

**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

ДОН ВГО «Донецкий национальный  
университет экономики и торговли  
имени Михаила Туган-Барановского»

30. 08. 2019 г.

Ректор \_\_\_\_\_ С.В. Дроздина

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
Государственный экзамен («Экспертиза товаров»,  
«Управление безопасностью и качеством»,  
«Международное техническое регулирование»)**

Укрупненная группа:	38.00.00 Экономика и управление
Направление подготовки:	38.04.07 Товароведение
Магистерская программа:	Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Факультет	Маркетинга, торговли и таможенного дела
Курс	очная форма обучения – 2 курс заочная форма обучения – 3 курс

**Донецк  
2019**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
имени Михаила Туган-Барановского»**

**Кафедра товароведения**

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА  
(«ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ»,  
«УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ И КАЧЕСТВОМ »,  
«МЕЖДУНАРОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ »)  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 38.04.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ  
(МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА: ТОВАРОВЕДЕНИЕ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И КОММЕРЧЕСКАЯ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ)  
ОЧНОЙ И ЗАОЧНОЙ ФОРМ ОБУЧЕНИЯ**

**Донецк  
2019**

Программа государственной итоговой аттестации по направлению  
38.04.07 Товароведение (магистерская программа: Товароведение  
продовольственных товаров и коммерческая деятельность)

Разработчик (разработчики) программы:

Д.т.н., профессор, зав. кафедрой  
товароведения и экспертизы  
продовольственных товаров

В.Д. Малыгина

К.т.н., ассистент кафедры товароведения и  
экспертизы продовольственных товаров

Н.А. Попова

К.т.н., ассистент кафедры товароведения и  
экспертизы продовольственных товаров

И.И. Медведкова

К.т.н., доцент кафедры товароведения и  
экспертизы продовольственных товаров

К.А. Антошина

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры товароведения  
протокол № 1 от «29» августа 2019 года)

Зав. кафедрой товароведения

В.Д. Малыгина

Согласовано:  
Зав. ФМГТД

Д.В. Махносов

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

Протокол № 1 от 29 августа 2019 года  
Председатель Л.А. Омелянович

© коллектив авторов, 2019  
© ГО ВПО «Донецкий национальный  
университет экономики и торговли  
имени Михаила Туган-Барановского», 2019

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения комплексного государственного экзамена	4
2. Порядок проведения государственного экзамена	12
3. Перечень учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена	13
4. Содержание учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена	14
5. Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен	17
6. Критерии оценки ответов на вопросы государственного экзамена	25
7. Список рекомендованной литературы:	28
7.1. Основная литература	28
7.2. Дополнительная литература	30

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

1.1. Программа государственного экзамена выпускников по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение (Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность) очной и заочной форм обучения разработана в соответствии с:

- Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании» от 19.06.2015г. №55-ІНС;

- Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направления подготовки 38.04.07 «Товароведение» (квалификация «магистр»), утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от «16» сентября 2016 г. № 939;

- 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 07.08.2015г. №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»;

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

- Основной образовательной программой по направлению подготовки по направления подготовки 38.04.07 «Товароведение» (уровень «магистратура»), утвержденной ректором ГО ВПО «Донецкий национальный

университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» 28 декабря 2016, протокол №5.

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 ее 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, его 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 ДНР.

1.8. Обучающиеся, не прошедшие государственный экзамен в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации.

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

1.9. Обучающийся, не прошедший одно государственное аттестационное испытание по уважительной причине, допускается к сдаче следующего государственного аттестационного испытания (при его наличии).

1.10. Обучающиеся, не прошедшие государственное аттестационное испытание в связи с неявкой по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно», а также обучающиеся из числа инвалидов, не прошедшие государственное аттестационное испытание в установленный для них срок (в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание 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 его не ранее чем через год и не позднее чем через пять лет после

срока проведения государственного экзамена, который не пройден 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 магистерской диссертации.

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».

#### **Общие требования к организации и проведению государственного экзамена по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение**

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 аттестационную комиссию в день сдачи экзаменов представляются следующие документы:

- приказ ректора о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

- 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 государственной итоговой аттестации, проводимой в письменной форме, объявляются на следующий день после его проведения.

Пересдача государственного экзамена с целью повышения положительной оценки не допускается.

### **Цель государственного экзамена и его место в структуре ООП по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение**

Государственный экзамен направлен на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям Образовательного стандарта. Он является частью государственной итоговой аттестации и представлен в блоке 3 (М 3.1, М 3.2) «Государственная итоговая аттестация» учебного плана.

С целью выявления уровня сформированности компетенций, соответствующих направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, в экзаменационный билет государственного экзамена включаются 100 тестовых заданий и ситуационные задачи.

### **Компетенции, проверяемые в ходе государственного экзамена по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение**

Государственный экзамен по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение должен показать владение студентом следующими общекультурными компетенциями:

- способностью к философскому подходу к изучению проблем науки и техники, абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- способностью использовать основы экономических и правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-7);
- способностью к самоорганизации и самообразованию, использованию творческого потенциала (ОК-11);

Выпускник с квалификацией «магистр» в соответствии с требованиями ГОС ВПО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- знанием профессиональной и научной терминологии, умением аргументировано и ясно излагать основные идеи (ОПК-1);
- знанием основных нормативных и правовых документов и способностью применять их в своей профессиональной деятельности (ОПК-5);

Государственный экзамен по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение» должен показать владение студентом следующими профессиональными компетенциями (ПК):

***в экспертной деятельности:***

-знанием видов, принципов, методов и средств идентификации и экспертизы товаров, порядка их проведения и правил оформления результатов (ПК-1);

-умением осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять фальсифицированные, контрафактные товары на всех этапах товародвижения(ПК-2);

- знанием способов защиты товаров от фальсификации и контрафакции (ПК-4);

-способностью работать в экспертных организациях (ПК-5).

-способностью эффективно использовать лабораторное оборудование и технические средства таможенного контроля (ПК-6);

-способностью оформлять результаты экспертизы товаров (ПК-7);

***в управленческой деятельности:***

-способность определять и формировать оптимальную структуру ассортимента для конкретного сегмента рынка (ПК-9);

-способность анализировать объем и оптимизировать структуру товарных запасов (ПК-11);

-способность разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь (ПК-12);

-способность осуществлять государственный и таможенный контроль при перемещении товаров через таможенную границу (ПК-13);

-способность использовать технические средства таможенного контроля,

методы борьбы с контрабандой и нарушениями таможенных правил (ПК-14);

-способность организовывать эффективное документальное оформление товаров, которые перемещаются через таможенную границу (ПК-15);

***в информационно-аналитической деятельности:***

- умением анализировать спрос, разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров (ПК-17);

- умением прогнозировать экономическую эффективность и результативность реализации маркетинговой и логистической стратегии развития торгового объекта (ПК-20);

- способностью оценивать влияние факторов внешней и внутренней среды на работу предприятия, таможенного органа (ПК-21);

- способностью разрабатывать стратегии в области коммерческой и таможенной логистики (ПК-22);

***в консалтинговой деятельности:***

-способность осуществлять консалтинг в области систематизации, классификации, кодирования, стандартизации и подтверждения соответствия товаров (ПК-24);

- способность осуществлять консалтинг в области экспертизы, оценки безопасности и качества товаров, их конкурентоспособности (ПК-25);
- способность оказывать консалтинговые услуги по вопросам организации экспертной деятельности (ПК-27).

## **2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**

2.1. Государственный экзамен обучающихся проводится в форме государственного экзамена по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение.

Конкретные формы проведения государственного экзамена определяются 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. Программы государственного экзамена включает программы экзаменов, предлагаемых обучающимся и критерии их оценки разработанные выпускающей кафедрой с учетом требований государственного образовательного стандарта по направлению подготовки, рассматривается Советом факультета и утверждаются проректором по учебной работе.

2.4. 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 деканом факультета и передается на подпись ректору не позднее, чем за 2 недели до начала работы ГАК.

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

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

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

- Экспертиза товаров;
- Управление безопасностью и качеством;
- Международное техническое регулирование;
- Коммерческая логистика;
- Стратегический маркетинг;

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



##### **Экспертиза товаров**

Тема 1. Фитосанитарная-экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров. Основные понятия, цель и задание фитосанитарной экспертизы. Структура органов из карантина растений. Объекты и субъекты. Классификация фитосанитарного контроля и экспертизы. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров

Тема 2. Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения. Цель, предмет, объекты и субъекты экологической экспертизы. Формы и виды экологической экспертизы. Основные источники антропогенного загрязнения окружающей среды

Тема 3. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров. Санитарно эпидемиологическая экспертиза, определение, цель, задание. Характеристика объектов и субъектов санитарно эпидемиологической экспертизы товаров. Порядок проведения санитарно эпидемиологической экспертизы товаров.

Тема 4. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов. Цель, задание, субъекты и объекты ветеринарно-санитарной экспертизы. Структура и задание органов государственных ветеринарно-санитарных служб. Виды ветеринарно-санитарной экспертизы, ее особенности.

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Ветеринарно-санитарные требования к реализации меда. Требования относительно ветеринарно-санитарной экспертизы меда на рынке.

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийных заболеваниях. Общие особенности и методика проведения ветсанэкспертизы при инфекционных заболеваниях. Общие особенности и методика проведения ветсанэкспертизы при инвазийных заболеваниях.

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов забоя птицы при инфекционных болезнях Списка «А». Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов забоя птицы при инфекционных болезнях Списка «Б». Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов забоя птицы при инфекционных болезнях, которые не включены к Спискам «А» и «Б».

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

сельскохозяйственных животных. Забой животных при острых отравлениях и ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при радиационных поражениях.

Тема 9. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Ветеринарные требования относительно реализации молока. Ветеринарно – санитарная экспертиза молочных продуктов. Ветеринарные требования относительно импорта в Украину молока и молочных продуктов.

Тема 10. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц. Яйца как источник пищевых заболеваний людей. Ветеринарно-санитарная оценка яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынках. Использование яиц при инфекционных заболеваниях птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза утиных и гусиных яиц.

Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов. Основные инфекционные болезни рыбы и их санитарная оценка. Рыба как источник инфекционных заболеваний человека и животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы. Санитарная оценка мидий. Ветеринарные требования относительно импорта в Украину пищевой рыбы, морепродуктов и готовых изделий из них.

### **Управление безопасностью и качеством**

Тема 1. Значение управления качеством в товароведении продовольственных товаров.

Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.

Тема 3. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.

Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия

Тема 5. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие

Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции

Тема 7. Основные принципы построения системы качества продукции

Тема 8. Правовое обеспечение качества и безопасности продовольственных товаров.

### **Международное техническое регулирование**

Тема 1. Защита внутренних рынков

Тема 2. Новая концепция технической гармонизации и нормирования

Тема 3. Адаптация национального законодательства к европейским требованиям.

Тема 4. Этапы становления технического регулирования в в странах Европейского Союза

Тема 5. Новый подход

Тема 6. Глобальный подход

Тема 7. Генеральные соглашения по тарифам и торговле (ГАТТ)

Тема 8. Уругвайский раунд переговоров

Тема 9. Структура, принципы, функции и основные виды деятельности (ВТО).

### **Коммерческая логистика**

Тема 1. Сущность, основные понятия и особенности коммерческой логистики.

Тема 2. Логистические системы, потоки и операции.

Тема 1. Информационное обеспечение логистического управления коммерческой деятельностью.

Тема 2. Моделирование, анализ и экспертные решения в коммерческой логистике.

Тема 1. Логистика закупочной деятельности.

Тема 2. Запасы и склады в коммерческой логистике.

Тема 3. Распределительная логистика.

Тема 4. Транспортная логистика.

Тема 5. Логистический сервис в коммерческой деятельности.

### **Стратегический маркетинг**

Тема 1. Сущность и сфера стратегического маркетинга

Тема 2. Анализ маркетинговой среды

Тема 3. Определение конкурентных преимуществ.

Тема 4. Маркетинговые стратегии сегментации и выбора целевого рынка.

Тема 5. Маркетинговые стратегии роста.

Тема 6. Маркетинговое управление портфелем бизнеса предприятия.

Тема 7. Маркетинговые стратегии дифференциации и позиционирования.

Тема 8. Маркетинговые конкурентные стратегии.

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

### **Экспертиза товаров**

1. Понятие, цель и задачи экспертизы товаров
2. Экспертиза как специфический вид деятельности.
3. Законодательное регулирование экспертной деятельности.
4. Организации и предприятия, осуществляющие экспертизу товаров.
5. Классификация экспертиз.
6. Характеристика видов экспертиз, их применение.
7. Объекты и субъекты товароведной экспертизы, их классификация.

8. Характеристика объектов товароведной экспертизы - документации, продукции, процессов, потребительских товаров.
9. Методы экспертизы.
10. Характеристика общих и специфических критериев выбора методов, применяемых при проведении экспертизы.
11. Понятие и виды информации, источники информации, применяемые при экспертизе товаров.
12. Характеристика товаросопроводительных документов - количественных, качественных, расчетных, комплексных, других.
13. Товароведная экспертиза как барьер на пути поступления на рынок фальсифицированной, недоброкачественной продукции.
14. Маркировка товаров: функции, требования, значение в экспертизе.
15. Информационные знаки. Общая характеристика, требования.
16. Организация проведения экспертиз.
17. Этапы проведения экспертизы.
18. Классификация видов экспертизы товаров.
19. Экспертиза количества: цель, правовая и нормативная база, особенности проведения.
20. Экспертиза качества товаров.

### **Управление безопасностью и качеством**

1. Качество продовольственных товаров: сущность и основные показатели.
2. Безопасность продовольствия и здоровья человека: проблемы и перспективы
3. Основные факторы, влияющие на качество товара
4. Порядок и периодичность контроля продовольственного сырья и продуктов по показателям безопасности
5. Источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
6. Пути снижения вредного воздействия ксенобиотиков.
7. Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции.
8. Загрязненные продукты питания и здоровье человека.
9. Нитраты и нитриты в продуктах питания.
10. Регламентация допустимого содержания нитратов и нитритов в пищевых продуктах
11. Питание и основные вещества пищевых продуктов и добавок.
12. Пищевые продукты и проблемы радиации.
13. Методы радиационного контроля пищевых продуктов.
14. Источники загрязнения сырья растительного происхождения радиоактивными веществами.
15. Нормативно-правовая база управления качеством продукции и безопасностью питания
16. Методы радиационного контроля пищевых продуктов.
17. Влияние радиоактивных веществ на организм человека.

18. Эталтированный пищевой продукт, который целенаправленно подвергался иррадиации.
19. Возможные последствия аварии на Чернобыльской станции на безопасность пищевых продуктов.
20. Использование радиационной ионизирующей технологии.
21. Содержание радионуклидов в пищевых продуктах соответствующих допустимых уровней, установленные действующими нормативными документами.
22. Перспективные методы диагностики безопасности пищевых продуктов.
23. Основные принципы снижения вредных веществ в продуктах
24. Документы, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов в странах ЕС.
25. Державные органы, которые обеспечивают разработку, утверждение и внедрение санитарных мероприятий по безопасности и качества пищевых продуктов.
26. Система анализа рисков и контроля (регулирувания) в критических точках (НАССР).
27. Особенности "фальсифицированного (международного санитарного или ветеринарного) сертификата".
28. Принципы анализа системы НАССР.
29. Особенности государственного контроля и государственного надзора за работой пищевых предприятий.
30. Запрещенные пищевые продукты.
31. Системы надежности продуктов.

### **Международное техническое регулирование**

1. Технические условия как нормативный документ.
2. Роль метрологии в повышении производства, сокращения затрат и повышения качества продукции.
3. Факторы, обуславливающие качество продукции.
4. Международная организация стандартизации (ISO), виды деятельности.
5. Классификация и характеристика эталонов единиц измерения физических величин.
6. Цель и задачи системы управления качеством продукции.
7. Объекты технического регулирования.
8. Взаимосвязь технических регламентов и стандартов.
9. Содержание стандартов на продукцию.
10. Физические величины и единицы их обозначения.
11. Виды контроля качества продукции.
12. Чем отличаются технические регламенты от стандартов.
13. Какие документы охватывают понятие «нормативные документы»?
14. Понятие об измерениях. Классификация измерений.
15. Стадии жизненного цикла продукции.

16. Разновидности нормативных документов.
17. Ошибки измерений и их классификация.
18. Факторы, обуславливающие формирование качества продукции.
19. Нормативные документы по стандартизации и их использование.
20. Классификация и характеристика средств измерительной техники.
21. Отечественный опыт в разработке систем управления и обеспечения качества.
22. Технические регламенты, их применение.
23. Технические комитеты по стандартизации. Порядок разработки стандартов.
24. Дефекты продукции и их классификация.
25. Значение управления качеством в условиях рыночной экономики.
26. Материализация, передача и хранение единиц физических величин.
27. Международная стандартизация: основные международные организации по стандартизации.
28. Виды показателей качества.
29. Субъекты стандартизации.
30. Сущность качества и значение управления им в условиях рыночной экономики.
31. Взаимосвязь технических регламентов и стандартов.
32. Организация стандартизации. Субъекты стандартизации.
33. Характеристика технических регламентов.
34. Система управления качеством.
35. Подразделение нормативных документов в зависимости от уровня субъекта стандартизации.
36. Что означает поверка средств измерительной техники и когда она осуществляется.
37. Нормативные документы, которые разрабатывают предприятия, учреждения, организации.
38. Процедуры разработки, принятия и применение национальных стандартов.
39. Поверка средств измерительной техники.
40. Концепция стандартов ИСО серии 9000.
41. Порядок разработки национальных стандартов и их пересмотр.
42. Виды национальных стандартов.
43. Метрологическая аттестация средств измерительной техники.
44. Цель и задачи всеобщего менеджмента качества (TQM).
45. Классификация и общая характеристика средств измерений.
46. Схема передачи единиц физических величин с помощью эталонов.
47. Сущность TQM, его принципы и преимущества
48. Объекты технических регламентов
49. Классификация национальных нормативных документов.
50. Этапы развития отечественного уровня качества.
51. Объекты и субъекты стандартизации.
52. Порядок разработки технических условий, их обозначение.

53. Эталоны единиц физических величин, их виды и назначение.
54. Классификация показателей качества продукции.
55. Цель и задачи комплексной системы управления качеством продукции.
56. Виды стандартов.
57. Международная организация стандартизации (ISO): виды деятельности.
58. Физические единицы и виды их обозначения.
59. Классификация и характеристика эталонов физических величин.
60. Цель и задачи системы управления качеством.
61. Межгосударственный Совет по стандартизации, метрологии и сертификации (МГС): цель его деятельности.
62. Ошибки измерений, их классификация.
63. Чем отличаются технические регламенты от стандартов.
64. Классификация и характеристика средств измерительной техники.
65. Технические комитеты по стандартизации, их задачи и функции.
66. Взаимосвязь технических регламентов и стандартов.
67. Международные стандарты ISO серии 9000.

### **Коммерческая логистика**

1. Сущность и понятие коммерческой логистики
2. Основные правила и принципы организации коммерческой логистики на предприятии
3. Основные этапы развития коммерческой логистики, их характеристика
4. Основные задачи коммерческой логистики, их характеристика
5. Основные функции коммерческой логистики, их характеристика
6. Функциональные области коммерческой логистики, их характеристика
7. Основные факторы развития коммерческой логистики
8. Содержание и принципы концепции коммерческой логистики
9. Понятие логистической системы и характеристика ее элементов
10. Виды логических систем и уровни развития коммерческой логистики на предприятиях
11. Классификация логистических систем в коммерческой логистике
12. Макрологистические системы: сущность, структура, классификация
13. Микрологистические системы: сущность, структура, классификация
14. Стратегии формирования и развития логистических систем
15. «Pull – стратегия»: сущность, преимущества и недостатки, особенности применения
16. «Push – стратегия»: сущность, преимущества и недостатки, особенности применения
17. Понятие потока как базового понятия коммерческой логистики
18. Виды потоков в коммерческой логистике, их классификация
19. Характеристика и классификация материального потока в коммерческой логистике

20. Характеристика и классификация финансового потока в коммерческой логистике
21. Характеристика и классификация информационного потока в коммерческой логистике
22. Сущность и классификация логистических операций
23. Совершенствование товаропроводящих торговых систем на основе концепции коммерческой логистики
24. Принципы системного подхода в коммерческой логистике
25. Этапы формирования логистической системы с позиций системного подхода
26. Стратегическое планирование логистических систем
27. Оценка инвестиционных проектов в логистической системе
28. Моделирование логистических систем в коммерческой логистике
29. Классификационная структура моделей логических систем
30. Классификация экономико-математических методов моделирования логистических систем
31. Программное обеспечение логистического моделирования
32. Краткая характеристика методов логистического анализа
33. Принцип Парето в коммерческой логистике: сущность, особенности применения
34. Задача МОВ: сущность, характеристика, особенности применения
35. Анализ ABC: сущность, характеристика, особенности применения
36. Анализ XYZ: сущность, характеристика, особенности применения
37. ABC и XYZ: составление и анализ итоговой матрицы
38. Сущность и характеристика логистических информационных систем
39. Виды логистических информационных систем и принципы их построения
40. Современные информационные системы управления грузопотоками
41. Сущность закупочной логистики
42. Особенности выбора поставщика
43. Организация работы с поставщиками
44. Место закупочной логистики в логистической системе предприятия
45. Определение метода закупок
46. Место и роль запасов в логистической системе
47. Виды запасов и методы их структуризации
48. Система управления запасами
49. Понятие распределительной логистики
50. Задачи распределительной логистики
51. Анализ опыта организации сбытовых систем
52. Сущность и задачи транспортной логистики
53. Логистические характеристики видов транспорта
54. Классификация транспортных тарифов
55. Сущность и особенности складской логистики
56. Классификация складов в коммерческой логистике
57. Логистика складских операций

58. Система показателей оценки эффективности логистики складов
59. Понятие и роль логистического сервиса в коммерческой логистике
60. Основные критерии качества логистического обслуживания

### **Стратегический маркетинг**

1. Основные категории стратегического маркетинга.
2. Элементы и виды маркетинговых стратегий.
3. Маркетинговое стратегическое планирование.
4. Сущность и состав маркетинговой среды.
5. Факторы маркетинговой макросреды.
6. Факторы маркетинговой микросреды.
7. Этапы анализа маркетинговой среды.
8. Анализ маркетинговых возможностей и угроз (SWOT- анализ).
9. Анализ сильных и слабых сторон предприятия.
10. Конкурентное преимущество предприятия.
11. Возникновение, сущность и содержание STP- маркетинга.
12. Факторы и критерии сегментации. Принципы эффективной сегментации.
13. Стратегии недифференцированного, дифференцированного и концентрированного маркетинга.
14. Оценка сегментов в процессе выбора целевых сегментов..
15. Маркетинговые стратегии выбора целевого рынка.
16. Сущность и классификация маркетинговых стратегий роста..
17. Маркетинговые стратегии интенсивного роста.
18. Маркетинговые стратегии интегративного рынка.
19. Маркетинговые стратегии диверсификации.
20. Сущность маркетингового управления портфелем бизнеса предприятия.
21. Стратегическая модель М. Портера.
22. Матрица “МакКинси- Дженерал Электрик”.
23. Сущность стратегии дифференциации и позиционирования.
24. Разновидности маркетинговых стратегий дифференциации.
25. Позиционирование. Построение позиционной схемы.
26. Разновидности стратегий позиционирования.
27. Сущность и классификация маркетинговых конкурентных стратегий.
28. Маркетинговые стратегии рыночного лидера.
29. Маркетинговые стратегии челленджеров.
30. Маркетинговые стратегии последователей.
31. Маркетинговые стратегии нишеров.

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

*Примеры заданий для определения уровня сформированности умений и навыков по дисциплине «Экспертиза товаров»*

*Ситуационное задание*

**ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ:**

В торговый комплекс «Маяк» согласно контракта №27–УП от 03.04.2016г. от ЗАО «Донецкий масложиркомбинат» по счету №154 поступило 80 ящиков (в каждом 100 брусков по 200 граммов) маргарина «Сливочный».

При приемном контроле экспертом от партии была отобрана средняя проба и средний образец для контроля качества. Данные лабораторного анализа представленные в таблице 1.

Таблица 1

№ п/п	Показатели качества	Характеристика показателей
1.	Вкус и запах	Чистые молочнокислые, без посторонних
2.	Консистенция	Пластичная, плотная. Поверхность среза матовая
3.	Цвет	Светло–желтый, однородный по всей массе
4.	Массовая доля жира, %	82,0
5.	Массовая доля влаги, %	16,5
6.	Кислотность, °К	2,3

**ОПРЕДЕЛИТЬ:**

2.1.1. Что называют партией маргарина.

2.1.2. Условия выборки и отбора точеной и объединенной пробы для анализа качества.

2.1.3. Вывод эксперта о качестве маргарина.

*Примеры заданий для определения уровня сформированности умений и навыков по дисциплине «Торговая логистика»*

*Ситуационное задание*

## ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ:

Оптовое торговое предприятие «Спектр» занимается реализацией обувных товаров. Основными поставщиками обуви, с которыми «Спектр» заключил договорные отношения, являются десять предприятий-производителей.

Отдел логистики фирмы получил задание проанализировать целесообразность сотрудничества с названными поставщиками и отобрать именно тех производителей, с которыми наиболее целесообразно продолжить договорные отношения. Специалистами была проведена экспертная оценка поставщиков обувных товаров по основным критериям, которые обеспечивают выгодность выбора договорных отношений относительно поставки данных товаров на оптовую фирму «Спектр». В таблице приведены экспертные оценки (по десятибалльной шкале) поставщиков.

Таблица

Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Оценка критерия по десятибалльной шкале									
		№ 1	№2	№3	№4	№5	№6	№7	№8	№9	№10
Надежность снабжения	0,10	7	5	9	8	3	7	9	5	8	7
Цена	0,25	6	2	3	4	8	6	3	7	5	6
Качество товара	0,15	8	6	8	5	6	6	6	8	3	8
Ассортимент товаров	0,20	3	6	5	9	4	7	5	6	9	3
Условия платежа	0,15	4	7	2	2	5	4	8	6	3	4
Возможность внеплановых снабжений	0,10	7	7	2	6	9	9	4	5	7	8
Финансовое состояние поставщика	0,05	4	3	7	5	4	7	6	6	3	8

### ОПРЕДЕЛИТЬ:

- 2.2.1. Проведите рейтинг поставщиков с учетом веса каждого критерия.
- 2.2.2. Определите четырех наилучших партнеров, с которыми стоит продолжить договорные отношения.

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТВЕТОВ НА ВОПРОСЫ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Оценивание знаний студентов производится по 100-балльной 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>ОТЛИЧНО (EXCELLENT) – 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 «отлично» предполагает глубокое знание всех курсов, выносимых на государственную итоговую аттестацию 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>ОЧЕНЬ ХОРОШО (VERY GOOD) – 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 «очень хорошо» ставится студентам за правильные ответы на вопросы билета, знание основных положений, раскрываемых в рамках рекомендованного учебного пособия и материалов, данных на лекциях. Оценка «очень хорошо» 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 литературу;</li><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 «<b>хорошо</b>» 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 «<b>хорошо</b>» 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 «<b>удовлетворительно</b>» 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 «<b>удовлетворительно</b>» 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 «<b>достаточно</b>» 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 «<b>достаточно</b>» предполагает ответ только в рамках лекционного курса, который показывает знание сущности основных положений. Как правило, такой ответ краток, приводимые формулировки являются недостаточно четкими, в ответах присутствуют неточности.</p>
FX	<p>НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (FAIL) – Материал излагается</p>

	<p>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 <b>«неудовлетворительно»</b> 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><b>НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (FAIL)</b> – Материал излагается не последовательно, не представляет определенной системы знаний.</p> <p>Оценка <b>«неудовлетворительно»</b> 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 <b>«неудовлетворительно»</b> 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.
8. Коробкина З.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров / З В Коробкина, С.А. Страхова. - М.: Колос, 2013. - 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. Крусь Г.Н., Шалыгина А.М., Волокитина З.В. Методы исследования молока и молочных продуктов. - М.: «Колос», 2012. – 368 с.

20. Методи контролю продукції тваринництва та рослинних жирів: Навч. посіб / За заг. ред.. Л.М. Крайнюк. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 300 с.

21. Ракша-слюсарева е.А. Основы научных исследований: Учебное пособие. [Текст] -Донецк:ДонНУЭТ.- 200 с.

22. Ерина А. М. Методология научных исследований: Учебное пособие. [Текст] / А. М. Ерина, В. Б. Захожай. Д. Л. Ерин - Киев: Центр учебной литературы, 2011. -212 с.

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

24. 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.

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

26. 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.

27. Филипенко А. С. Основы научных исследований. Конспект лекций: Пособие. [Текст].-К.: Академвыдав. 2011. - 208 с.

28. Цехмистрова Г. С. Основы научных исследований. Учебное пособие [Текст] / Г.С.Цехмистрова. - К.: Издательский дом «Слово», 2011. - 240 с.

29. 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, 2012.-295 с.

30. Товарознаводство. Продовольчі товари. Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2008. – 730 с.

31. Дубинина А.А., Селютина Г.А.Товарознавствов вториной сировини. – Киев.: 2009. – 336 с.

32. Дятлов В.В. и др. Товароведение плодов и овощей. – Донецьк.:ДонНУЭТ, 2009. – 205 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. Крусь Г.Н., Шалыгина А.М., Волокитина З.В. Методы исследования молока и молочных продуктов. - М.: «Колос», 2012. – 368 с.

20. Методи контролю продукції тваринництва та рослинних жирів: Навч. посіб / За заг. ред.. Л.М. Крайнюк. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 300 с.

21. Ракша-слюсарева е.А. Основы научных исследований: Учебное пособие. [Текст] -Донецк:ДонНУЭТ.- 200 с.

22. Ерина А. М. Методология научных исследований: Учебное пособие. [Текст] / А. М. Ерина, В. Б. Захожай. Д. Л. Ерин - Киев: Центр учебной литературы, 2011. -212 с.

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

24. 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.

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

26. 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.

27. Филипенко А. С. Основы научных исследований. Конспект лекций: Пособие. [Текст].-К.: Академвыдав. 2011. - 208 с.

28. Цехмистрова Г. С. Основы научных исследований. Учебное пособие [Текст] / Г.С.Цехмистрова. - К.: Издательский дом «Слово», 2011. - 240 с.

29. 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, 2012.-295 с.

30. Товарознаводство. Продовольчі товари. Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2008. – 730 с.

31. Дубинина А.А., Селютина Г.А.Товарознавствов вториной сировини. – Киев.: 2009. – 336 с.

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

## 7.2. Дополнительная

1. Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов Дегустация хлебобулочных изделий : учеб.пособие / Т.Ю. Дуборасова. - М.: Дашков и К, 2009. - 198 с.
2. Топольник В.Г. Квалиметрия в ресторанном хозяйстве монограф. / В.Г. Топольник, А.С. Ратушный. - Донецк: ДонНУЭТ, 2008. - 243 с.
3. Бирюков В.В. Оптимизация периодических процессов микробиологического синтеза / В.В. Бирюков, В.М. Кантере – М.: Наука, 2015. – 292 с.
4. Верищев О.Ю. Получение пищевого белка: современные подходы – Минск: Дары, 2017. – 89 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.
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. Хранение свежих тепличных томатов, обработанных пленкообразующей композицией: монография / И.И. Медведкова, В.В. Дятлов, Н.А. Попова. – Донецк: ДонНУЭТ, 2010.-203с.
25. 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.