Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дрожжина Светлана Владимировна
Должность: Ректор
Дата подписания: 26.10.2026 15:20:21
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 технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»
_____С.В. Дрожжина
«26» 12 2025 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов образовательной программы высшего образования
программа бакалавриата
очной /заочной формы обучения

Донецк 2025

Составители:

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
д-р экон. наук, доцент — К. А. Антошина

Доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой,
канд. техн. наук, доцент — _____ (подпись) В.Г. Корнийчук

Доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, канд.техн.наук — _____ Т.А. Милохова

Утверждено на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Протокол № 10 от «28» 10 2025 г.

Зав. кафедрой _____ Антошина К.А.

Одобрено Ученым Советом факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

Протокол № 3 от «27» 10 2025 г.

Председатель _____ Кощавка И.В.

Одобрено Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол № 4 от «26» 11 2025 г.

Председатель _____ Крылова Л.В.

Содержание программы государственного экзамена по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов

1.	Общие положения	4
2.	Порядок проведения госдарственного экзамена	5
3.	Перечень учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена	7
4.	Содержание учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена	8
4.1.	Технология продуктов из гидробионтов	8
4.2.	Технология мяса и мясных продуктов	9
4.3.	Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения	10
5.	Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен по учебным дисциплинам	12
5.1.	Технология продуктов из гидробионтов	12
5.2.	Технология мяса и мясных продуктов	13
5.3.	Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения	14
6.	Критерии оценки ответов на вопросы государственного экзамена	16
7.	Список рекомендованной литературы	18
7.1.	Основная литератрура	18
7.2.	Дополнительная литература	18
7.3.	Электронные ресурсы	19

1. Общие положения

Целью государственного экзамена является определение уровня соответствия освоения обучающимися базовых для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения дисциплин в соответствии с основной профессиональной образовательной программой и требованиями государственного образовательного стандарта высшего образования для решения задач профессиональной деятельности, которая включает и научно-исследовательскую деятельность.

К государственному экзамену допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе бакалавриат направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственному экзамену, во время его проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

2. Порядок проведения государственного экзамена

Государственный экзамен проводится письменно.

Результаты государственного экзамена определяются оценками по национальной шкале: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и соответствующей бальной шкале: отлично – 90-100; хорошо – 75-89; удовлетворительно – 60-74; неудовлетворительно – 0-59. Оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Для проведения государственного экзамена на факультете ресторанно-гостиничного бизнеса создается государственная экзаменационная комиссия. Для приема государственного экзамена у студентов приказом ректора утверждается состав комиссии, которая работает в соответствии с ПП 2-150/УН «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» и данной программомй. Комиссия действуют в течение календарного года.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий. Заседания комиссий проводятся председателями комиссий, а в случае их отсутствия − заместителями председателей комиссий.

Решения комиссий принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель обладает правом решающего голоса.

Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами. В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности

обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателями. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии также подписывается секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Протоколы заседаний комиссий сшиваются в книги и хранятся в архиве ФГБОУ ВО «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО».

Результаты государственного экзамена, проводимого в письменной форме, объявляются в день его проведения.

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

Обучающиеся, не прошедшие государственный экзамен в связи с неявкой на него по уважительной причине, вправе пройти его без отчисления их из ДонНУЭТ в сроки, определяемые руководством университета.

К уважительным причинам неявки на государственный экзамен относятся:

− временная нетрудоспособность;

− вызов в суд;

− транспортные проблемы;

− иные причины.

Все вышеуказанные причины должны быть подтверждены документами.

Обучающиеся, не прошедшие государственный экзамен в связи с неявкой по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно» отчисляются из университета с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанности по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

3. Перечень учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена

Государственный экзамен по программе бакалавриат направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов проводится по нескольким дисциплинам образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.

Согласно учебному плану направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов программа бакалавриата на государственный экзамен вынесены дисциплины, указанные в табл. 1.

Таблица 1 – Учебные дисциплины, выносимые на государственный экзамен

Шифр по учебному плану	Наименование учебной дисциплины
Б.1.О.20	Технология продуктов из гидробионтов
Б.1.О.21	технология мяса и мясных продуктов
Б.1.О.24	Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения

4. Содержание учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена

4.1. Технология продуктов из гидробионтов

Классификация рыбных пород и их характеристика. Состав и свойства рыбного сырья. Массовый состав рыбы. Методы переработки гидробионтов в пищевой промышленности. Процессы подготовки сырья. Выход продукции. Физико-химические изменения гидробионтов при переработке. Прижизненные изменения в рыбе. Посмертные изменения. Глубокие изменения в структуре и химическом составе тканей и органов рыбы.

Холодильная технология. Основные принципы и способы консервирования. Заготовка живой рыбы. Классификация способов холодильной обработки. Охлаждение рыбы. Замораживание рыбы. Технология соленой рыбной продукции и пресервов. Посол рыбы. Мойка соленой рыбы. Пряный посол и маринование рыбы. Качественная характеристика маринованной и пряной рыбы. Технология копченой, сушеной и вяленой рыбопродукции. Вяление рыбы. Сушка рыбы. Копчение рыбы. Производство стерилизованных консервов. Общая характеристика производства консерв. Пресервы из рыбы. Консервирование икры.

Новые продукты, вырабатываемые на основе рыбного сырья. Общая классификация рыбной продукции. Производство рыбного фарша и возможности его применения. Способы изготовления рыбного фарша. Рыбные паштеты и пасты. Кулинарные изделия из рыбного фарша. Рыбные пасты. Пасты из икры и морской капусты. Рыбные масла и кремы. Технология производства рыбных кормовых паршей, кормовой продукции из гидробионтов. Производство кормового фарша. Получение кормовой муки. Производство рыбного клея. Производство жемчужного пата. Производство технического рыбного жира. Производство медицинских жиров.

4.2. Технология мяса и мясных продуктов

Роль мясопродуктов в питании человека, пищевая и биологическая ценность. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки.

Холодильная обработка мяса и мясных продуктов Холодильная обработка как способ консервирования мяса. Классификация мяса по термическому состоянию. Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Тепло - и массообмен мяса с окружающей средой. Усушка мяса при охлаждении и хранении. Подмораживание мяса, его цель и режимы. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии. Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания.

Технология сублимирования мяса и мясопродуктов. Теоретические основы сублимационной сушки, закономерности тепло – и массопереноса в различные периоды сушки. Способы теплоотвода и их оценка. Технология сублимационной сушки мяса и мясопродуктов.

Производство сырых полуфабрикатов. Технология вторых замороженных готовых блюд. Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы. Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса. Производство фасованного мяса. Производство рубленых полуфабрикатов. Производство пельменей. Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд. Современные тенденции и роль в обеспечении здорового питания

Производство колбасных, соленых и копченых изделий Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции. Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов. Требования к ним. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного и другого происхождения.

Технологические и аппаратурно- технологические схемы производства Технология производства колбасных изделий. Технология солено-копченые изделия. Производство изделия комбинированного типа на основе мясного сырья.

Производство мясных баночных консервов Ассортимент и принципы классификации консервов. Требования стандартов к качеству продукции. Виды сырья и требования к нему. Виды тары и их характеристика Технологический процесс производства консервов

Влияние сушки на свойства мясных продуктов Современный отечественный и зарубежный опыт. Технологический процесс комплексной переработки кости на отечественных и зарубежных линиях. Механическая обвалка кости: производство пищевых бульонов.

Производство клея и желатина; схемы производства клея и желатина. Характеристика клея и желатина. Промышленное использование. Виды сырья и требования к нему. Технологический процесс производства. Обоснование технологических процессов и техника производства.

Производство яйцепродуктов; характеристика яиц. Строение, состав и свойства куриного яйца. Пищевая ценность яиц и его компонентов. Требования к качеству яиц. Хранение яиц. Технологический процесс получения мороженых и сухих яйцепродуктов. Упаковка, маркировка и хранение. Изменения при хранении

4.3. Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения

Сырье животного происхождения. Белки, как сложные полимерные соединения. Основные виды сырья животного происхождения. Продовольственное сырье (пищевое сырье) животного происхождения. Виды переработки животного сырья.

Физико-химические характеристики белков. Физико-химические свойства

нативного белка.

Изменение белков пищевых продуктов при производстве полуфабрикатов. Глубина и степень их изменений. Гидратация, дегидратация, денатурация и деструкция белка.

Физические свойства триглицеридов. Окисление жиров. Влияние кислорода и температуры на изменение жиров.

Изменение цвета и формирование вкусо-ароматического комплекса при тепловой обработке продуктов. Процессы, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов, рыбопродуктов. Образование азотистых экстрактивных веществ в мясе и рыбе при их тепловой обработке.

Физико-химические основы технологии. Структурообразование в дисперсных системах.

Биохимические и микробиологические основы технологии. Ферменты в пищевых технологиях

Изменение содержания воды, сухих веществ и витаминов в процессе тепловой обработки. Вода - как основной компонент большинства пищевых продуктов. Классификация форм связи влаги на основе энергии связи. Изменения содержания воды и сухих веществ при тепловой обработке продуктов.

5. Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен по учебным дисциплинам

5.1. Технология продуктов из гидробионтов

1. Классификация промысловых рыб.
2. Классификация способов холодильной обработки водного сырья.
3. Технологический процесс производства натуральных консервов
4. Пороки соленой продукции, причины их возникновения и способы предупреждения.
5. Производство технического рыбного жира
6. Технология производства рыбных паст
7. Технохимические свойства гидробионтов и их технологические особенности.
8. Посмертные изменения, происходящие в гидробионтах.
9. Процессы подготовки рыбного сырья.
10. Классификация посолов рыбы.
11. Технология рыбы горячего копчения. Требования к качеству, сроки хранения.
12. Способы изготовления рыбного фарша. Требования к качеству
13. Массовый состав рыбы.
14. Методы переработки гидробионтов в пищевой промышленности.
15. Технология приготовления вяленой рыбы.
16. Технологическая схема рыбных консервов в масле.
17. Производство рыбного фарша и возможности его применения
18. Классификация способов холодильной обработки водного сырья.
19. Кулинарные изделия из рыбного фарша
20. Прижизненные изменения в рыбе.
21. Технология производства сушеной и вяленой рыбы, требования к качеству. Условия хранения.
22. Характеристика рыбного сырья, технология промышленного производства рыбных консервов в масле и томате. Условия хранения консервов.

23. Способы интенсификации посола рыбы. Виды посола.
24. Производство медицинских жиров.
25. Способы перевозки живой рыбы.
26. Технология Пряного посола и маринования рыбы
27. Виды и способы копчения рыбы. Физико-химические изменения протекающие при копчении.
28. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы.
29. Химический состав промысловой рыбы.
30. Технология приготовления пресервов из рыбы.
31. Глубокие изменения в структуре и химическом составе тканей и органов рыбы при вылове и хранении.
32. Классификация рыбного сырья. Виды посола.
33. Технологическая схема рыбных консервов в масле. Требования к качеству.
34. Способы охлаждения рыбы. Полуфабрикаты из рыбы.
35. Процессы подготовки сырья для приготовления готовой продукции.
36. Технология рыбы горячего копчения.
37. Основные группы гидробионтов.
38. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы.
39. Классификация способов холодильной обработки водного сырья.
40. Производство технического рыбного жира.
41. Пасты из икры и морской капусты.

5.2. Технология мяса и мясных продуктов

1 Роль мясопродуктов в питании человека
2 Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки.
3 Холодильная обработка как способ консервирования мяса
4 Классификация мяса по термическому состоянию
5 Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка
6 Усушка мяса при охлаждении и хранении.

7 Подмораживание мяса, его цель и режимы.

8 Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.

9 Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания

10 Технология сублимирования мяса и мясопродуктов Теоретические основы сублимационной сушки

11 Способы теплоотвода и их оценка. Технология сублимационной сушки мяса и мясопродуктов.

12 Технология вторых замороженных готовых блюд. Классификация полуфабрикатов

13 Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса.

14 Производство рубленых полуфабрикатов. Производство пельменей

15 Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд.

16 Современные тенденции и роль в обеспечении здорового питания

17 Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции

18 Ассортимент и принципы классификации консервов

19 Технологический процесс комплексной переработки кости на отечественных и зарубежных линиях

20 Производство клея и желатина; схемы производства клея и желатина

5.3. Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения

1. Систематизация составных частей пищевых продуктов
2. Белки в технологиях пищевых производств
3. Характеристика и изменение белков в технологическом процессе
4. Общая характеристика белков
5. Характеристика свойств белков
6. Модификация белков
7. Гидратация, дегидратация, денатурация и деструкция белков пищевых

продуктов

8. Характеристика белков пищевых продуктов

9. Белки мяса

10. Белки молока

11. Белки куриного яйца

12. Общая характеристика жиров

13. Технологические свойства жиров

14. Химические свойства жиров

15. Окисление жиров

16. Гидролиз жиров

17. Пищевая порча жиров

18. Изменение жиров при тепловой обработке

19. Изменение жиров при варке

20. Изменение жиров при жарке

21. Физико-химические и органолептические изменения жиров при фритюрной жарке

22. Влияние жарки на пищевую ценность жира

23. Пути повышения стойкости жиров при хранении и тепловой обработке

24.Органолептические изменения мяса и мясных продуктов в процессе технологической обработки

25.Изменение содержания воды, сухих веществ в процессе технологической обработки пищевых продуктов

26.Вода в пищевых продуктах, виды связи влаги с материалом

27.Изменение содержания воды, сухих веществ при механической обработке продуктов

28.Изменение содержания воды, сухих веществ при тепловой обработке продуктов

29.Биохимические и микробиологические основы технологии пищевых продуктов

6. Критерии оценки ответов на вопросы государственного экзамена

Оценка знаний студентов осуществляется по 100-балльной системе с фиксацией оценки в экзаменационной ведомости.

Определение уровня знаний и навыков происходит в соответствии со следующими критериями:

– отличному уровню (90-100 балов) отвечают выявленные всесторонние системные и глубокие знания управления и организации торгово-технологических процессов на предприятии питания, четкое владение содержанием функций и структуры управления, конкуренции, договорных отношений, оперативного планирования труда на производстве, организации рабочих мест, методов и форм обслуживания потребителей на предприятии питания, а также умение анализировать и формулировать направления совершенствования и дальнейшего развития всех участков предприятия; умение использовать их на практике. Оценка «отлично» выставляется при правильном и полном выполнении всех заданий программы, правильных ответах на все вопросы;

– хорошему уровню (75-89 балла) соответствует выявление системных и глубоких знаний теории управления и организации торгово-технологических процессов на предприятии питания, владение содержанием функций и структуры управления, маркетинговой среды, конкуренции, договорных отношений, оперативного планирования работы производства, организации рабочих мест, методов и форм обслуживания, умение использовать их на практике, анализировать реальное их воплощение на предприятии и предлагать их совершенствование. Оценка «хорошо» выставляется при выполнении всех заданий программы, недостаточно полных и точных ответах на вопросы;

– удовлетворительному уровню (60-74 балла) соответствует выявление знания основных вопросов управления и организации работы на предприятии, усвоение информации в основном из лекционного курса; владение основным

понятийным аппаратом, методами и инструментарием, предусмотренными программой, допуская непринципиальные ошибки. Оценка «удовлетворительно» выставляется при выполнении всех заданий программы, неточных или ошибочных ответах на отдельные вопросы;

– неудовлетворительному уровню (менее 60 баллов) соответствует выявление значительных пробелов в знаниях основного материала и владении отдельными понятиями.

7. Список рекомендуемой литературы

7.1. Основная литература

1. Коршунова А.Ф. Физико-химические основы технологии продуктов питания: учебное пособие (электронный ресурс). Для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» специализации «Технология в ресторанном хозяйстве» / А.Ф. Коршунова, Н.В. Кравченко. – Донецк : ДонНУЭТ, 2016. – 181 с.

2. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Я. Пономарев [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. – 145 с. – ЭБС «IPRbooks». – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63496.html. – Загл. с экрана.

3. Постников С.И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.И. Постников. – Электрон. текстовые данные. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – ЭБС «IPRbooks». – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66122.html. – Загл. с экрана.

4. Ким, Г. Н. Барьерная технология гидробионтов: учебное пособие / Г. Н. Ким. – Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2017. – 336 с. – ISBN 978-5-903090-59-4. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/35809.html. – Загл. с экрана.

7.2. Дополнительная литература

1. Кравченко, Н. В. Физико-химические основы технологии продуктов питания [Электронный ресурс] : конспект лекций по дисциплине для студентов ФРГБ направления подгот. 19.03.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», дн. и заоч. форм обучения / Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т

экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017.

2. Современные технологии продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е. В. Богданова [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 64 c. – ЭБС «IPRbooks». – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74019.html. – Загл. с экрана.

3. Владимцева, Т. М. Технология рыбы и рыбных продуктов. Методы определения качества рыбной продукции. [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т. М. Владимцева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 105 с. ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ

4. Авдеева, Е. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов : лабораторный практикум. Учебное пособие / Е. Н. Авдеева, Н. А. Головина. – Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2017. – 192 c. – ISBN 978-5-903090-52-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/35811.html. – Загл. с экрана.

7.3. Электронные ресурсы

1. Российская Академия образования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://rao.edu.ru -– Загл. с экрана.

2. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

3. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.ru. – Текст : электронный.

4. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. –

URL: http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

5. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

6. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань»

7. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com. – Текст : электронный.

8. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru. – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

9. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru. – Текст : электронный.

10. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . – URL: http://liber.rea.ru/login.php. – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный ун-т. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 – .

– URL: https://library.lib.sfedu.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Научная электронная библиотека elibrary.ru : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2024. – URL: https://elibrary.ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

15. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012 – . – URL: http://cyberleninka.ru. – Текст : электронный.

16. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008 –]. – URL: https://rusneb.ru/ – Текст. Изображение : электронные.

Учебное издание

Антошина Ксения Анатольевна, профессор, д-р экон. наук, доцент

Корнийчук Владимир Григорьевич, доцент, канд. техн. наук, доцент

Милохова Татьяна Анатольевна**,** доцент, канд. техн. наук

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов
(шифр, наименование направления подготовки, профиль/магистерская программа)
образовательной программы высшего образования –
программа бакалавриата
(бакалавриата/магистратуры)
очной /заочной формы обучения
(очной/заочной)

Скорректированный сводный план 2026 год, позиция _____

ФГБОУ ВО «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

283050, г. Донецк, ул. Щорса, 31.