Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дрожжина Светлана Владимировна
Должность: Ректор
Дата подписания: 26.10.2025 13:27:40
Уникальный программный ключ:
7bfbf7f58f4af5b6ed3db5d74de97abcba6ff48e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
_____ Дрожжина С.В.
«_26_» ___11___ 2025 г.

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)

программа высшего образования – программа бакалавриата

очной и заочной форм обучения

Донецк

2025

Составители:

Профессор, д.э.н., зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства	Малыгина В.Д. _____
Доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского, хозяйства, к.т.н.	Попова Н.А. _____
Профессор, кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, к.т.н.	Медведкова И.И. _____

Утверждено на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Протокол №5 от «22» октября 2025 года
Зав. кафедрой
_____ Малыгина В.Д.

Одобрено Ученым совета факультета маркетинга и торгового дела
Протокол № 4 от «27» октября 2025 года
Председатель _____ Махноносов Д.В.

Одобрено Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол № 4 от «26» 11. 2025 г.
Председатель_____Крылова Л.В.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	Общие положения	4
2.	Порядок проведения государственного экзамена	11
3.	Перечень учебных дисциплин, включенных в государственный экзамен	13
4.	Содержание учебных дисциплин, включенных в государственный экзамен	13
5.	Перечень вопросов (тестовых заданий), выносимых на государственный экзамен	18
6.	Критерии оценивания ответов студентов на государственном экзамене	21
7.	Список рекомендованной литературы:	23
	7.1 Основная литература	23
	7.2 Дополнительная литература	24
	7.3 Электронные ресурсы	26

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Цель государственного экзамена и его место в структуре ОПОП ВО 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
13 Сельское хозяйство	научно-исследовательский	– исследование безопасности сельскохозяйственной продукции	– продукция растениеводства и животноводства
13 Сельское хозяйство	производственно-технологический	– контроль качества продукции сельского хозяйства	– безопасность и экспертиза качества продукции сельского хозяйства
		– исследование технологических процессов жизненного цикла продукции сельского хозяйства	–технологические процессы обработки, хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности
13 Сельское хозяйство	организационно-управленческий	– обеспечение систематического отслеживания изменений в законодательстве и нормативных актах, касающихся стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.	– законодательные основы деятельности предприятий в области сельского хозяйства

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 нормативно-правовой базой:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденный Министерством науки и высшего образования Российской Федерации от 12.08.2020 № 985 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.08.2020, регистрационный № 59447);

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 8 февраля 2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования - бакалавриат по направлениям подготовки»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 19 июля 2022 г. № 662 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»; Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 06

апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» с изменениями внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.08.2016 г. № 1065;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 09.02.2016 г. № 86, от 28.04.2016 г. № 502 и от 27.03.2020 г. № 490;

– Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 30.03.2023 г. № 344;

– локальные акты ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»;

– Основная образовательная программа по направлению подготовки по направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденной ректором ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» 31 августа 2023, 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 ФГБОУ ВО «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.

Пересдача государственного экзамена с целью повышения положительной оценки не допускается.

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 обязательными профессиональными компетенциями (ПК):

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Исследование безопасности сельскохозяйственной продукции	Продукция растениеводства и животноводства	ПК-1. Владение методами анализа показателей качества и безопасности продукции сельского хозяйства в т.ч. современными и инновационными методами научных исследований	ИДК-1$_{ПК-1}$ Использует теоретические основы и принципы нормирования и регламентации показателей качества и безопасности продукции сельского хозяйства ИДК-2$_{ПК-1}$ Владеет традиционными, современными и инновационными методами научных	Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
			исследований анализа и экспертизы показателей качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	
Контроль качества продукции сельского хозяйства	Безопасность и экспертиза качества продукции сельского хозяйства	ПК-2. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности продукции сельского хозяйства в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИДК-1$_{ПК-2}$ Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности продукции сельского хозяйства ИДК-2$_{ПК-2}$ Умеет проводить оценку качества и безопасности продукции сельского хозяйства	Анализ отечественного и зарубежного опыта
Исследование технологических процессов жизненного цикла продукции сельского хозяйства	Технологические процессы обработки, хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	ПК-3. Способность управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ИДК-1$_{ПК-3}$ Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции ИДК-2$_{ПК-3}$ Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции	ПС «Агроном»

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
			ИДК-3$_{ПК-3}$ Владеет навыками контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	
Обеспечение систематического отслеживания изменений в законодательстве и нормативных актах, касающихся стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.	Законодательные основы деятельности предприятий в области сельского хозяйства	ПК-4. Готовность реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства	ИДК-1$_{ПК-4}$ Использует теоретические основы, методологию и принципы стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства ИДК-2$_{ПК-4}$ Умеет реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства	Анализ отечественного и зарубежного опыта

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 ОПОП ВО 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 квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

2.4. Вид выпускной квалификационной 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 квалификационных 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 квалификационым 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.

Государственный экзамен проводится в два этапа: тестовый контроль (100 вопросов) и выполнение ситуационных заданий по указанным ниже дисциплинам из соответствующих разделов:

- по дисциплине «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья»;
- по дисциплине «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения»;
- по дисциплине «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции животного происхождения».

2.10 Время для выполнения заданий государственного экзамена - 5 академических часов (выполнение тестовых заданий – 2 часа, решение ситуационных задач – 3 часа).

3. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ВКЛЮЧЕННЫХ В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКЗАМЕН

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 ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКЗАМЕН

Б.1.Б.13 Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья

Смысловой модуль. Потребительные свойства и качество товаров, методы его исследования и оценивания

Тема 1. Потребительные свойства товаров.

Общие понятия о свойствах материальных и нематериальных объектов – продуктов природы, предметов и вещей. Классификация потребительных свойств. Социокультурные свойства. Свойства утилитарные и эстетические. Свойства социального назначения и их показатели. Функциональные свойства. Надежность товаров и ее показатели. Эргономические свойства товаров. Эстетические свойства. Свойства экологические и безопасности потребления товаров.

Тема 2. Качество товаров, значение и требования.

Понятие качества товаров. Определение (дефиниция) понятия «качество». Значение качества товаров в современных условиях. Требования к товарам. Группирование показателей и характеристик качества товаров. Модель Кано. Методы исследования и оценивания показателей качества товаров.

Тема 3. Факторы, влияющие на качество товаров.

Группирование факторов. Характеристика факторов формирования качества товаров. Характеристика факторов, сохраняющих качество товаров.

Тема 4. Контроль качества товаров.

Сущность контроля, виды и методы контроля. Дефекты товаров и их влияние на качество товаров. Порядок контроля качества товаров в торговле.

Тема 5. Оценка качества товаров.

Сущность оценки качества товаров и значение ее в товароведении и практической деятельности. Методы оценки уровня качества товаров.

Смысловой модуль. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров

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

Тема 7. Общая характеристика муки. Классификация. Производство муки. Факторы, формирующие качество муки. Сорта муки. Требования к качеству и безопасности муки. Классификация и ассортимент крупы. Принципы деления крупы на сорта, номера, марки. Экспертиза качества крупы. Классификация, ассортимент и потребительские свойства хлеба и хлебобулочных изделий. Способы приготовления теста. Организация и проведение экспертизы качества. Условия, предельные сроки хранения и реализации хлеба в торговой сети. Болезни и пороки хлеба.

Тема 8. Общая характеристика сухарных и бараночных изделий. Процесс производства. Организация и проведение экспертизы качества. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Тара, маркировка и транспортирование. Пищевые концентраты на зерновой основе. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Тара, маркировка и транспортирование.

Тема 9. Классификация свежих плодов и овощей; классификационные признаки. Качество плодоовощной продукции, номенклатура потребительских свойств и показателей. Особенности стандартизации плодоовощной продукции. Особенности химического состава, пищевая ценность и безопасность плодов и овощей. Физические свойства плодов и овощей. Факторы, формирующие качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Микробиологические процессы. Влияние микробиологических процессов на качество, безопасность и сохраняемость плодов и овощей. Тара и упаковочные материалы плодов и овощей. Типы, виды и разновидности. Маркировка плодоовощной продукции.

Тема 10. Классификация, товароведение и экспертиза свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение. Товароведная характеристика и оценка качества капустных и луковых овощей, требования к качеству и безопасности. Товароведная характеристика и оценка качества тыквенных и томатных овощей, требования к качеству и безопасности.

Тема 11.Товароведная характеристика и оценка качества семечковых, косточковых плодов, требования к качеству и безопасности. Орехоплодные. Классификация. Товароведная характеристика отдельных видов. Теоретические основы консервирования. Принципы и методы консервирования. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов. Процессы, протекающие при хранении консервов. Сроки хранения. Экспертиза качества плодоовощных

консервов. Правила и методы отбора проб. Показатели безопасности консервов. Сушеные плоды, овощи и грибы.

Смысловой модуль. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий.

Тема 12. Характеристика однородных групп товаров, входящих в состав раздела «Вкусовые товары». Классификация вкусовых товаров. Алкогольные напитки. Спирт этиловый. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Водка. Определение. Классификация и ассортимент, качество и безопасность. Ликероводочные изделия, определение, классификация и ассортимент. Крепкие алкогольные напитки длительной выдержки, классификация и ассортимент, товароведная характеристика. Коньяк, бренди, виски, джин, ром – определение, классификация и ассортимент, товароведная характеристика. Виноградные вина. Определение, международная классификация, ассортимент, маркировка. Дегустация вин. Игристые и газированные вина. Ароматизированные вина – особенности производства. Ароматизированные вина- общая характеристика, ассортимент. Плодовые вина Определение, ассортимент, товароведная характеристика.

Тема 13. Безалкогольные напитки. Классификация и характеристика ассортимента: газированные напитки, соки плодово-ягодные, напитки на хлебном сырье, минеральные воды, чай. Требования к качеству и безопасности безалкогольных напитков.

Тема 14. Приправы и пищевые вкусоароматические добавки, табак. Определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.

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

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

Тема 16. Сведения о пищевой ценности фруктово-ягодных кондитерских изделий с неоформленной структурой. Варенье. Понятие, классификация. Основные технологические процессы производства и их влияние качество конечного продукта. Экспертиза качества. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию, хранению. Джем. Повидло. Понятие. Классификация. Особенности технологии приготовления. Экспертиза качества. Особенности упаковки, маркировки.

Тема 17. Мучные кондитерские изделия. Пряники. Классификация, ассортимент, технологические процессы производства и их влияние на качество продукта. Экспертиза качества. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению.

Мучные восточные сладости. Особенности рецептур изделий. Ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке, хранению, транспортировке, упаковке изделий.

Б.1.Б.20 Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения

МОДУЛЬ 1 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ЗЕРНА, КРУПЫ, МУКИ, ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Смысловой модуль 1. Товароведение и экспертиза качества зерна

Тема 1. Классификация зерновых культур, строение зерна, химический состав.

Тема 2. Пищевая ценность и технологические достоинства зерна основных культур.

Тема 3. Пшеница, рожь и тритикале. Классификация. Особенности химического состава, хлебопекарные свойства.

Смысловой модуль 2. Товароведение и экспертиза качества крупы

Тема 4. Классификация, ассортимент и пищевая ценность крупы.

Тема 5. Экспертиза качества крупы.

Тема 6. Хранение крупы. Упаковка и маркировка.

Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий

Тема 7. Характеристика муки, классификация. Формирование товарных сортов муки, показатели качества.

Тема 8. Классификация и ассортимент хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.

Тема 9. Организация и проведение экспертизы качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий.

МОДУЛЬ 2 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ.

Смысловой модуль 1. Сахар и сахаристые кондитерские изделия

Тема 1. Сахар и мёд. Классификация, характеристика ассортимента

Тема 2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия

Тема 3. Классификация и ассортимент карамели, дефекты

Тема 4. Шоколад и какао продукты

Тема 5. Классификация и ассортимент конфет, дефекты

Тема 6. Восточные сладости и халва, их ассортимент

Смысловой модуль 2. Мучные кондитерские изделия

Тема 7. Ассортимент печенья, показатели качества, дефекты

Тема 8. Товароведная оценка качества сырцовых и заварных пряников

Тема 9. Вафли, ассортимент вафель, виды начинок

Тема 10. Классификация и ассортимент тортов и пирожных

Тема 11. Ассортимент и экспертиза качества кексов, рулетов

Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза пряностей и приправ

Тема 12. Характеристика и ассортимент классических пряностей

Тема 13. Классификация соли, оценка качества. Уксус

Смысловой модуль 4. Характеристика чая, кофе и кофепродуктов. Характеристика пива, вин, безалкогольных газированных напитков и ликёроводочных изделий

Тема 14. Классификация, ассортимент и оценка качества чая

Тема 15. Классификация, ассортимент и оценка качества кофе и кофепродуктов

Тема 16. Классификация, ассортимент и оценка качества пива

Тема 17. Классификация, ассортимент и оценка качества вин

Тема 18. Ассортимент и оценка качества безалкогольных газированных напитков

Тема 19. Классификация, ассортимент и оценка качества ликёроводочных изделий

МОДУЛЬ 3 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ

Смысловой модуль 1. Характеристика свежей плодоовощной продукции

Тема 1. Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей

Тема 2. Общие требования к транспортированию и упаковке плодоовощного сырья

Тема 3. Факторы, влияющие на сохранность свежих плодов и овощей

Смысловой модуль 2. Характеристика продуктов переработки плодоовощного сырья

Тема 4. Классификация, ассортимент, пищевая ценность плодоовощных консервов

Тема 5. Квашеные и соленые овощи, моченые плоды

Тема 6. Сушеные и замороженные овощи и плоды

Тема 7. Грибы и продукты их переработки

Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза свежих и переработанных плодов и овощей

Тема 8. Экспертиза качества свежих плодов и овощей.

Тема 9. Хранение свежей плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка.

Тема 10. Экспертиза качества переработанной плодоовощной продукции.

Тема 11. Хранение переработанной плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка.

Б.1.Б.21 Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции животного происхождения

Смысловой модуль. Экспертиза продуктов животного происхождения

Тема 1. Экспертиза продуктов животного происхождения

Тема 2. Экспертиза молока и молочных товаров

Тема 3. Экспертиза пищевых жиров животного происхождения.

Смысловой модуль. Экспертиза мяса и мясных товаров. Экспертиза яиц и яичных товаров.

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.

Смысловой модуль. Экспертиза рыбы, рыбных и морепродуктов

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.

Тема 8. Способы защиты продовольственных товаров от фальсификации.

5. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ (ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ), ВЫНОСИМЫХ НА ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКЗАМЕН

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

1. В течение какого времени должна быть принята рыба горячего копчения по количеству и качеству? (1 вариант ответа)

а) Не более 6 часов
б) Не более 10 часов
в) Не более 12 часов
г) Не более 48 часов

2. Какой белок в составе молока занимает наибольший удельный вес? (1 вариант ответа)

а) казеин
б) альбумин
в) глобулин
г) миоген

3. Какой физико-химический показатель свидетельствует о разбавлении молока водой? (1 вариант ответа)

а) плотность
б) кислотность
в) группа чистоты
г) температура

4. Для чего на молочных заводах проводят пастеризацию и стерилизацию молока? (1 вариант ответа)

а) уничтожение микрофлоры молока
б) изменение цвета молока
в) изменение кислотности молока

г) изменение жирности молока

5. Совокупность каких показателей определяет свежесть зерна (1 вариант ответа)

а) натурная масса, стекловидность, цвет
б) цвет, запах и вкус
в) натурная масса, запах, свежесть
г) зольность, влажность, стекловидность

6. Укажите виды томатных овощей. (1 вариант ответа)

а) Перец, баклажаны, томаты
б) Кабачки, томаты, перец
в) Перец горький, баклажаны, огурцы
г) томаты, огурцы, тыква, баклажаны

7. Хлебные злаки подразделяются (1 вариант ответа)

а) типичные и просовидные
б) гречишные и просовидные
в) бобовые и типичные
г) масличные и бобовые

8. Наиболее распространенные сорта вишни группы морели (1 вариант ответа)

а) Дрогана желтая, Жабуле, Апрелька, Ранняя майская
б) Краса Севера, Склянка розовая, Аморель розовая
в) Любская, Владимирская, Шубинка, Плодородная Мичурина
г) Опата, Жемчужина Урала, Орловский сувенир, Тихоокеанская

9. Отличие крекера от галет (1 вариант ответа)

а) не большое содержание жира
б) большое содержание жира, тонкостенной слоистостью и хрупкостью
в) толстостенной слоистостью и хрупкостью

10. Печенье изготовляют из муки: (1 вариант ответа)

а) пшеничной высшего
б) пшеничной высшего, 1-го и 2-го сортов,
в) пшеничной
г) нет правильного ответа

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

1. При проведении товарной экспертизы икры из кабачков по органолептическим показателям качества выявлено: 1. внешний вид – это однородная, близкая к гомогенной, равномерно измельченная овощная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян и фрагментов

кожицы перезрелых овощей; 2. консистенция – мажущаяся и наблюдается значительное отделение жидкости; 3. вкус и запах – менее выраженные, свойственные икре, изготовленной из овощных полуфабрикатов, наличие посторонних привкуса и запаха; 4. цвет – не однородный по всей массе. На маркировке указано, что массовая доля сухих веществ составляет 18,0%, массовая доля – 7,0 %, а массовая доля хлоридов 1,5 %. В процессе проведения экспертизы установлено, что массовая доля сухих веществ составляет 16,0 %; массовая доля жира – 9%; массовая доля хлоридов – 1,7 %; обнаружены минеральные примеси.

Определить:

1. К какому сорту относится икра из кабачков?
2. Соответствуют физико-химические показатели качества представленной информации на маркировке?
3. О чем свидетельствуют органолептические показатели качества икры из кабачков при проведении товарной экспертизы?

2. В магазин поступила партия охлажденного мяса в полутушах, которая имеет следующие характеристики

Показатель	Характеристика
Масса партии	3205 кг
Дата изготовления	12.03.2025
Внешний вид туши	Мышцы развиты хорошо, остистые ростки позвонков и седельные бугры выступают не резко. Подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седельным буграм. На шее, лопатках, бедрах, передних ребрах, в области таза и паха - отложение жира в виде участков.
Цвет мышц	Ярко - красный, на разрезе - мраморность.
Состояние жировой ткани	Светло-желтого цвета, твердый, крошливый.
Клеймение	Круглое клеймо, нанесенное фиолетовой краской на лопаточной, спинной, поясничный, бедренную, грудную части туши.

Полученную партию мяса разместили на хранение в холодильную камеру при температуре -1 ^{o}C и относительной влажности воздуха 75%. Эта партия мяса была реализована через 3 суток в количестве 3149 кг. Естественные потери для мяса I категории за 3 суток составляют 0,64%; для мяса II категории 0,72%. Нормы потерь при разрубывании туши 0,5%.

Определить:

1. Вид мяса, возраст, категорию упитанности.
2. Сделайте вывод о клеймение.
3. Рассчитайте размер потерь и укажите, на чей счет их следует отнести.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ СТУДЕНТОВ НА ГОСУДАРСТВЕННОМ ЭКЗАМЕНЕ

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

Шкала оценивания:

90-100 баллов - ***отлично***;

75-89 баллов – ***хорошо***, *(в том числе 80-89 баллов – **очень хорошо**, 75-79 баллов - **хорошо**);*

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

35-59 баллов - ***неудовлетворительно*** с возможностью повторной сдачи;

0-34 балла – ***неудовлетворительно*** с обязательным повторным изучением курса.

Государственная шкала	**Критерии**
90-100 баллов - ***отлично***	ОТЛИЧНО – 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. Оценка **«отлично»** предполагает глубокое знание всех курсов, выносимых на государственный экзамен и ставится студентам, которые при ответе: · обнаруживают всестороннее систематическое и глубокое знание программного материала; · демонстрируют знание современной учебной и научной литературы; способны творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; · владеют понятийным аппаратом; · демонстрируют способность к анализу и сопоставлению различных подходов к решению заявленной в билете проблематики;
*8*0-89 баллов – ***очень хорошо***	ОЧЕНЬ ХОРОШО – Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, все выводы носят аргументированный и доказательный характер. 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:

	· обнаруживают твёрдое знание программного материала; · усвоили основную и наиболее значимую дополнительную литературу; · способны применять знание теории к решению задач профессионального характера; · допускают отдельные погрешности и неточности при ответе.
75-79 баллов - ***хорошо***	ХОРОШО – ОЧЕНЬ ХОРОШО – Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Оценка **«хорошо»** ставится студенту за правильные, но не совсем полные ответы на вопросы билета. Обязательно понимание взаимосвязей между явлениями и процессами, знание основных закономерностей. Оценка «**хорошо»** ставится студентам, которые при ответе: · обнаруживают достаточно твёрдое знание программного материала; · усвоили основную и наиболее значимую дополнительную литературу; · способны применять знание теории к решению задач профессионального характера; · допускают погрешности и неточности при ответе.
60-74 баллов – ***удовлетворительно***	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО – Допускаются некоторые нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Имеются затруднения с выводами. Оценка **«удовлетворительно»** ставится студентам, которые при ответе: · в основном знают программный материал в объёме, необходимом для предстоящей работы по профессии; · в целом усвоили основную литературу; · допускают существенные погрешности в ответе на вопросы экзаменационного билета. Оценка **«удовлетворительно»** предполагает ответ только в рамках лекционного курса, приводимые формулировки являются недостаточно четкими, в ответах допускаются неточности.
35-59 баллов – ***неудовлетворительно*** с возможностью повторной сдачи	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО – Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний. 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?».

	Оценка **«неудовлетворительно»** ставится студентам, которые при ответе: · обнаруживают значительные пробелы в знаниях основного программного материала; · допускают ошибки в ответе на вопросы экзаменационного билета; · демонстрируют существенное незнание теории и практики курса.
0-34 балла – ***неудовлетворительно*** с обязательным повторным изучением курса	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО – Материал излагается непоследовательно, не представляет определенной системы знаний. 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. Оценка **«неудовлетворительно»** ставится студентам, которые при ответе: · обнаруживают отсутствие знаний основного программного материала; · допускают принципиальные ошибки в ответе на вопросы экзаменационного билета; · демонстрируют полное незнание теории и практики курса.

7. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

7.1 Основная литература

1. Микулович Л.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Микулович Л.С., Галун Л.А., Коссая Ж.Н.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2018.— 271 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20154.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Китаевская С.В. Товароведение продовольственных товаров. Продукты растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Китаевская С.В., Никитина Е.В., Решетник О.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018.— 220 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63509.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Шевхужев А.Ф. Учебно-методическое пособие по подготовке квалификационной работы для студентов специальности 110305.65 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]/ Шевхужев А.Ф., Погодаев В.А.— Электрон. текстовые данные.—

Саратов: Вузовское образование, 2019.— 32 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/18944.html.— ЭБС «IPRbooks»

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, 2020. - 320 с.

6.Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. - М.: Дашков и К, 2019. - 189 с.

7. Коробкина З.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров / З.В. Коробкина, С.А. Страхова. - М.: Колос, 2013. - 352с.

8. Кажаева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кажаева О.И., Манихина Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2019.— 211 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/24347.html.— ЭБС «IPRbooks»

7.2. Дополнительная литература:

1. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Н.И. Дунченко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 480 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65296.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Е.П. Корнена [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 384 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65295.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Асфондьярова, И. В. Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров: учебное пособие / И. В. Асфондьярова, К. В. Илларионова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 150 c. — ISBN 978-5-9909159-3-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/80505.html

4. Мамедова, Т. Д. Сырьё и материалы для потребительских товаров. Учебный модуль 1. Сырье для производства продовольственных товаров: учебное пособие для студентов специальности 080115.65 Таможенное дело / Т. Д. Мамедова. — Владивосток : Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2019. — 188 c. — ISBN 978-5-9590-0564-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].

— URL: http://www.iprbookshop.ru/25789.html

5. Минько, Э. В. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 373 c. —

ISBN 978-5-4486-0017-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/70618.html

6. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru

7. Резниченко И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Учебное пособие/ Резниченко И.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014.— 203 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/61281.html.— ЭБС «IPRbooks»

8. Пешков А.Д. Сертификация и химический контроль сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: методические указания к самостоятельной работе студентам направления подготовки 110900.62 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/ Пешков А.Д., Каппушев А.У., Бостанов А.Х.— Электрон. текстовые данные.— Черкесск: Северо-Кавказская государственная гуманитарнотехнологическая академия, 2023.— 16 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27225.html.— ЭБС «IPRbooks»

9. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.А. Галун [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2019.— 254 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20155.html.— ЭБС «IPRbooks»

10. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куликова Н.Р.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020.— 169 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/747.html.— ЭБС «IPRbooks»

11. Микулович Л.С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Микулович Л.С., Лисовская Д.П.— Электрон. текстовые данные — Минск: Вышэйшая школа, 2019.— 480 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20153.html.— ЭБС «IPRbooks»

12. Лисовская Д.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лисовская Д.П., Рощина Е.В., Суконкина Е.Б.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2022.— 352 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20290.html.— ЭБС «IPRbooks»

13. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: тесты/ Страхова С.А.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2016.— 163 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60520.html.— ЭБС «IPRbooks»

14. Кажаева О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кажаева

О.И.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 125 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/54111.html.— ЭБС «IPRbooks»

15. Романюк Т.И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романюк Т.И., Чусова А.Е., Новикова И.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020.— 160 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47429.html.— ЭБС «IPRbooks»

7.3. Электронные ресурсы

1. Попова Н.А. Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственного сырья - Курс дистанционного обучения на платформе Moodle, 2025.
2. Попова Н.А. Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения. - Курс дистанционного обучения на платформе Moodle, 2025.
3. Медведкова И.И. Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции животного происхождения - Курс дистанционного обучения на платформе Moodle, 2025.
4. Гончарова Т.В. Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции животного происхождения (Жировые товары) - Курс дистанционного обучения на платформе Moodle, 2025.