

1.164

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**Кафедра товароведения**

**Утверждено:**

**Ученым Советом**



**ГО ВПО «Донецкий национальный  
университет экономики и торговли  
имени Михаила Туган-Барановского»**

2021 г.

**Ректор**

**С.В. Дрожжина**

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**

по направлению подготовки

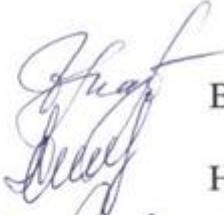
**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции (Профиль: Экспертиза качества и безопасность  
сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов)**

**образовательной программы высшего профессионального образования –  
программы бакалавриата  
очной и заочной форм обучения**

**Донецк  
2021**

Составители:

д.э.н., профессор, зав. кафедрой  
товароведения



В.Д. Малыгина

к.т.н., доцент кафедры товароведения



Н.А. Попова

к.т.н., доцент кафедры товароведения



И.И. Медведкова

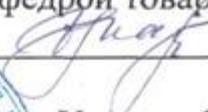
к.э.н., доцент кафедры товароведения



К.А. Антошина

Утверждено на заседании кафедры  
товароведения

Протокол №1 от «30» августа 2021 года  
Зав. кафедрой товароведения



В.Д. Малыгина



Одобрено Ученым Советом факультета  
маркетинга, торговли и таможенного дела

Протокол №1 от «30» августа 2021 года

Председатель  Д.В. Махносов

Одобрено Учебно-методическим  
Советом ГО ВПО «ДонНУЭТ имени  
Михаила Туган-Барановского»

Протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

Председатель  Л.А. Омелянович

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения	4
2. Порядок проведения государственного экзамена	19
3. Перечень учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена	20
4. Содержание учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена	20
5. Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен	22
6. Критерии оценки ответов на вопросы государственного экзамена	26
7. Список рекомендованной литературы:	29
7.1. Основная литература	29
7.2. Дополнительная литература	31
7.3. Электронные ресурсы	32

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа государственного экзамена для выпускников по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов) разработана в соответствии с:

- Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании» от 19.06.2015 г. №55-ІНС (с изменениями от 06.08.2021 г.);

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки (35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.07.2017 г. №669 (ред. от 08.02.2021 г.);

- Приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 04.05.2016 г. №499 «Об утверждении Перечней направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования и Сопоставлений направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования образовательных уровней бакалавр, специалист, магистр»;

- Приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 07.08.2015 г. №380 «Об утверждении Положения об организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики»;

- Приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 30.10.2015 г. №750 «О внесении изменений в Положение об организации учебного процесса в обучающих организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10.08.2016 г. № 832 «О внесении изменений в Положение об организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики»;

- Приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 28.09.2016 г. №1011 «О внесении изменений в Положение об организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики»;

- Уставом и иным локальным нормативным актам ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»;

- Основной образовательной программой по направлению подготовки по направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденной ректором ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» 31 августа 2021, протокол №1.

- Положение об организации учебного процесса в Университете от 03 октября 2016 г., ПП 2-97/УН.

1.2. Государственный экзамен проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям государственного образовательного стандарта.

1.3. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственному экзамену, во время его проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

1.4. Для обучающихся из числа инвалидов государственный экзамен проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

1.5. Объем (в зачетных единицах) государственного экзамена, ее структура и содержание устанавливаются выпускающей кафедрой и Советом факультета в соответствии с образовательным стандартом.

1.6. Государственный экзамен проводится в сроки, определяемые Университетом, но не позднее 30 июня.

1.7. Успешное прохождение государственного экзамена является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики.

1.8. Обучающиеся, не прошедшие государственного экзамена в связи с неявкой на Государственный экзамен по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственного экзамена.

Обучающийся должен представить в деканат факультета документ, подтверждающий причину его отсутствия.

1.9. Обучающийся, не прошедший государственный экзамен по уважительной причине, допускается к сдаче следующего государственного аттестационного испытания (при его наличии).

1.10. Обучающиеся, не прошедшие Государственный экзамен в связи с неявкой по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно», а также обучающиеся из числа инвалидов, не прошедшие Государственный экзамен в установленный для них срок (в связи с неявкой на Государственный экзамен или получением оценки «неудовлетворительно»), отчисляются из Университета с выдачей справки об обучении, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

1.11. Лицо, не прошедшее государственный экзамен, может повторно пройти Государственный экзамен не ранее чем через год и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственного экзамена, которая не пройдена обучающимся.

Для повторного прохождения государственного экзамена указанное лицо по его заявлению восстанавливается в Университете на период времени, установленный вузом, но не менее периода времени, предусмотренным календарным учебным графиком для государственного экзамена по соответствующей образовательной программе.

При повторном прохождении государственного экзамена по желанию обучающегося решением выпускающей кафедры ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы.

1.12. Восстановление для повторного прохождения государственных аттестационных испытаний определяется Порядком отчисления и восстановления студентов в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».

1.13. По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного аттестационного испытания.

1.14. Выпускнику, достигшему особых успехов в освоении образовательной программы, прошедшему все виды итоговых аттестационных испытаний с оценкой «отлично», сдавшему все учебные дисциплины, курсовые работы и практики, внесенные в приложение к диплому, со средней оценкой 4,75 балла по пятибалльной шкале оценок и не имеющему оценок «удовлетворительно», выдается диплом с отличием.

### **Общие требования к организации и проведению государственного экзамена по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Государственный экзамен проводится по утвержденной программе, содержащей перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен и рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена - обзорные лекции.

Устанавливается следующий порядок проведения государственного экзамена:

Оценочные средства государственного экзамена разрабатываются выпускающей кафедрой и утверждаются Первым проректором Университета. Вопросы и задания государственного экзамена должны отражать содержание государственного образовательного стандарта высшего образования.

Студенты получают билет, состоящий из 100 тестовых заданий и ситуационных задач. Экзамен проводится в письменной форме.

На подготовку письменного ответа на экзаменационный билет отводится не менее 240 минут. При этом используются бланки установленного образца для оформления экзаменационного задания или подготовки к письменному ответу.

Оценка формируется на основе ответов на поставленные в билете теоретические вопросы. Итоговая оценка по экзамену сообщается студенту в день экзамена, проставляется в протокол экзамена и зачетную книжку, где, как и в протоколе, расписываются председатель и члены государственной экзаменационной комиссии. В протоколе экзамена фиксируется номер и вопросы экзаменационного билета, по которому проводился экзамен.

В государственную экзаменационную комиссию в день сдачи экзаменов представляются следующие документы:

- приказ ректора о допуске обучающихся государственного экзамена;
- зачетные книжки обучающихся, полностью оформленные и подписанные деканом;
- сводная экзаменационная ведомость, отражающая выполнение обучающимися образовательной программы по направлению подготовки;
- экзаменационные билеты;
- листы для ответа обучающихся со штампом выпускающей кафедры;
- оценочные ведомости для членов комиссии;
- экзаменационная ведомость.

Результаты государственного экзамена, проводимой в письменной форме, объявляются на следующий день после его проведения.

Передача государственного экзамена с целью повышения положительной оценки не допускается.

### **Цель государственного экзамена и его место в структуре ООП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Государственный экзамен направлен на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям Образовательного стандарта. Он является частью государственного экзамена и представлен в блоке 3 «Государственная итоговая аттестация» учебного плана.

С целью выявления уровня сформированности компетенций, соответствующих направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, в экзаменационный билет государственного экзамена включаются 100 тестовых заданий и ситуационные задачи.

Государственный экзамен по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен показать способность выпускника решать, соответствующие уровню высшего образования «бакалавриат», следующие профессиональные задачи:

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
<b>01 Образование и наука</b>	научно-исследовательский	– сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	–оборудование перерабатывающих производств –сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
		– преподавание цикла профессиональной и практической подготовки, соответствующих направлению подготовки, в образовательных организациях среднего, высшего профессионального образования, организациях дополнительного профессионального образования	–сельскохозяйственная продукция и продовольственные товары на производства, обращения, потребления
		– разработка учебно-методических материалов по направлению подготовки	–экспертиза (фитосанитарная, санитарно-гигиеническая; санитарно-эпидемиологическая, санитарно-бактериологическая, ветеринарная, ветеринарно-санитарная, идентификационная, квалиметрическая; экспертиза качества) сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения –сельскохозяйственные культуры и животные
<b>13 Сельское хозяйство</b>	производственно-технологический	– реализация технологий производства, переработки и хранения	–технологии производства, хранения и переработки

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
		продукции растениеводства и животноводства	сельскохозяйственной продукции
		– эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	–сельскохозяйственная продукция и продовольственные товары на производства, обращения, потребления
		– организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	–безопасность и качество продовольственного сырья и пищевых продуктов
	организационно-управленческий	– организация производства, переработки и хранения сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования	–технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	– выявление и исследование актуальных проблем производственной деятельности в системе «поле-потребитель»	–оборудование перерабатывающих производств	
	– разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование	–сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
	– формирование и развитие взаимоотношений между производителями и потребителями в рамках законодательства	–сельскохозяйственная продукция и продовольственные товары на производства, обращения,	

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
		Донецкой Народной Республики, нормативных документов по стандартизации, условий договоров	потребления
		– анализ нормативно-правовой документации по стандартизации и сертификации сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	–безопасность и качество продовольственного сырья и пищевых продуктов
			–экспертиза (фитосанитарная, санитарно-гигиеническая; санитарно-эпидемиологическая, санитарно-бактериологическая, ветеринарная, ветеринарно-санитарная, идентификационная, квалиметрическая; экспертиза качества) сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения
		– определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	–сельскохозяйственные культуры и животные

**Компетенции, проверяемые в ходе государственного экзамена по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Государственный экзамен по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

должен показать владение обучающимся следующими универсальными компетенциями (УК):

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 <sub>УК-1</sub> Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время ИДК-4 <sub>УК-2</sub> Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 <sub>УК-3</sub> Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИДК-2 <sub>УК-3</sub> Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).</p> <p>ИДК-3<sub>УК-3</sub> Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p> <p>ИДК-4<sub>УК-3</sub> Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>
Коммуникация	<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>ИДК-1<sub>УК-4</sub> Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-4</sub> Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>ИДК-3<sub>УК-4</sub> Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИДК-4<sub>УК-4</sub> Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;</li> <li>• уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы;</li> <li>• критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</li> </ul> <p>ИДК-5<sub>УК-4</sub> Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>ИДК-1<sub>УК-5</sub> Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-5</sub> Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИДК-3<sub>УК-5</sub> Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИДК-1<sub>УК-6</sub> Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-6</sub> Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-3<sub>УК-6</sub> Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-4<sub>УК-6</sub> Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИДК-5<sub>УК-6</sub> Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>знаний и навыков</p> <p>ИДК-1<sub>УК-7</sub> Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>ИДК-2<sub>УК-7</sub> Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>ИДК-3<sub>УК-7</sub> Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
Безопасность жизнедеятельности	<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>ИДК-1<sub>УК-8</sub> Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-8</sub> Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.</p> <p>ИДК-3<sub>УК-8</sub> Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>ИДК-4<sub>УК-8</sub> Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.</p>
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	<p>УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>ИДК-1<sub>УК-9</sub> Знакомство с основными документами, регламентирующими экономическую деятельность; источниками финансирования профессиональной деятельности; принципами планирования экономической деятельности</p> <p>ИДК-2<sub>УК-9</sub> Обоснование принятия экономических решений, использование методов экономического планирования для достижения поставленных целей</p> <p>ИДК-3<sub>УК-9</sub> Применение экономических инструментов</p>

<b>Категория универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 <sub>ук-10</sub> . Знает основные понятия и идентифицирует проявления коррупционного поведения ИДК-2 <sub>ук-10</sub> . Препятствует коррупционному поведению

Государственный экзамен по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен показать владение обучающимся следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

<b>Категория общепрофессиональных компетенций</b>	<b>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
Профессиональная	ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИДК-1 <sub>опк-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ИДК-2 <sub>опк-1</sub> Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ИДК-3 <sub>опк-1</sub> Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Нормативная	ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>опк-2</sub> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИДК-2 <sub>опк-2</sub> Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства ИДК-3 <sub>опк-2</sub> Соблюдает требования природоохранного законодательства

Категория общепрофес- сиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
		<p>Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ИДК-4<sub>ОПК-2</sub> Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства</p> <p>ИДК-5<sub>ОПК-2</sub> Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде</p>
Безопасности деятельности	ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	<p>ИДК-1<sub>ОПК-3</sub> Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>ИДК-2<sub>ОПК-3</sub> Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>ИДК-3<sub>ОПК-3</sub> Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов</p> <p>ИДК-4<sub>ОПК-3</sub> Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p>
Технологическая	<p>ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</p>	<p>ИДК-1<sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИДК-2<sub>ОПК-4</sub> Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИДК-3<sub>ОПК-4</sub> Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ИДК-1<sub>ОПК-5</sub> Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИДК-2<sub>ОПК-5</sub> Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных</p>

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
		исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИДК-3 <sub>ОПК-5</sub> Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
Экономическая	ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-6</sub> Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИДК-2 <sub>ОПК-6</sub> Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства ИДК-3 <sub>ОПК-6</sub> . Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
Информационная	ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-7</sub> Определяет необходимость применения современных информационных технологий ИДК-2 <sub>ОПК-7</sub> Компилирует информационные технологии с профессиональной деятельностью ИДК-3 <sub>ОПК-7</sub> . Владеет современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности

Государственный экзамен по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен показать владение обучающимся следующими обязательными профессиональными компетенциями (ПК):

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания ( <i>при необходимости</i> )	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
<b>Тип задач профессиональной деятельности <u>производственно-технологический</u></b>				
– реализация	– технологии	ПК-1. Готовность	ИДК-1 <sub>ПК-1</sub> Использует	ПС «Агроном»

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
технологий производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	общие научно-теоретические подходы к технологиям производства, транспортирования и хранения сельскохозяйственной продукции и сырья, изменения химического состава и физических свойств сельскохозяйственной продукции при нарушении ее технологий; ИДК-2 <sub>ПК-1</sub> Умеет оценивать условия хранения и состояние пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции, а также их качество и безопасность; ИДК-3 <sub>ПК-1</sub> Владеет методиками исследования факторов, влияющих на сохранность продукции растениеводства и животноводства	
– эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	–сельскохозяйственная продукция и продовольственные товары на производстве, обращения, потребления	ПК-2. Готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	ИДК-1 <sub>ПК-2</sub> Использует основные закономерности создания и функционирования оборудования предприятий агропродовольственного комплекса, протекания процессов пищевой промышленности, методики расчета процессов и аппаратов пищевой промышленности ИДК-2 <sub>ПК-2</sub> Умеет решать типовые задачи в пределах изученного	ПС «Агроном»

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
			учебного материала, использовать в практической деятельности полученные знания для исследования профессиональных задач; самостоятельно работать с учебно-методической литературой и использовать необходимые программные продукты для анализа и решения профессиональных задач; выявлять резервы повышения интенсивности и экономичности процессов ИДК-3 <sub>ПК-2</sub> Владеет методами расчета технологических процессов и оборудования	
		ПК-3. Способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ИДК-1 <sub>ПК-3</sub> Использует основные законы физики, химии; свойства основных классов химических соединений, их степень токсичности и опасности для человека и окружающей среды; основные физические величины и единицы их измерений; основные закономерности протекания биопроцессов в окружающей среде ИДК-2 <sub>ПК-3</sub> Умеет использовать приемы математического анализа для решения задач; -	ПС «Агроном»

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
			самостоятельно работать с учебно-методической литературой и использовать необходимые программные продукты для анализа и решения профессиональных задач ИДК-3ПК-3 Владеет навыками формулирования реальных прикладных задач и строения математической модели на основе полученных математических знаний; решения практических задач математическими методами	
– организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	–безопасность и качество продовольственного сырья и пищевых продуктов	ПК-4. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИДК-1ПК-4 Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-2ПК-4 Умеет проводить оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; идентифицировать дефекты и оценивать их влияние на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-3ПК-4 Владеет методами экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	ПС «Агроном»

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
		ПК-5. Готовность реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства	ИДК-1 <sub>ПК-5</sub> Использует теоретические основы, методологию и принципы стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства ИДК-2 <sub>ПК-5</sub> Умеет реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства ИДК-3 <sub>ПК-5</sub> Владеет методами, используемыми в процессе осуществления стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства	ПС «Агроном»
<b>Тип задач профессиональной деятельности организационно-управленческий</b>				
– организация производства, переработки и хранения сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования	–технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-6. Способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	ИДК-1 <sub>ПК-6</sub> Использует теоретические основы организации технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции; принципы управления технологическими объектами и процессами в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции ИДК-2 <sub>ПК-6</sub> Умеет анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве,	ПС «Агроном»

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
			животноводстве, переработке и хранении продукции ИДК-3ПК-6 Владеет методами и приемами управления, анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции	
– выявление и исследование актуальных проблем производственной деятельности в системе «поле-потребитель»	–оборудование перерабатывающих производств	ПК-7. Способность формировать и применять информационную базу данных о факторах внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса в контексте обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами	ИДК-1ПК-7 Использует теоретические основы и факторы внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса в контексте обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами ИДК-2ПК-7 Умеет формировать и применять информационную базу данных о факторах внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса ИДК-3ПК-7 Владеет методами обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами в сфере логистики предприятий переработки и аудита в аграрном секторе	ПС «Агроном»
– разработка оперативных планов,	–сооружения и оборудования	ПК-8. Готовность систематизировать и обобщать	ИДК-1ПК-8 Использует информационно-аналитический массив по	ПС «Агроном»

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
<p>графиков производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование</p>	<p>е для хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>информацию по использованию и формированию ресурсов организации</p>	<p>использованию и формированию ресурсов организации ИДК-2ПК-8 Умеет систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации ИДК-3ПК-8 Владеет методами и навыками систематизации и обобщения информация по использованию и формированию ресурсов организации</p>	
<p>– формирование и развитие взаимоотношений между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики, нормативных документов по стандартизации, условий договоров</p>	<p>–сельскохозяйственная продукция и продовольственные товары на производства, обращения, потребления</p>	<p>ПК-9. Способность к формированию и развитию взаимоотношений между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики, нормативных документов по стандартизации, условий договоров</p>	<p>ИДК-1ПК-9 Использует специфику нормативных документов по стандартизации и условий договоров, взаимоотношений между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики ИДК-2ПК-9 Умеет формировать и развивать взаимоотношения между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики, составлять договора различных типов ИДК-3ПК-9 Владеет методами изучения, формирования и развития взаимоотношений между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики</p>	<p>ПС «Агроном»</p>

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
– анализ нормативно-правовой документации по стандартизации и сертификации сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	–безопасность и качество продовольственного сырья и пищевых продуктов	ПК-10. Готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической документации, и другой информации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	Республики ИДК-1 <sub>ПК-10</sub> Использует теоретические основы производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-2 <sub>ПК-10</sub> Умеет логически/критически мыслить и анализировать в отношении отечественной и зарубежной научно-технической документации, и другой информации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	ПС «Агроном»
	–экспертиза (фитосанитарная, санитарно-гигиеническая; санитарно-эпидемиологическая, санитарно-бактериологическая, ветеринарная, ветеринарно-санитарная, идентификационная, квалитметрическая; экспертиза качества) сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения		ИДК-3 <sub>ПК-10</sub> Владеет методами идентификации, исследования качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	
– определение экономической эффективности производства,	–сельскохозяйственные культуры и животные	ПК-11. Способность к разработке бизнес-планов	ИДК-1 <sub>ПК-11</sub> Использует теоретические основы и принципы определения конкурентоспособности	ПС «Агроном»

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов		производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинговых исследований	сырьевых ресурсов и готовой продукции ИДК-2ПК-11 Умеет разрабатывать бизнес-планы в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИДК-3ПК-11 Владеет методами и навыками организации закупочной деятельности, проведения маркетинговых исследований	
<b>Тип задач профессиональной деятельности <u>научно-исследовательский</u></b>				
– сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	–оборудование перерабатывающих производств	ПК-12. Способность к сбору информации и анализу состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИДК-1ПК-12 Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ИДК-2ПК-12 Умеет систематизировать и анализировать информацию различных типов в области технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ИДК-3ПК-12 Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПС «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», ПС «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», ПС «Агроном»
	–сооружения и оборудовани	ПК-13. Владение методами анализа показателей	ИДК-1ПК-13 Использует теоретические основы и принципы нормирования	ПС «Педагог дополнительного образования

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
	е для хранения сельскохозяйственной продукции	качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений, в т.ч. современными и инновационными методами научных исследований	и регламентации показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-2ПК-13 Умеет определять и анализировать показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений ИДК-3ПК-13 Владеет традиционными, современными и инновационными методами научных исследований анализа и экспертизы показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	детей и взрослых», ПС «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», ПС «Агроном»
– преподавание дисциплин цикла профессиональной и практической подготовки, соответствующих направлению подготовки, в образовательных организациях среднего, высшего профессионального образования, организациях дополнительного	–сельскохозяйственная продукция и продовольственные товары на производства, обращения, потребления	ПК-14. Способность преподавать со знанием основ педагогики дисциплины цикла профессиональной и практической подготовки, соответствующих направлению подготовки, в образовательных организациях среднего, высшего профессионального образования,	ИДК-1ПК-14 Использует предмет, основные понятия и ориентиры гуманитарных дисциплин и их социокультурную ценность; нормы русского литературного языка; основные педагогические приемы для осуществления профессиональной и практической подготовки, соответствующих направлению подготовки, в образовательных организациях среднего,	ПС «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», ПС «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания ( <i>при необходимости</i> )	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
о профессионального образования		организациях дополнительного профессионального образования	<p>высшего профессионального образования, организациях дополнительного профессионального образования</p> <p>ИДК-2<sub>ПК-14</sub> Умеет излагать свои мысли в устной и письменной форме свободно и правильно; безопасно для себя и общества взаимодействовать с представителями разных религиозных конфессий в социальной и частной жизни</p> <p>ИДК-3<sub>ПК-14</sub> Владеет навыками анализа гуманитарных концепций; качественной и хорошей речи; навыками логического анализа различного рода рассуждений и профессиональной аргументации</p>	
– разработка учебно-методических материалов по направлению подготовки	–экспертиза (фитосанитарная, санитарно-гигиеническая; санитарно-эпидемиологическая, санитарно-бактериологическая, ветеринарная, ветеринарно-санитарная, идентификационная, квалиметрич	ПК-15. Способность разрабатывать учебно-методические материалы для осуществления образовательного процесса по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИДК-1 <sub>ПК-15</sub> Использует закономерности, принципы организации целостного педагогического процесса для обучающихся различных возрастных и социальных категорий	ПС «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», ПС «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»
			ИДК-2 <sub>ПК-15</sub> Умеет разрабатывать учебно-методические материалы для осуществления образовательного процесса; использовать знания культурного наследия прошлого и современных	

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания ( <i>при необходимости</i> )	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
	еская; экспертиза качества) сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения		достижений науки и культуры в качестве средств воспитания обучающихся ИДК-3ПК-15 Владеет основами разработки и проведения учебных занятий по профильной дисциплине с использованием различных методов обучения; умениями профессионально-педагогического самосовершенствования	
	–сельскохозяйственные культуры и животные			

## 2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

2.1. Государственный экзамен обучающихся проводится в форме государственного экзамена по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Конкретные формы проведения государственного экзамена определяются ПООП и ООП выпускающей кафедрой с учетом требований, установленных стандартом, и утверждаются Советом факультета.

2.2. Государственный экзамен проводится по нескольким дисциплинам и (или) модулям образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Государственный экзамен проводится письменно.

2.3. Выпускная дипломная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

2.4. Вид выпускной дипломной работы бакалавра требования к ней, порядок ее выполнения и критерии ее оценки устанавливаются выпускающей кафедрой и утверждаются Советом факультета.

2.5. Программы государственного экзамена, включая программы государственных экзаменов, перечень тем выпускных дипломных работ, предлагаемых обучающимся и критерии их оценки разрабатываются выпускающей кафедрой с учетом требований государственного образовательного стандарта по направлению подготовки, рассматривается Советом факультета и утверждаются проректором по учебной работе.

Программы государственного экзамена, требования к выпускным дипломным работам и порядку их выполнения, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственного экзамена.

2.6. К государственному экзамену допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе высшего образования.

Проект приказа о допуске обучающихся к государственному экзамену готовится декан факультета и передается на подпись ректору не позднее, чем за 2 недели до начала работы ГЭК.

2.7. Результаты каждого государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного экзамена.

2.8. Работа государственной экзаменационной комиссии проводится в сроки, предусмотренные учебным планом и графиком учебного процесса.

### **3. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ВКЛЮЧЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**

Перечень учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена, представлен в таблице 1.

Таблица 1 - Перечень учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена

Шифр учебной дисциплины	Наименование учебной дисциплины
Б.1.Б.13	Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья
Б.1.Б.20	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения
Б.1.Б.21	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции животного происхождения

### **4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ВКЛЮЧЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**

#### **ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

Тема 1. Фитосанитарная экспертиза: основные понятия, цель и задание.

Тема 2. Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения.

Тема 3. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация.

Тема 4. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов.

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийных заболеваниях.

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях.

Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях.

Тема 9. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.

Тема 10. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.

Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов.

Тема 12. Нормативное регулирование: понятие, признаки, необходимость

Тема 13. Виды нормативных документов и особенности их использования на основных этапах ЖЦП

Тема 14. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов животной группы

Тема 15. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов растительной группы

Тема 16. Особенности нормативного обеспечения пищевых продуктов специального назначения

Тема 17. Международные организации по нормативному обеспечению качества и конкурентоспособности продукции, услуг и производства

Тема 18. Международные организации по нормативному обеспечению безопасности продукции, услуг и производства.

## **ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Тема 1. Потребительские свойства товаров.

Тема 2. Качество товаров, значение и требования.

Тема 3. Факторы, влияющие на качество товаров.

Тема 4. Контроль качества товаров.

Тема 5. Оценка качества товаров.

Тема 6. Товароведная характеристика злаковых, просовидных, гречишных и бобовых культур, требования к качеству и безопасности.

Тема 7. Общая характеристика продуктов переработки зерна.

Тема 8. Общая характеристика хлебобулочных, сахарных и бараночных изделий.

Тема 9. Классификация свежих плодов и овощей; классификационные признаки.

Тема 10. Классификация, товароведение и экспертиза свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение.

Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества семечковых, косточковых плодов, требования к качеству и безопасности.

Тема 12. Классификация вкусовых товаров.

Тема 13. Безалкогольные напитки (классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности), минеральные воды, чай.

Тема 14. Приправы и пищевые вкусо-ароматические добавки. Табак и табачные изделия.

Тема 15. Крахмалопродукты. Сахар и заменители сахара: определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения.

Тема 16. Сведения о пищевой ценности фруктово-ягодных кондитерских изделий с неоформленной структурой.

Тема 17. Какао-бобы: виды, сорта, требования к качеству, упаковке, маркировке, транспортированию, хранению.

## **ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Тема 1. Экспертиза продуктов животного происхождения

Тема 2. Экспертиза молока и молочных товаров

Тема 3. Экспертиза пищевых жиров животного происхождения.

Тема 4. Экспертиза мяса, колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, субпродуктов, солено-копченых изделий. Виды, способы фальсификации мяса и мясных товаров и методы ее обнаружения.

Тема 5. Экспертиза яиц и яичных товаров.

Тема 6. Экспертиза живой, охлажденной, мороженой, вяленой, соленой, копченой рыбы, рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, филе, консервов, пресервов, икорных товаров, морепродуктов.

Тема 7. Виды, способы фальсификации рыбы, рыбных и морепродуктов и методы ее обнаружения.

## **5. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ, ВЫНОСИМЫХ НА ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКЗАМЕН**

### **ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

1. Правовое обеспечение экспертизы.
2. Государственное регулирование экспертизы.

3. Предмет цели и задачи дисциплины. Объекты и субъекты внешнеэкономической деятельности.
4. Основные понятия и термины в области экспертизы.
5. Законодательные акты в области экспертизы.
6. Порядок назначения экспертиз. Постановление о назначении экспертизы
7. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности
8. Классификационная экспертиза. Сущность классификации.
9. Структура Гармонизированной системы описания и кодирования товара.
10. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ. Понятие групп, подгрупп, позиций и субпозиций в ТН ВЭД СНГ.
11. ТН ВЭД - национальная комбинированная тарифно-статистическая классификация. Система кодирования товаров.
12. Гармонизированная система описания и кодирования товаров HS. союза. Социально значимые товары, товары первой необходимости.
13. проведение экспертизы по определению страны происхождения товаров
14. Основные виды экспертиз
15. Цели и задачи, объект, предмет. Основные понятия и определения экспертизы.
16. Основные виды экспертиз - идентификационная, материаловедческая, химическая. Идентификационная экспертиза
17. Экспертиза по определению страны происхождения товара, основные приемы и порядок выполнения. Охарактеризуйте назначение экспертизы страны происхождения товаров. Виды сертификатов происхождения.
18. Классификационная экспертиза и технологическая экспертиза. Задачи технологических экспертиз при контроле лицензий на переработку товаров.
19. Химическая экспертиза и сертификационная экспертиза. Химическая и сертификационная таможенные экспертизы и их компетенции.
20. Материаловедческая и товароведческая экспертиза.
21. Экологическая экспертиза и другие виды экспертиз. Сертификационная и оценочная таможенные экспертизы и их компетенции.
22. Квалификация эксперта. Право на проведение экспертизы.
23. Экспертные организации, участвующие в экспертных исследованиях при осуществлении контроля за внешнеэкономической деятельностью.
24. Независимые эксперты. Обязательные требования к экспертам. Права и обязанности эксперта.
25. Товароведные, оценочные и технологические экспертизы.
26. Особенности специальных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров.
27. Товароведные экспертизы. Особенности оценочных экспертиз.

28. Технологические экспертизы. Заключение эксперта, формы актов экспертизы, структура заключения эксперта.

29. Пробы и образцы для проведения экспертизы, их отбор и упаковка. Доставка проб и образцов на экспертизу.

30. Технические средства и методы экспертных исследований. Органолептическая оценка. Визуально-оптический метод оценки объекта исследования.

31. Инструментальные методы исследований, их виды.

32. Расчетные методы в экспертных исследованиях. Этапы экспертного исследования.

33. Цели и задачи ветеринарной экспертизы товаров. Права и обязанности эксперта.

34. Виды таможенных экспертиз товаров.

35. Организация экспертной деятельности. Требования к экспертным организациям.

36. Товароведческая экспертиза. Вопросы, выносимые эксперту.

37. Криминалистическая экспертиза сопроводительной документации на товар.

38. Заключение эксперта. Основные разделы заключения.

39. Технические средства и методы экспертиз.

40. Идентификация объекта исследования.

41. Вопросы, выносимые на санитарно-гигиеническую экспертизу.

42. Заключение эксперта по фитосанитарной экспертизе, его разделы и их содержание. Основные права и обязанности таможенного эксперта.

43. Специфические требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, ввозимых на территорию республики.

44. Отличительные особенности содержания гигиенического, фитосанитарного, ветеринарного и карантинного сертификатов. Обязательность предоставления для различных групп продовольственных товаров.

45. Организации, устанавливающие санитарные требования к продукции при перемещении через границу. Организации, устанавливающие технические требования к продукции при перемещении через границу.

46. Соглашение ВТО «О технических барьерах в торговле».

47. Качество и подтверждение соответствия товаров в международной торговле.

## **ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

1. Признаки, положенные в основу классификации мучных кондитерских изделий. Группы и подгруппы изделий.

2. Пищевая ценность основных групп мучных кондитерских изделий.

3. Основное сырье, применяемое при изготовлении мучных кондитерских изделий. Хранение и подготовка к производству.
4. Дополнительное сырье кондитерского производства, его хранение и подготовка к производству.
5. Образование теста. Процессы, происходящие при замесе теста для мучных кондитерских изделий.
6. Роль составных частей пшеничной муки в образовании теста для мучных кондитерских изделий.
7. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста для мучных кондитерских изделий.
8. Технологическая схема приготовления бисквитного полуфабриката.
9. Способы приготовления бисквитного теста, их особенности и отличия.
10. Песочный полуфабрикат. Технологическая схема приготовления его приготовления.
11. Процессы, происходящие при замесе и выпечке песочного теста.
12. Влияние рецептурных компонентов на технологические свойства песочного теста.
13. Дефекты песочного теста, их причины и способы устранения.
14. Слоеный полуфабрикат. Рецепттура. Технологический процесс его приготовления. Способы приготовления теста.
15. Рецепттура и технологический процесс приготовления заварного полуфабриката.
16. Признаки, положенные в основу классификации сахаристых кондитерских изделий. Группы изделий.
17. Дополнительное сырьё, используемое в производстве сахаристых изделий в качестве обогатителей.
18. Условия хранения сахаристых изделий.
19. Показатели качества готовых сахаристых изделий.
20. Достоинства макаронных изделий как продуктов питания.
21. Пищевая ценность макаронных изделий.
22. Признаки, положенные в основу классификации макаронных изделий.
23. На какие группы и сорта подразделяются макаронные изделия, признаки, положенные в основу.
24. Охарактеризуйте основные стадии технологического процесса производства макаронных изделий.
25. Основное и дополнительное сырье, используемое в производства макаронных изделий.
26. Виды и сорта пшеничной муки, используемой в производстве макаронных изделий.
27. Основные отличия макаронных свойств продуктов помола твердой пшеницы, от продуктов помола мягкой пшеницы.
28. Дополнительное сырье, используемое при производстве макаронных изделий.

29. Виды нетрадиционного сырья, используемые при производстве макаронных изделий.
30. Типы замесов макаронного теста с учетом его влажности и температуры воды, в каких случаях применяют тот или иной вид замеса.
31. Основные виды дефектов макаронного теста после замеса и меры по их устранению.
32. Показатели качества макаронных изделий.
33. Органолептические показатели качества макаронных изделий, нормирование.
34. Физико-химические показатели макаронных изделий, их нормы.
35. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.
36. Требования к качеству сырья и его технологическое назначение.
37. Способы разрыхления кондитерских изделий.
38. Основные стадии получения мучных кондитерских изделий.
39. Особенности производства печенья, галет, крекера, пряников и вафель.
40. Способы формования мучных кондитерских изделий.
41. Условия выпечки. Процессы, протекающие при выпечке.
42. Характеристика основных полуфабрикатов в производстве тортов и пирожных.
43. Требования к условиям хранения тортов и пирожных.
44. Бисквитный полуфабрикат, технологическая схема приготовления бисквита.
45. Технология приготовления основного бисквитного полуфабриката
46. Бисквитный полуфабрикат, виды и причины брака.
47. Песочный полуфабрикат, сырье входящее в состав песочного полуфабриката, его характеристика.
48. Влияние рецептурных компонентов на технологические свойства песочного теста.
49. Приготовление слоеного полуфабриката традиционным способом.
50. Пищевая ценность основных групп мучных кондитерских изделий.
51. Основное сырье, применяемое при изготовлении мучных кондитерских изделий. Хранение и подготовка к производству.
52. Признаки, положенные в основу классификации макаронных изделий.
53. На какие группы и сорта подразделяются макаронные изделия, признаки, положенные в основу.
54. Охарактеризуйте основные стадии технологического процесса производства макаронных изделий.
55. Основное и дополнительное сырье, используемое в производства макаронных изделий.

56. Виды и сорта пшеничной муки, используемой в производстве макаронных изделий

## **ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

1. Виды экспертиз продуктов животного происхождения
2. Идентификация морепродуктов
3. Экспертиза вареных колбасных изделий
4. Средства и критерии идентификации продуктов животного происхождения
5. Экспертиза сливочного масла
6. Современные инструментальные экспресс-методы идентификации продуктов животного происхождения
7. Экспертиза рыбных товаров
8. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия продуктов животного происхождения
9. Экспертиза мясных полуфабрикатов
10. Общие положения о подлинности товаров. Последствия и предупреждение фальсификации продуктов животного происхождения
11. Экспертиза икорных товаров
12. Способы фальсификации продуктов животного происхождения
13. Методы выявления фальсификации продуктов животного происхождения
14. Методы идентификации продуктов животного происхождения. Их достоинства и недостатки
15. Экспертиза питьевого молока и сливок
16. Экспертиза кисломолочных продуктов
17. Экспертиза сыров
18. Объекты и субъекты идентификации продуктов животного происхождения
19. Экспертиза мороженого
20. Экспертиза масла из коровьего молока
21. Экспертиза мяса убойных животных и птицы
22. Экспертиза колбасных изделий
23. Экспертиза мясных консервов
24. Виды фальсификации продуктов животного происхождения
25. Экспертиза живой, охлажденной, мороженой рыбы
26. Экспертиза вяленой, соленой, копченой рыбы
27. Экспертиза животных пищевых жиров
28. Экспертиза маргариновой и майонезной продукции
29. Экспертиза солено-копченых изделий из мяса
30. Экспертиза пищевых яиц и яичных товаров
31. Экспертиза молока и методы ее обнаружения
32. Экспертиза сметаны и методы ее обнаружения

33. Экспертиза рыбных консервов и пресервов
34. Фальсификация мяса и методы ее обнаружения
35. Фальсификация мясных полуфабрикатов и методы ее обнаружения
36. Фальсификация рыбы и методы ее обнаружения
37. Фальсификация морепродуктов и методы ее обнаружения
38. Фальсификация яиц и яичных товаров и методы ее обнаружения

**Примеры ситуационных заданий для определения уровня сформированности умений и навыков по видам профессиональной деятельности**

1. Фирма приняла решение строительства хранилища для яблок. Для выбора типа хранилища есть 2 варианта: хранилище с камерой предварительного охлаждения (I тип) и без него (II тип). Опыт использования хранилищ обоих типов в филиале фирмы следующий. В оба хранилища были заложены яблоки по 10 т. После хранения реализовано из первой камеры - 9,3 т, со второй - 8,7 т стандартной продукции, 0,2 и 0,5 т соответственно нестандартной продукции, вывезено отходов 0,3 и 0,5 т.

Определить:

Подсчитайте естественную убыль массы, выход стандартной продукции, нестандартной и отходов (в процентах). На основании расчетов определите тип хранилища для строительства.

2. На базу поступила партия куриных яиц, упакованных в картонные коробки с гофрированными прокладками. Яйца не маркированы, в сопроводительных документах указано: "Яйца столовые первой категории". При внешнем осмотре оказалось, что значительное количество яиц с дефектами - трещины, насечки, мятый бок. Кроме того, в товароведа вызвала сомнение категория яиц. Партию подвергли сортировке.

Количество яиц с указанными дефектами составила 11%.

Также, оказалось, что 18% от партии яиц имеют массу 10 яиц 527 г.

Во время погружения яиц из данной партии в 10%-й солевой раствор яйцо поднялось на острый конец, образуя с горизонталью угол 32°. Высота кнута в яйце 5,8 мм, высота плотной части вылитой белка -0,54 см, средний диаметр -7,11 см.

Определить:

2.1.1. Укажите, следует ли браковать партию по причине наличия яиц с дефектами?

2.1.2. Рассчитайте показатели, характеризующие категорию яиц, и сделайте вывод о соответствии партии яиц требованиям ДСТУ 5028: 2008 по категории.

2.1.3. Определите свежесть яиц и соответствие ее данным сопроводительных документов.

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТВЕТОВ НА ВОПРОСЫ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Оценивание знаний студентов производится по 100-бальной системе с фиксацией оценки в нормативных документах университета.

### Шкала оценивания:

90-100 баллов - *отлично* (A);

75-89 баллов - *хорошо* (BC), в том числе **B** 80-89 баллов, **C** 75-79 баллов;

60-74 баллов – *удовлетворительно* (DE), в том числе **D** 70-74 баллов, **E** 60-69 баллов;

35-59 баллов - *неудовлетворительно* с возможностью повторной сдачи (FX);

0-34 балла – *неудовлетворительно* с обязательным повторным курсом (F).

Шкала ECTS	Критерии
А	<p><b>ОТЛИЧНО (EXCELLENT)</b> – Ответы на поставленные вопросы в билете излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания базовых нормативно-правовых актов, соблюдаются нормы профессиональной терминологии.</p> <p>Оценка «<b>отлично</b>» предполагает глубокое знание всех курсов, выносимых на государственный экзамен и ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обнаруживают всестороннее систематическое и глубокое знание программного материала;</li> <li>• демонстрируют знание современной учебной и научной литературы; способны творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;</li> <li>• владеют понятийным аппаратом;</li> <li>• демонстрируют способность к анализу и сопоставлению различных подходов к решению заявленной в билете проблематики;</li> </ul>
В	<p><b>ОЧЕНЬ ХОРОШО (VERY GOOD)</b> – Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, все выводы носят аргументированный и доказательный характер.</p> <p>Оценка «<b>очень хорошо</b>» ставится студентам за правильные ответы на вопросы билета, знание основных положений, раскрываемых в рамках рекомендованного учебного пособия и материалов, данных на лекциях. Оценка «<b>очень хорошо</b>» ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обнаруживают твёрдое знание программного материала;</li> <li>• усвоили основную и наиболее значимую дополнительную</li> </ul>

	<p>литературу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• способны применять знание теории к решению задач профессионального характера;</li> <li>• допускают отдельные погрешности и неточности при ответе.</li> </ul>
С	<p>ХОРОШО (GOOD) – ОЧЕНЬ ХОРОШО (VERY GOOD) – Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер.</p> <p>Оценка «хорошо» ставится студенту за правильные, но не совсем полные ответы на вопросы билета. Обязательно понимание взаимосвязей между явлениями и процессами, знание основных закономерностей.</p> <p>Оценка «хорошо» ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обнаруживают достаточно твёрдое знание программного материала;</li> <li>• усвоили основную и наиболее значимую дополнительную литературу;</li> <li>• способны применять знание теории к решению задач профессионального характера;</li> <li>• допускают погрешности и неточности при ответе.</li> </ul>
D	<p>УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (SATISFACTORY) – Допускаются некоторые нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Имеются затруднения с выводами.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• в основном знают программный материал в объёме, необходимом для предстоящей работы по профессии;</li> <li>• в целом усвоили основную литературу;</li> <li>• допускают существенные погрешности в ответе на вопросы экзаменационного билета.</li> </ul> <p>Оценка «удовлетворительно» предполагает ответ только в рамках лекционного курса, приводимые формулировки являются недостаточно четкими, в ответах допускаются неточности.</p>
E	<p>ДОСТАТОЧНО (SUFFICIENT) – Допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Выводы недостаточно аргументированны.</p> <p>Оценка «достаточно» ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• в основном знают программный материал в объёме, необходимом для предстоящей работы по профессии;</li> <li>• в целом усвоили основную литературу;</li> <li>• допускают существенные погрешности в ответе на вопросы экзаменационного билета.</li> </ul> <p>Оценка «достаточно» предполагает ответ только в рамках лекционного курса, который показывает знание сущности основных</p>

	положений. Как правило, такой ответ краток, приводимые формулировки являются недостаточно четкими, в ответах присутствуют неточности.
FX	<p>НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (FAIL) – Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что студент не разобрался с основными вопросами изученных в процессе изучения курсов, не понимает сущности процессов и явлений, не может ответить на простые вопросы типа “что это такое?” и “почему существует это явление?”.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обнаруживают значительные пробелы в знаниях основного программного материала;</li> <li>• допускают ошибки в ответе на вопросы экзаменационного билета;</li> <li>• демонстрируют существенное незнание теории и практики курса.</li> </ul>
F	<p>НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (FAIL) – Материал излагается непоследовательно, не представляет определенной системы знаний.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что студент не разобрался с основными вопросами изученных курсов, не понимает сущности процессов и явлений. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, а просьба объяснить или уточнить прочитанный таким образом материал по существу остается без ответа.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обнаруживают отсутствие знаний основного программного материала;</li> <li>• допускают принципиальные ошибки в ответе на вопросы экзаменационного билета;</li> <li>• демонстрируют полное незнание теории и практики курса.</li> </ul>

## 7. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### 7.1 Основная литература

1. Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / В.В. Березина. - М.: ИТК Дашков и К, 2015. - 200 с.
2. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник для бакалавров, 3-е изд. / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.. - М : Дашков и К, 2016. -374 с.

3. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных группы продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. - М.: Дашков и К, 2014. - 930 с.
4. Касторных, М.С Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник, 5-е изд.(изд: 5) / М.С, Касторных. В.А. Кузьмина и др.. - М.: ИТК Дашков и К, 2014.- 328 с.
5. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебное пособие. 4-е изд., испр. и доп. / О.К. Мотовилов и др. - СПб.: Лань, 2016. - 320 с.
6. Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. - М.: Дашков и К, 2009. - 189 с.
7. Колтунов В.А. Продовольча сировина / В.А. Колтунов. - Київ: КНТЕУ, 2009. - 268 с.
8. Коробкина З.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров / З.В. Коробкина, С.А. Страхова. - М.: Колос, 2003. - 352с.
9. Гореликова Г.А. Основы современной пищевой биотехнологии: Учебное пособие. - Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2014. – 100 с.
10. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник /В. М. Позняковский; — Новосибирск: Сибирское университетское издательство,2015. — 522 с.
11. Ребрин Ю.И. Управление качеством: Учебное пособие. Таганрог: Изд-во ТРТУ, 2014. – 27 с
12. Микробиология: Учебник. – 2-е изд., перераб. и доп. / А.В. Воробьев, А.С. Быков, Е.П. Пашков, А.М. Рыбакова. - М.: Медицина, 2013. – 336 с.
13. Современная пищевая микробиология / Дж. М. Джей, М. Дж. Лесснер, д.А. Гольден; пер 7-го англ. изд. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2013. – 886 с.: ил. – (Лучший зарубежный учебник)
14. Касьянов Г.И. Технология переработки рыбы и морепродуктов: Учебное пособие/ Г.И. Касьянов, Е.Е. Иванова, А.Б. Одинцов [и др.]. - Ростов на Дону : Издательский центр Март, 2014.- 416с.
15. Коробейник А.Н. Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных продуктов/ А.Н. Коробейник. - Ростов н/Д.: Изд-во «Феникс», 2014. - 288 с.
16. Кругляков Г.Н. Товароведение мясных и яичных товаров / Г.Н. Кругляк - М.: Маркетинг, 2016. - 488 с.
17. Инструментальные методы исследования качества продовольственных товаров. Метод. рек. для самостоятельного изучения курса / Н.А. Попова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2013. - 130 с.
18. Инструментальные методы исследования качества продовольственных товаров. Методические рекомендации для выполнения лабораторных работ/ Е.А. Ракша-Слюсарева, Н.А. Попова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2006. - 90 с.
19. Ракша-слюсарева е.А. Основы научных исследований: Учебное

пособие. [Текст] -Донецк:ДонНУЭТ.- 200 с.

20. Ковальчук В.В. Основы научных исследований: уч.пос. [Текст] / В В. Ковальчук, Л. М. Моисеев - Киев: Професионал. - 2007. - 240 с.

21. Лойко Д. П. Научно-исследовательская и экспертная работа в товароведении и таможенном деле. Учебное пособие и рекомендации к само ост. Работы для студ. Товароведческого факультета доньев. Формы учебы [Текст] / Д. П. Лойко, О.В.Пыриков, В.И. Рыбаченко. - Донецк: ДОННУЕТ, 2006. 205 с.

22. Пилипчук М. И. Основы научных исследований: Учебник [Текст] / М. И. Пилипчук, А.С. Григорьев, В. В. Шостак. - К.: Знания, 2007. 270 с.

23. Стельмашенко В. И. Методы и средства исследований в процессах оказания услуг.Практикум: учеб. пособие. [Текст] / В.И.Стельмашенко, Н.В.Воронцова, Т.Н.Шушунова. -М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-м. 2007. – 384 с.

24. Филипенко А. С. Основы научных исследований. Конспект лекций: Пособие. [Текст].-К.: Академвыдав. 2004. - 208 с.

25. Цехмистрова Г. С. Основы научных исследований. Учебное пособие [Текст] / Г.С.Цехмистрова. - К.: Издательский дом «Слово», 2004. - 240 с.

26. Шейко В. М. Организация та методика научно исследовательской деятельности: Учебник. [Текст] / В. М. Шейко, Н. М Кушнарченко. - 2-ге вид., перероб. и доп. - К.: Знание-Пресс, 2002.-295 с.

27. Дятлов В.В. и др. Товароведение плодов и овощей. – Донецьк.:ДонНУЭТ, 2009. – 205 с.

## 7.2. Дополнительная литература:

1. Верищев О.Ю. Получение пищевого белка: современные подходы – Минск: Дары, 2017. – 89 с.

2. Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов Дегустация хлебобулочных изделий : учеб.пособие / Т.Ю. Дуборасова. - М.: Дашков и К, 2009. - 198 с.

3. Топольник В.Г. Квалиметрия в ресторанном хозяйстве монограф. / В.Г. Топольник, А.С. Ратушный. - Донецк: ДонНУЭТ, 2008. - 243 с.

4. Бирюков В.В. Оптимизация периодических процессов микробиологического синтеза / В.В. Бирюков, В.М. Кантере – М.: Наука, 2015. – 292 с.

5. Иванова Л.А., Войно Л.И., Иванова И.С. Пищевая биотехнология. Кн. 2. Переработка растительного сырья / Под ред. И.М. Грачевой. – М.: КолосС, 2015. – 472 с.

6. Куприянов А.В. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции // Вестник ОГУ, №3 (164)/март`2014. - С. 164-167.

7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 352 с.

8. Нетрусов А.И. Микробиология. Университетский курс: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.И. Нетрусов, И.Б. Котова. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 384 с. – (Сер. Бакалавриат)
9. Перетрухина А. Т. Микробиология сырья и продуктов водного происхождения (учебник) // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. 2013. №6 С.15.
10. Прозоркина Н.В. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии / Н.В. Прозоркина, Л.А. Рубашкина. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2002.-416с.
11. Рабинович Г.Ю. Санитарно-микробиологический контроль объектов окружающей среды и пищевых продуктов с основами общей микробиологии: Учеб. пособие. 1-е изд. / Г.Ю. Рабинович, Э.М. Сульман. - Тверь: ТГТУ, 2015. – 220 с.
12. Сидоров М.А. Микробиология мяса и мясопродуктов / М.А. Сидоров, Р.П. Корнелаева. - М.: Колос, 2012. – 240 с.
13. Окара А.И. Нанотехнологии в производстве пищевых продуктов: состояние нормативной базы и проблемы безопасности // Вестник ХГАЭП. - 2015, № 1(52). – С.79-85
15. Лиепиньш Г.К., Сырьё и питательные субстраты для промышленной биотехнологии/ Г.К. Лиепиньш, М.Є. Дунце – Рига: ДЛА, 2012. – 103 с.
16. Онищенко Г. Г. Система контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов : [интервью с гл. гос. санитар. врачом РФ Г. Г. Онищенко] / Г. Г. Онищенко ; беседовала Е. В. Кауц //Кондитерское производство : науч.-производств. журн. 2001 - 2014. - № 4. — С.6-9.
17. Александрова А.А. Современные способы хранения мяса и мясных продуктов/ А.А. Александрова - М.: АгроНИИИЭЕММП, 2015. - 143 с.
18. Большаков А.С. Технология мяса и мясопродуктов/ А.С. Большаков - М.: Пищевая промышленность, изд. 3-ое, 2013. - 231 с.
19. Голубев В.Н. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов/ В.Н. Голубев. - СПб.: ГИОРГ, 2013. - 408 с.
20. Молоканова Л. В. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров. Учебное пособие/ Л. В. Молоканова, О. Ю. Холодовая, А.А. Квасников - Донецк: ВЦ ДонНУЕТ, 2011 - 251 с
21. Репников Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Учебное пособие/ Б.Т. Репников. - М.: Издат.-торгов. корпорац. «Дашков и К», 2015.- 220с.
22. Рудаевская А.Б., Ассортимент и оценка качества яичных товаров/ А.Б. Рудаевская - К.: КТЭИ, 2015. - 98 с.
23. Стацько В.П. Колбасы. Колбасные изделия. Продукты из мяса/ В.П. Стацько - Ростов н/Д : Феникс, 2015 - 352 с.
24. Шишкина О. И. Производство полуфабрикатов из мяса и птицы/ О. И. Шишкина, О. Д. Валенчик - М.: Пищепром, 2016. - 185 с.

46. Хранение свежих тепличных томатов, обработанных пленкообразующей композицией: монография / И.И. Медведкова, В.В. Дятлов, Н.А. Попова. – Донецк: ДонНУЭТ, 2010.-203с.

47. Влияние модифицированной газовой среды на сохраняемость свежих шампиньонов белой расы: монография / Н.А. Попова, В.В. Дятлов, И.И. Медведкова, Н.О. Аксенова. – Донецк: ДонНУЭТ, 2013.-200с.

### 7.3. Электронные ресурсы

1. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кажаяева О.И., Манихина Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Гончарова Т.В., Антошина К.А., Кириллова Н.В. Товароведение (Пищевые продукты). Раздел «Вкусовые и молочные продукты, пищевые жиры». - Курс дистанционного обучения на платформе Moodle, 2021.

3. Медведкова И.И., Гончарова Т.В. Товароведение (Пищевые продукты). Раздел «Мясные и рыбные товары». - Курс дистанционного обучения на платформе Moodle, 2021.

4. Бровко О.Г., Попова Н.А., Стадник А.С. Товароведение (Пищевые продукты). Раздел «Кондитерские, плодоовощные и зерновые товары». - Курс дистанционного обучения на платформе Moodle, 2021.

5. Оносова И. А. Техн. регул. (Оценка соотв.) [Электронный ресурс] : консп. лекц. для студ. направления «Товароведение» дн. и заоч. отделения / И. А. Оносова; Гос. орг. высш. проф. образования Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского : Каф. товаровед. и экспертизы прод. товаров. Электрон. текст. дан. (1 файл : 84,1 кб) Донецк : [ДонНУЭТ], 2016 локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

6. Методические рекомендации для самостоятельного изучения дисциплины «Техническое регулирование (Оценка соответствия)» [Электронный ресурс] : для студ. направления подготовки 6.030510 «Товаровед. и торговое предприн-тво» дн. и заоч. форм обучения / В. Н. Катрич ; М-во образования и науки ДНР, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. товаровед. и экспертизы непрод. товаров . — Донецк : ДонНУЭТ, 2015 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.