияющие на качество рыбных пресервов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Пути расширения ассортимента рыбных пресервов.
2. Сравнительная характеристика рыб семейства ставридовых и скумбриевых. Районы промысла. Строение, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент продукции из рыб семейства ставридовых и скумбриевых.
3. Дать заключение о качестве:
 - а/ сельди специального посола с выделившимся на поверхности жиром, лопнувшим брюшком, плотной консистенцией;
 - б/ сельди тихоокеанской жирной слабосоленой с подкожным пожелтением, запахом окислившегося жира, плотной консистенцией;
 - в/ соленой семги с легким поверхностным пожелтением, слабой консистенцией, выраженным запахом окислившегося жира.

ВАРИАНТ 21

1. Рыбные полуфабрикаты. Классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Тара и упаковочные материалы, используемые в рыбной промышленности. Виды и свойства.
3. Баночная зернистая икра лососевых рыб выработанная 11.01.00, хранилась в магазине в холодильной камере с температурой плюс 2°C – 0°C 25.10.00 икра была приобретена, 26.10.00 покупатель вернул икру в магазин, так как она имела запах сероводорода, горечь, лопанец, отстой. Покупатель требовал замены товара, так как икра предназначалась для праздничного стола. Ваши действия по ликвидации конфликтной ситуации? Какими документами будете руководствоваться? Какие процессы, происходящие в икре рыб, обуславливают появление названных пороков?

ВАРИАНТ 22

1. Рыбные кулинарные изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Процессы, происходящие в охлажденной и мороженой рыбе при хранении. Пути снижения потерь при хранении охлажденной и мороженой рыбы.
3. Определите сроки хранения пресервов из салаки в холодильных камерах при температурах 0°C и плюс 6°C , степень созревания которой составила 150° буферной емкости. Суточное увеличение буферной емкости составляет: при 0°C – $1,5^{\circ}$; при плюс 6°C – $3,5^{\circ}$. Допустимое значение буферной емкости при реализации пресервов составляет 200° . Какими органолептическими показателями сопровождается увеличение буферной емкости пресервов?

ВАРИАНТ 23

1. Ракообразные: виды, анатомическое строение, химический состав, пищевая ценность. Ассортимент продукции из ракообразных.
2. Процессы, происходящие в соленой рыбе при хранении. Пути расширения ассортимента и повышения качества соленой рыбы.
3. Дифференцируйте на общие и частные показатели качества рыбных консервов в собственном соку, в томатном соусе, в масле. Каковы условия и сроки хранения указанных видов консервов?

ВАРИАНТ 24

1. Нерыбные объекты промысла: моллюски. Виды, анатомическое строение, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент пищевой продукции из моллюсков.
2. Процессы, происходящие в копченой рыбе при хранении. Пути снижения потерь копченой рыбы при хранении.
3. Дайте заключение о качестве и путях реализации мороженой рыбы:
 - а/ трески обезглавленной, имеющей потускневшую поверхность со значительными повреждениями, со следами подкожного пожелтения, и дряблую консистенцию;
 - б/ неразделанной курильской скумбрии, имеющей чистую естественной окраски поверхность, незначительный запах окислившегося жира в подкожном слое, в грудных мышцах подкожное пожелтение;
 - в/ неразделанной ставриды, имеющей поверхность с покраснением в спинной части; незначительное пожелтение, слегка ослабевшую консистенцию. Укажите причины появления этих пороков.

ВАРИАНТ 25

1. Нерыбные объекты моря: млекопитающие. Виды, химический состав и пищевая ценность. Пищевое использование.
2. Процессы, происходящие в рыбных консервах и пресервах при хранении. Способы замедления этих процессов.

3. Дайте характеристику дефектов мороженой рыбы /сельди, минтая, камбалы/, указав причину их возникновения, а также сорт, к которому можно отнести рыбу при наличии данного дефекта. Результаты запишите по форме.

| Наименование рыбы | Наименование дефекта | Причины возникновения и меры предупреждения дефектов | Характеристика качества, сорт |
|-------------------|----------------------|--|-------------------------------|
| | | | |

Рекомендуемая литература

1. Технический регламент о безопасности упаковки [Электронный ресурс]: федер. закон от 16.08.2011 №005/2011 ред. от 17.12.2012. // Электронный фонд Правовой и нормативно-технической документации .- Режим доступа: <http://www.docs.cntd.ru>
2. Технический регламент о безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: федер.закон от 09.12.2011 №021/2011от 01.07.12. // Электронный фонд Правовой и нормативно-технической документации .- Режим доступа: <http://www.docs.cntd.ru>
3. Федеральный закон «О техническом регулировании в Российской Федерации» № 184-ФЗ: федер. закон № 184-ФЗ.- М.: Проспект, 2005.- 32 с.- На тит. л. и обл.: Проф. юрид. системы "Кодекс".
4. ТР ТС О безопасности пищевой продукции : тех. регламент от 9.12.2011 №880 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011 - №21 – с. 7-8
5. ТР ТС Пищевая продукция в части ее маркировки : тех.регл. от 9.12.2011 № 881 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011 – №22 – с. 5
6. СТ СЭВ 4710-84. Пищевые и вкусовые продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. – Введ. 01.01.1986. - Москва: Стандартинформ, 1986. - 6 с.
7. ГОСТ Р ИСО 8586-2-2008. Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению испытателей и контролю за их деятельностью. Ч. 2. Эксперты по сенсорной оценке. - Введ. 2010-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2009. - 7 с.
8. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб.пособие/А.А. Вытовтов. – С.– Петербург: Гиорд, 2010. – 232 с.
9. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров : [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"]/Н. В. Коник. - 2013
10. Николаева М. А. Товарная политика : учебник для бакалавриата /М. А. Николаева. - Москва : НОРМА : ИНФРА-М, 2015. - 256 с.
11. Рязанова О. А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания : учебное пособие/О. А. Рязанова, М. А. Николаева. – 2016
12. Сенсорный анализ: учебно-практическое пособие/ И.В. Дойко, Г.Р. Рыбакова, Е.А. Федченко; - ГОУ ВПО «КГТЭИ». – Красноярск, 2011.– 56с.
13. Товароведение и технология переработки плодов и овощей : учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 38.03.07.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с.-х. сырья и продовольств. товаров)», 38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: В. М. Леонтьев, О. Ю. Веретнова, Г. С. Гуленкова. – 2015
14. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов

России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров/В. И. Криштафович [и др.] ; ред. В. И. Криштафович ; Издательско-торговая корпорация "Дашков и К". - 2013

15. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика" / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина [и др.] ; ред. Л. Г. Елисеева. - Москва : "Дашков и К", 2014. - 929 с.