

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра харчових технологій

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Ніна Будник
«02» вересня 2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(збіркова фахова навчальна дисципліна)

ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь бакалавр
факультет / інститут Факультет технологій тваринництва та продовольства

Полтава
2024 – 2025 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Експертиза харчових продуктів» для здобувачів вищої освіти за ОПП Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології

Мова викладання: державна

Розробник: Олена Калашник, доцент кафедри харчових технологій, к. т. наук, доцент
«02» вересня 2024 року

 Олена КАЛАШНИК

Схвалено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від «02» вересня 2024 року № 1

Погоджено гарантом освітньої програми Харчові технології
«02» вересня 2024 року

 - Валерій СУКМАНОВ

Схвалено головою ради з якості вищої освіти спеціальності «Харчові технології» протокол
від «02» вересня 2024 року № 1

 Олена КАЛАШНИК

1. Опис навчальної дисципліни

Елементи характеристики	Форми здобуття освіти	
	денна	заочна
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів	4,0	
Місце в індивідуальному навчальному плані студента	вибіркова	
Рік навчання (курс)	3С(ТПП)_мд_2023[2](ХТ)	181ХТ_мз_2023[1]
Семестр	3	
Лекції (годин)	16	6
Лабораторні (годин)	24	6
Самостійна робота (годин)	80	108
в.т.ч. індивідуальна		20
Форма семестрового контролю	залік	

2. Мета вивчення навчальної дисципліни

надати майбутнім фахівцям знання про експертизу товарів як специфічного виду діяльності, законодавче регулювання експертної діяльності, основні елементи експертизи, методологію експертної діяльності в Україні, проведення експертизи харчових продуктів, оформлення результатів проведення експертизи

3. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Передумовою для вивчення дисципліни «Експертиза харчових продуктів» є досягнуті результати навчально-пізнавальної діяльності при формуванні відповідних компетентностей під час вивчення навчальної дисципліни «Методологія наукових досліджень», «Організація і планування експериментів», що вивчалася раніше.

4. Компетентності:

– загальні:

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні;

– фахові:

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій;

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

5. Результати навчання:

РН Здатність застосовувати методику проведення експертизи харчових продуктів, оцінювати їх кількість, якість та безпечність, проводити експертизу харчових продуктів, робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень, оформлювати результати проведення експертизи.

Співвідношення програмних результатів навчання із очікуваними результатами навчання

Програмний результат навчання	Очікувані результати навчання навчальної дисципліни
РН	знати відмінності експертизи від інших видів оціночної діяльності
	знати методику проведення експертизи експертами ТПП, алгоритми проведення різних видів експертизи товарів та застосовувати їх на практиці

	вміти визначати підстави для проведення експертизи; аналізувати проблемні або спірні питання в діяльності торговельних, транспортних та посередницьких підприємств
	вміти проводити експертизу різних харчових продуктів
	вміти застосовувати методики, методи, засоби проведення експертизи товарів, застосовувати заходи для залучення вимірювальних лабораторій до проведення досліджень
	впроваджувати заходи для забезпечення якості виконуваних робіт і визначати їх ефективність
	вміти робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень, розробляти заходи щодо вирішення проблемних або спірних питань, оформляти результати експертизи

6. Методи навчання і викладання:

словесні: лекція, бесіда;

наочні: демонстрування, ілюстрування, спостереження;

практичні: практичні роботи, дослідні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування,

методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти.

методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання;

інтерактивні методи: проєктування професійних ситуацій;

комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;

методи усного контролю: опитування, контрольна робота, залік;

методи письмового контролю: самостійна робота, контрольна робота.

7. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Теоретичні аспекти експертизи харчових продуктів

Тема 2. Законодавче регулювання експертної діяльності.

Тема 3. Організація і технологія проведення товарної експертизи

Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів

Тема 5. Безпечність товарів світового рівня якості

Тема 6. Експертиза харчових продуктів

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма ЗС(ТП) мд 2023[2](ХТ)			
	усього	у тому числі		
		л	лаб.	с.р.
Тема 1. Теоретичні аспекти експертизи харчових продуктів	11	2	4	5
Тема 2. Законодавче регулювання експертної діяльності	9	2	2	5
Тема 3. Організація і технологія проведення товарної експертизи	25	4	6	15
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів	19	2	2	15
Тема 5. Безпечність товарів світового рівня якості	14	2	2	10
Тема 6. Експертиза харчових продуктів	42	4	8	30
у т. ч. індивідуальні завдання	-	-	-	-
Усього годин	120	16	24	80

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	заочна форма 181ХТ_мз_2023[1]			
	усього	у тому числі		
		л	лаб.	с.р.
Тема 1. Теоретичні аспекти експертизи харчових продуктів	16	-	2	14
Тема 2. Законодавче регулювання експертної діяльності	10	-	-	10
Тема 3. Організація і технологія проведення товарної експертизи	22	2	2	20
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів	22	2	-	20
Тема 5. Безпечність товарів світового рівня якості	14	-	-	14
Тема 6. Експертиза харчових продуктів	34	2	2	30
у т. ч. індивідуальні завдання	-	-	-	20
Усього годин	120	6	6	108

8. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма 3С(ТПП)_мд_2023[2](ХТ)	заочна форма 181ХТ_мз_2023[1]
1	Тема 1. Теоретичні аспекти експертизи харчових продуктів Практична робота 1. Теоретичні аспекти експертизи харчових продуктів	4	2
2	Тема 2. Законодавче регулювання експертної діяльності Практична робота 2. Діяльність ТПП в Україні	2	-
3	Тема 3. Організація і технологія проведення товарної експертизи Практична робота 3. Вивчення методики проведення експертизи товарів експертами ТПП. Практична робота 4. Організація і технологія проведення товарної експертизи	4 2	2
4	Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів Практична робота 5. Ідентифікація об'єкту дослідження	2	-
	Тема 5. Безпечність товарів світового рівня якості Практична робота 6. Встановлення безпечності продукції	2	-
6	Тема 6. Експертиза харчових продуктів Практична робота 7. Особливості проведення експертизи печива Практична робота 8. Професійна гра «Експерт в дії»	4 4	2
	Разом	24	

9. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма ЗС(ТПП)_мд_2023[2](ХТ)	заочна форма 181ХТ_мз_2023[1]
1	Тема 1. Теоретичні аспекти експертизи харчових продуктів	5	14
2	Тема 2. Законодавче регулювання експертної діяльності	5	10
3	Тема 3. Організація і технологія проведення товарної експертизи	15	20
4	Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів	15	20
5	Тема 5. Безпечність товарів світового рівня якості	10	14
6	Тема 6. Експертиза харчових продуктів	30	30
	в.т.ч. індивідуальна		20
	Разом	80	108

10. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання виконується у вигляді контрольної роботи для здобувачів вищої освіти заочної форми навчання

11. Оцінювання результатів навчання

Результати навчання	Форми контролю програмних результатів навчання	
	денна форма	заочна форма
РН Здатність застосовувати методику проведення експертизи харчових продуктів, оцінювати їх кількість, якість та безпечність, проводити експертизу харчових продуктів, робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень, оформлювати результати проведення експертизи.	- опитування; - проєктування професійних ситуацій; - виконання тестів; - виконання завдань самостійної роботи	- опитування; - проєктування професійних ситуацій; - виконання тестів; - виконання завдань самостійної роботи - виконання завдань контрольної роботи

Критерієм успішного навчання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним програмним результатом навчання. Одним із обов'язкових елементів освітнього процесу є систематичний контроль і підсумкова оцінка рівня досягнення результатів навчання.

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
денна форма

Назва теми	Форми контролю результатів навчання ЗВО				Разом
	опитування	проєктування професійних ситуацій	виконання тестів	самостійна робота	
Тема 1. Теоретичні аспекти експертизи харчових продуктів	4×2	-	4	3	15
Тема 2. Законодавче регулювання експертної діяльності.	4	-	4	3	11
Тема 3. Організація і технологія проведення товарної експертизи	4×3	-	4	3	19
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів	4	-	4	3	11
Тема 5. Безпечність товарів	4	-	4	3	11
Тема 6. Експертиза харчових продуктів	4×4	10	4	3	33
Разом	48	10	24	18	100

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
заочна форма

Назва теми	Форми контролю результатів навчання ЗВО					Разом
	опитування	проєктування професійних ситуацій	виконання тестів	самостійна робота	контрольна робота	
Тема 1. Теоретичні аспекти експертизи харчових продуктів	9	-	4	3		16
Тема 2. Законодавче регулювання експертної діяльності.	-	-	4	3		7
Тема 3. Організація і технологія проведення товарної експертизи	9	-	4	3		16
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів	-	-	4	3		7
Тема 5. Безпечність товарів	-	-	4	3		7
Тема 6. Експертиза харчових продуктів	9	11	4	3	20	47
Разом	27	11	24	18	20	100

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

Шкала та критерії та оцінювання денної форми навчання

Проектування професійних ситуацій (0-10 балів)

Кількість балів	Характеристика критерію
8-10	ЗВО у повному обсязі вміє проектувати професійні ситуації у галузі експертизи товарів як специфічного виду діяльності, використовує законодавче регулювання експертної діяльності та методологію експертної діяльності в Україні, проводить експертизу харчових продуктів, оформлює результати проведення експертизи, аргументує свої думки.
5-7	ЗВО вміє проектувати професійні ситуації у галузі експертизи товарів як специфічного виду діяльності, використовує законодавче регулювання експертної діяльності та методологію експертної діяльності в Україні, проводить експертизу харчових продуктів, оформлює результати проведення експертизи, робить незначні помилки.
3-4	ЗВО частково вміє проектувати професійні ситуації у галузі експертизи товарів як специфічного виду діяльності, не завжди використовує законодавче регулювання експертної діяльності та методологію експертної діяльності в Україні, проводить експертизу харчових продуктів із помилками, оформлює результати проведення експертизи за підказки викладача.
0-2	ЗВО не може проектувати професійні ситуації у галузі експертизи товарів як специфічного виду діяльності, не може використовувати законодавче регулювання експертної діяльності та методологію експертної діяльності в Україні, не може провести експертизу харчових продуктів, не може оформлює результати проведення експертизи, свої думки не висловлює, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії та оцінювання заочної форми навчання

Проектування професійних ситуацій (0-11 балів)

Кількість балів	Характеристика критерію
9-11	ЗВО у повному обсязі вміє проектувати професійні ситуації у галузі експертизи товарів як специфічного виду діяльності, використовує законодавче регулювання експертної діяльності та методологію експертної діяльності в Україні, проводить експертизу нехарчової продукції та харчових продуктів, оформлює результати проведення експертизи, аргументує свої думки.
6-8	ЗВО вміє проектувати професійні ситуації у галузі експертизи товарів як специфічного виду діяльності, використовує законодавче регулювання експертної діяльності та методологію експертної діяльності в Україні, проводить експертизу нехарчової продукції та харчових продуктів, оформлює результати проведення експертизи, робить незначні помилки.
3-5	ЗВО частково вміє проектувати професійні ситуації у галузі експертизи товарів як специфічного виду діяльності, не завжди використовує законодавче регулювання експертної діяльності та методологію експертної діяльності в Україні, проводить експертизу нехарчової продукції та харчових продуктів із помилками, оформлює результати проведення експертизи за підказки викладача.
0-2	ЗВО не може проектувати професійні ситуації у галузі експертизи товарів як специфічного виду діяльності, не може використовувати законодавче регулювання експертної діяльності та методологію експертної діяльності в Україні, не може провести експертизу нехарчової продукції та харчових продуктів, не може оформлює результати проведення експертизи, свої думки не висловлює, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії та оцінювання денної та заочної форм навчання

Виконання по 10 тестів з теми (0-4 бали)

Кількість балів	Характеристика критерію
4	ЗВО правильно виконує не менше 90 % тестових завдань теми
3	ЗВО правильно виконує не менше 75 % тестових завдань теми
2	ЗВО правильно виконує не менше 60 % тестових завдань теми
1	ЗВО правильно виконує не менше 40 % тестових завдань теми
0	ЗВО правильно виконує не менше 20 % тестових завдань теми, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії та оцінювання денної та заочної форм навчання

Виконання завдань самостійної роботи (0-3 бали)

Кількість балів	Характеристика критерію
3	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи, наводить приклади
2	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи
1	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі
0	ЗВО не виконав завдання самостійної роботи, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Кількість балів та критерії та оцінювання

Виконання завдань контрольної роботи (0-20 бали)

Кількість балів	Характеристика критерію
15-20	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи, наводить приклади
10-14	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи
5-9	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі
0-4	ЗВО не виконав завдання самостійної роботи, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Форма проведення семестрового контролю знань ЗВО згідно з робочим та навчальним планом – *залік*.

12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачено під час реалізації навчальної дисципліни

Засоби навчання: Мультимедійний проектор, проекційний екран, ноутбук, портал нормативних документів «ЛЕОНОРМ», Online сервіс для роботи з нормативними документами «Будстандарт».

Перелік інструментів, обладнання, устаткування та програмного забезпечення, потрібного для вивчення навчальної дисципліни, забезпечує навчальна аудиторія 510к.

13. Політика навчальної дисципліни

- *щодо термінів виконання та перескладання* – усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал; перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу директорату;

- *щодо академічної доброчесності* – ЗВО повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти

передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету;

- *щодо відвідування занять* для ЗВО відвідування занять є обов'язковим.

- *щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти* – особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. На ЗВО поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо;

- *щодо оскарження результатів оцінювання* здійснюється за Положенням про оцінювання результатів навчання ЗВО в Полтавському державному аграрному університеті після оголошення результатів поточного або семестрового контролю, коли здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. Для оскарження результату оцінювання ЗВО звертається з письмовою заявою до директора навчально-наукового інституту. Порядок оскарження результатів атестації ЗВО регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у Полтавському державному аграрному університеті.

12. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Калашник О. В., Кириченко О. В., Мороз С. Е. Експертиза товарів: навч. посібник. Полтава.: ПДАУ, 2024. 220 с.

2. Експертиза товарів: навчальний посібник. / А.А. Дубініна, І.О. Дудла, М.Р. Мардар та ін.: ХДУХТ, 2017. 685 с.

3. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торгово-промислових палат в Україні СОУ 94.1-00016934-001:2005. К. : Торгово-промислова палата України, 2021. 65 с.

4. Експертиза продовольчих товарів. Кредитно-модульний курс: навчальний посібник. / О.П. Юдічева, З.Я. Котова, Н.О. Кузнецова, З.П. Рачинська К.: Видавництво Ліра-К, 2022. 248 с.

Допоміжні

1. Бавико О.Є. Конспект лекцій з дисципліни «Експертиза товарів»: для студентів ступеня «магістр». Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. 130 с.

2. Байдакова Л.І., Ягелюк С.В., Байдакова І.М. Експертиза товарів : підручник для студентів спеціальностей «Товарознавство та експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання. К.: Видавничий Дім «Слово», 2014. 392 с.

3. Васюк С. О., Коржова А. С., Монайкіна Ю. В. Контроль якості продуктів харчування та харчових добавок: навч.-метод. посібник. Запоріжжя : ЗДМУ, 2017. 131 с.

4. Довідник товарознавця. Продовольчі товари. За ред. С. В. Князя. Видавництво: Львівська політехніка. 2018. 684 с.

5. Експертиза та митне оформлення товарів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, Н.В. Мережко, Н.В. Калуга, Т.М. Коломієць, Т.А. Караваєв, В.В. Осієвська, С.В. Галько ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2019. 368 с.

6. Якість крупи гречаної, що імпортується в Україну. / О. В. Калашник., С. Е. Мороз, О. В. Бараболя, Н. Л. Ремізова. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2019. №2. С.

7. . Оцінювання плодів ківі залежно від умов пакування / О. В. Калашник, С. Е. Мороз, А. П. Кайнаш, А. Б. Бородай, К. Р. Заркуа. *Вісник Уманського національного університету садівництва*. 2019. №2 С. 62-68. <http://visnyk-unaus.udau.edu.ua/ua/rubriki-zhurnalu/agnarna-nauka/181-xarchov-technolog.html>.
8. Дослідження якості та безпечності коріандрової ефірної олії. / О. В. Калашник, С. Е. Мороз, О. В. Кириченко, А. Б. Бородай. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*. No 32, 2022. С. 20-26.
9. Калашник О. В., Поліщук Л. В., Кириченко О. В. Основи товарної експертизи : навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни за кредитно-модульною системою організації навчального процесу. Полтава : ПУЕТ, 2014. 121 с.
10. Калашник О. В., Поліщук Л. В. Методи товарної експертизи : навчально-методичний посібник. Електронні дані. Полтава : ПУЕТ, 2016.
11. Козьмич Д. І., Калашник О. В., Губа Л. М. Експертиза непродовольчих товарів : збірник ситуаційних завдань. Полтава : ПУЕТ, 2013. 61 с.
12. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підручник. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
13. Засоби товарної експертизи: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни за кредитно-модульною системою організації навчального процесу. / Л. В. Поліщук, О. В. Калашник, О. В. Кириченко, В. Л. Ногаль. Полтава : ПУЕТ, 2014. 104 с.
14. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. Харків : Світ книг, 2016. 713 с.
15. Сирохман І. В., Завгородня В. М., Лебединець В. Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари : підручник. Київ : Знання, 2014. 543 с.
16. Тіхосова Г. А., Вербицький О. М., Калінський Є. О, Митний контроль та експертиза товарів : навч. посіб. Херсон : Олді-Плюс, 2019. 311 с.
17. Траченко Л. А. Експертиза послуг. Навчальний посібник. Одеса ОНЕУ, ротапринт, 2017. 243 с.
18. Органолептичне оцінювання хліба пшеничного, збагаченого продуктами переробки гарбуза. / О. П. Юдічева, О. В. Калашник, С. Е. Мороз, О. А. Рибалко, А. В. Корсун. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. Львів, 2020. Вип. 23. С.136-144.
19. Stabilization of the natural color of Sweet Pepper (*Capsicum annuum* L.) during its processing. / A. Dubinina, T. Letuta, T. Shcherbakova, G. Selyutina, V. Afanasieva, O. Yudicheva, O. Kalashnyk, Samoylenko A. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production*. 2018. VOL 6, № 11 (96). P. 15-20.
20. Food and non-food sensory analyses. URL : <https://www.dti.dk/specialists/food-and-non-food-sensory-analyses/33736>.
21. Wheat fibre impact on flour quality of confectionery products. / Kobets O., Dotsenko V., Arpul O., Dovgun I. URL : <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/25608/1/Kobets.pdf>.
22. Comprehensive assessment of the quality of Ukrainian-made sour-milk cheese. / N. Remizova, A. Korsun, O. Kalashnyk, S. Moroz. *Commodity Bulletin*, 2024. 17(1), 44-54. <https://doi.org/10.62763/ef/1.2024.44>.
23. Sanja Oručević Žuljević and Asima Akagić. Flour-Based Confectionery as Functional Food. DOI: 10.5772/intechopen.95876. <https://www.intechopen.com/chapters/75487>.
24. Substantiation of the development of formulations for organic cupcakes with an elevated protein content. / A. Tkachenko, G. Birta, Y. Burgu, L. Floka, O. Kalashnyk. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production*. 2018. VOL 3, № 11 (93).
25. Quality and safety of food as a component of food of safety. / O. Yudicheva, O. Kalashnyk, S. Moroz, O. Kalian. *Security of the XXI century: national and geopolitical aspects* : Collective monograph. Nemoros s.r.o. Prague, (2019). P. 319-326.

Інформаційні ресурси

1. Баранова І. І., Коваленко С. М., Бреусова С.В. Експертиза якості продукції: методичні рекомендації з підготовки до підсумкового модульного контролю здобувачів вищої освіти. Харків : НФаУ, 2018. 16 с. URL : <https://tovaroved.nuph.edu.ua/wp-content/uploads/2018/03/Metod.-rekomendatsiyi-dlya-PMK-EYAP-.pdf>
2. Дубініна А.А. Методи визначення фальсифікації товарів. Бібліотека українських підручників. URL: http://libfree.com/183442862-tovarovnavstvometodi_viznachennya_falsifikatsiyi_tovariv__dubinina_aa.html.
3. Назаренко Л. О. Експертиза товарів: слайд-курс (Розділ «Експертиза продовольчих товарів») : навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2013. 312 с. URL : http://www.culonline.com.ua/Books/eksp_prod_tovariv_Nazarenko.pdf.
4. Про торгово-промислові палати в Україні [Текст] : Закон України від 02.12.1997 р. № 671/97-ВР (із змінами, внесеними Законом України від 12.12.2012 р. № 5463-VI. Режим доступу: URL: <http://zakon4.rada.gov.ua>.
5. Про безпечність та якість харчових продуктів [Текст] : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР (із змінами, внесеними Законом України від 02.10.2012 р. № 5316-VI (5316-17). URL : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97>.
6. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами [Текст] : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 11.07.2003 р. № 185 (із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економіки № 21 (з0089-08, з0096-08) від 25.01.2008 р.). URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0628-03>.
7. Про затвердження Технічного регламенту мийних засобів [Текст] : Постанова Кабінету Міністрів України від 20.08.2008 р. № 717 (із змінами, внесеними згідно з Постановами КМУ № 408 (408-2013-п) від 12.06.2013 р. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/717-2008>.
8. Про захист прав споживачів [Текст] : Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII (із змінами, внесеними Законом України від 16.10.2012 р. № 5463-VI. URL : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show>.
9. Про інформацію [Текст] : Закон України від 02.10.1992 р. № 2657-XII (із змінами, внесеними Законом України від 03.07.2012 р. № 5029-VI (5029-17). URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2657-12>.
10. Про реалізацію окремих положень Закону України «Про захист прав споживачів» [Текст] : Постанова Кабінету Міністрів України від 19.03.1994 р. № 172 (із змінами, внесеними згідно з Постановами КМУ № 1173 (1173-2005-п) від 07.12.2005 р. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/172-94>. Назва з екрана.
11. Статут торгово-промислової палати України. К.: ТПП, 1995. 21 с.
12. Смоляр В.І. Харчова експертиза URL : https://www.studmed.ru/smolyar-v-harchova-ekspertiza_115a887d57c.html.
13. Товарная экспертиза. URL: <https://inlnk.ru/1Pp2K> .
14. Онлайн-курс Product-менеджер. URL : <https://laba.ua/lecture/2524-product-menedzher>.
15. Онлайн-курс Product management. URL : <https://laba.ua/lecture/2774-product-management>.