

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»

кафедра ~~Агробиотехнологии~~ *Биотехнологий и*
производства продуктов питания

②

УТВЕРЖДАЮ

Декан _____

Курбанова М.Г. _____



рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.02

**Товароведение и
экспертиза
сельскохозяйственной
продукции**

z35.03.07-19-1AT02.plx

35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

бакалавр

Учебный план

Квалификация

Форма обучения

Общая трудоемкость

Часов по учебному плану

заочная

4 ЗЕТ

144

Виды контроля на курсах:

экзамен - 4

в том числе:

контактная работа 23,25

самостоятельная работа 120,75

часы на контроль 9

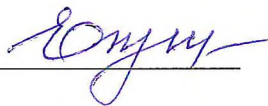
Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
	уп	рп		
Лекции	6	6	6	6
Семинарские занятия	6	6	6	6
Консультации	2	2	2	2
Промежуточная	0,25	0,25	0,25	0,25
Итого ауд.	12,25	12,25	12,25	12,25
Контактная работа	14,25	14,25	14,25	14,25
Сам. работа	120,75	120,75	120,75	120,75
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	144	144	144	144

Кемерово 2019 г.

Программу составил(и):

канд.техн.наук, доцент, Егушова Е.А.



Рабочая программа дисциплины

Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 23.05.2019 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
агробиотехнологии

Протокол №1 от 30 августа 2019 г.

Срок действия программы: 2019-2024 уч.г.

Зав. кафедрой _____ Курбанова М.Г.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией _____ агробиотехнологического факультета
Протокол №__1__ от 13.09.2019 г.

Председатель методической комиссии _____



Ульрих Е.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры агробиотехнологий *протокол №2 от 17.09.2020г*

Аварь Захарова Л. М.
 подпись расшифровка

② Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры агробиотехнологий *биотехнологий и краеведства продуктов питания*
протокол №2 от 13.09.2021г

Позняковский В. М.
 подпись расшифровка

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры агробиотехнологий

подпись расшифровка

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры агробиотехнологий

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель – приобретение теоретических и практических знаний по основам товародвижения и экспертизы сельскохозяйственной продукции; сохранения качества и снижения потерь продукции на всех этапах товародвижения; оптимизации условий транспортирования, хранения и реализации продукции; приобретение практических навыков проведения товарной экспертизы сельскохозяйственной продукции.

Задачи:

- формирование ассортимента и классификации сельскохозяйственной продукции;
- изучение факторов, формирующих качество сельскохозяйственной продукции, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания;
- формирование способности определения химического состава и пищевой ценности сельскохозяйственной продукции;
- формирование навыков владения методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;
- формирование навыков проведения и оформления результатов экспертизы сельскохозяйственной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Микробиология
2.1.2	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.3	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства
2.1.4	Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
2.1.5	Технологии хранения и переработки продукции животноводства
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Дисциплина не определяет входные знания, умения и опыт деятельности последующих дисциплин и практик

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-6: Готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Знать:

Уровень 1	основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
Уровень 2	нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья.
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	

Уметь:

Уровень 1	- определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
Уровень 2	использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	

Владеть:

Уровень 1	- методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
Уровень 2	- уровнем знаний нормативной и законодательной базы при переработки сельскохозяйственного сырья.
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	

Знать:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	- ассортимент и потребительские свойства сельскохозяйственной продукции;
3.1.2	- номенклатуру показателей качества сельскохозяйственной продукции;
3.1.3	- особенности нормирования показателей качества в соответствии с требованиями стандартов и других нормативных документов (НД);
3.1.4	- влияние отдельных факторов на качество сельскохозяйственной продукции, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания;
3.1.5	- методы определения качества сельскохозяйственной продукции.
3.1.6	
3.2 Уметь:	
3.2.1	- пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами (НД);
3.2.2	- выявлять дефекты сельскохозяйственной продукции и причины их возникновения;
3.2.3	- оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции.
3.3 Владеть:	
3.3.1	- специальной терминологией;
3.3.2	- современными методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;
3.3.3	- проведения и оформления результатов экспертизы сельскохозяйственной продукции.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	Раздел 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы							
1.1	Предмет, методы, цель и задачи товароведения /Лек/	4	0,5		ПК-7,31,32	0,5	Л2.1 Л2.5 Э1	Собеседование
1.2	Основополагающие термины товароведения /Ср/	4	2		ПК-7,31,32		Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.5 Э1	Собеседование
1.3	Классификация и ассортимент продовольственных товаров /Ср/	4	2		ПК-7,31,32		Л1.1Л2.1 Л2.5 Л2.6 Э1	Собеседование
1.4	Качество товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей продовольственных товаров /Ср/	4	2		ПК-7,31,32		Л1.1 Л1.3 Л1.4 Л1.6Л2.1 Л2.5 Э1	Собеседование
1.5	Изучение показателей качества товаров /Ср/	4	2		ПК-7,31,32		Л2.1 Л2.5 Э1	Собеседование
1.6	Методы оценки качества продовольственных товаров /Ср/	4	2		ПК-7, У1,У2,В1,В 2		Л1.2Л2.1 Л2.5 Э1	Собеседование
1.7	Физические и химические свойства продовольственных товаров /Ср/	4	2		ПК-7, У1,У2,В1,В 2		Л1.1Л2.1 Л2.5 Э1	Собеседование
1.8	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов /Ср/	4	4		ПК-7, У1,У2,В1,В 2		Л2.1 Л2.5 Э1	Разноуровневые задачи и задания

1.9	Изучение факторов, формирующих качество товаров /Ср/	4	2		ПК-7,31,32		Л1.3 Л1.6Л2.1 Л2.5 Э1	Собеседование
1.10	Изучение факторов, влияющих на сохранение качества товаров /Ср/	4	2		ПК-7,31,32		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.5 Э1	Собеседование
1.11	Виды деятельности по оценке потребительских товаров /Ср/	4	4		ПК-7,31,32		Л1.3 Л1.6Л2.1 Л2.5 Э1	Собеседование
1.12	Изучение видов и средств информации о продовольственных товарах /Ср/	4	2		ПК-7,31,32		Л2.1 Л2.5 Э1	Собеседование
1.13	Товарная экспертиза /Ср/	4	4		ПК-7,31,32		Л1.3 Л1.4 Л1.6Л2.1 Л2.5 Э1	Собеседование
1.14	Идентификация и фальсификация потребительских товаров /Ср/	4	2		ПК-7,31,32		Л1.2Л2.1 Л2.5 Э1	Собеседование
1.15	Тестирование по разделу /Ср/	4	2		ПК-7,31,32		Л2.1 Л2.5 Э1	Тест
	Раздел 2. Товароведение и экспертиза зерна злаковых, бобовых и семян масличных культур и продуктов его переработки							
2.1	Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна злаковых, бобовых и масличных культур /Лек/	4	0,5		ПК-7,31,32	0,5	Л1.2Л2.6 Л2.7 Э1 Э2	Собеседование
2.2	Правила приемки, методы отбора проб и порядок проведения товарной экспертизы зерна и продуктов его переработки /Ср/	4	2		ПК-7, У1,У2,В1,В 2		Л1.2Л2.6 Л2.7 Э1 Э2	Собеседование
2.3	Товароведная характеристика и экспертиза качества муки и круп /Лек/	4	0,5		ПК-7,31,32	0,5	Л1.2Л2.6 Л2.7 Э1 Э2	Собеседование
2.4	Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы /Сем зап/	4	1		ПК-7, У1,У2,В1,В 2	2	Л1.2Л2.6 Л2.7 Э1 Э2	Собеседование
2.5	Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий /Ср/	4	4		ПК-7, У1,У2,В1,В 2		Л1.2Л2.1 Л2.6 Л2.7 Э1 Э2	Собеседование
2.6	Товароведная характеристика и экспертиза качества растительных масел /Ср/	4	4		ПК-7,31,32		Л2.1 Л2.6 Э1 Э2	Собеседование
2.7	Тестирование по разделу /Ср/	4	2		ПК-7,31,32		Л1.2Л2.1 Л2.6 Э1	Собеседование
	Раздел 3. Товароведение и экспертиза плодов, овощей и продуктов их переработки							
3.1	Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей и плодов /Лек/	4	0,5		ПК-7,31,32	0,5	Л1.6Л2.2 Л2.6 Э1 Э2	Собеседование
3.2	Правила приемки, методы отбора проб и порядок проведения товарной экспертизы плодоовощной продукции /Ср/	4	2		ПК-7, У1,У2,В1,В 2		Л1.6Л2.2 Л2.6 Э1 Э2	Собеседование

3.3	Товароведная характеристика и экспертиза качества столовых корнеплодов /Сем зан/	4	1		ПК-7, У1,У2,В1,В 2	2	Л1.6Л2.2 Л2.6 Э1 Э2	Собеседование
3.4	Товароведная характеристика и экспертиза качества семечковых плодов /Ср/	4	2		ПК-7, У1,У2,В1,В 2		Л1.6Л2.2 Л2.6 Э1 Э2	Собеседование
3.5	Теоретические основы консервирования и товароведная характеристика переработанной продукции /Лек/	4	1		ПК-7,31,32	0,5	Л1.6Л2.2 Л2.6 Э1 Э2	Собеседование
3.6	Товароведная характеристика и экспертиза качества плодоовощных консервов /Ср/	4	4		ПК-7, У1,У2,В1,В 2		Л1.6Л2.2 Л2.6 Э1 Э2	Собеседование
3.7	Тестирование по разделу /Ср/	4	2		ПК-7,31,32		Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.6	Собеседование
	Раздел 4. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов							
4.1	Товароведная характеристика и экспертиза качества цельномолочных продуктов /Лек/	4	1		ПК-7,31,32	0,5	Л1.1 Л1.4Л2.3 Л2.8 Э1 Э2	Собеседование
4.2	Правила приемки, методы отбора проб и порядок проведения товарной экспертизы молока и молочной продукции /Ср/	4	4		ПК-7, У1,У2,В1,В 2		Л1.1 Л1.4Л2.3 Л2.8 Э1 Э2	Собеседование
4.3	Товароведная характеристика и экспертиза качества кисломолочных продуктов /Сем зан/	4	2		ПК-7, У1,У2,В1,В 2	2	Л1.1 Л1.4Л2.3 Л2.8 Э1 Э2	Собеседование
4.4	Товароведная характеристика и экспертиза качества масла сливочного и сыров /Лек/	4	1		ПК-7,31,32	0,5	Л1.1 Л1.4 Л1.5Л2.3 Л2.8 Э1 Э2	Собеседование
4.5	Товароведная характеристика и экспертиза качества масла сливочного /Ср/	4	4		ПК-7, У1,У2,В1,В 2		Л1.1 Л1.4Л2.1 Л2.3 Л2.8 Э1 Э2	Собеседование
4.6	Товароведная характеристика и экспертиза качества сыров /Ср/	4	4		ПК-7, У1,У2,В1,В 2		Л1.1 Л1.4Л2.3 Л2.8 Э1 Э2	Собеседование
4.7	Товароведная характеристика и экспертиза качества молочных консервов /Ср/	4	2		ПК-7,31,32		Л1.1 Л1.4Л2.3 Л2.8 Э1 Э2	Собеседование
4.8	Тестирование по разделу /Ср/	4	2,75		ПК-7,31,32		Л1.1 Л1.4Л2.3 Л2.8 Э1	Собеседование
4.9	Промежуточная аттестация /КРА/	4	0,25					
	Раздел 5. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов							
5.1	Товароведная характеристика и экспертиза качества мяса и субпродуктов /Лек/	4	1		ПК-7,31,32	0,5	Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.3 Л2.4 Л2.9 Э1 Э2	Собеседование

5.2	Правила приемки, методы отбора проб и порядок проведения товарной экспертизы мяса и мясопродуктов /Ср/	4	8		ПК-7, У1,У2,В1,В 2		Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.3 Л2.4 Л2.9 Э1 Э2	Собеседование
5.3	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных деликатесов /Ср/	4	8		ПК-7,31,32		Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.3 Л2.4 Л2.9 Э1 Э2	Собеседование
5.4	Товароведная характеристика и экспертиза качества колбасных изделий /Сем зан/	4	2		ПК-7, У1,У2,В1,В 2	2	Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.3 Л2.4 Л2.9 Э1 Э2	Собеседование
5.5	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных консервов и полуфабрикатов /Ср/	4	8		ПК-7,31,32		Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.3 Л2.4 Л2.9 Э1 Э2	Собеседование
5.6	Товароведная характеристика и экспертиза яиц и яичных продуктов /Ср/	4	6		ПК-7, У1,У2,В1,В 2		Л1.4 Л1.5Л2.3 Э1 Э2	Собеседование
5.7	Тестирование по разделу /Ср/	4	8		ПК-7,31,32		Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.3 Л2.4 Л2.9 Э1	Тест
5.8	Реферат /Ср/	4	10		ПК-7,31,32		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.5 Л2.8 Л2.9 Э1 Э2	Реферат
5.9	Консультация /Инд кон/	4	2					
5.10	Экзамен /Экзамен/	4	9		ПК-7, 31,32,У1,У2 ,В1,В2	4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.3 Л2.4 Л2.9 Э1	Собеседование, тест

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для собеседования

1. Предмет, цели и задачи товароведения.
2. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.
3. Методы исследования в товароведении, достоинства и недостатки каждого метода.
4. Классификация товаров. Принципы построения систем классификации и их виды.
5. Кодирование товаров. Виды и методы кодирования. Преимущества и недостатки методов кодирования.
6. Ассортимент товаров. Показатели ассортимента, особенности его формирования и оценки.
7. Количественные характеристики товаров. Общие и специфические характеристики единичных экземпляров товаров и товарных партий.
8. Качество товаров. Основные понятия.
9. Классификация требований, предъявляемых к товарам.
10. Показатели качества, их классификация по различным признакам.
11. Номенклатура потребительских свойств товаров.
12. Функциональные свойства и показатели качества, их определяющие.
13. Свойства надежности и показатели качества, их определяющие.
14. Эргономические свойства и показатели, их определяющие.
15. Экологические свойства и свойства безопасности. Виды безопасности.
16. Градации качества товаров: стандартная, нестандартная, отход, брак.
17. Сортамент. Группы сортов. Принципы деления на товарные сорта.
18. Дефекты товаров. Классификация. Диагностика.
19. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля.
20. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
21. Факторы, влияющие на формирование качества и количества товаров.
22. Сохранение качества и количества товаров. Классификация факторов, влияющих на их сохраняемость.
23. Упаковка, назначение, виды: требования к упаковке.
24. Хранение. Методы хранения. Классификация. Эффективность разных методов.
25. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь.
26. Подготовка товаров к продаже. Особенности операций подготовки разных товарных групп.
27. Реализация товаров. Основные операции, их влияние на количество и качество.
28. Послепродажное обслуживание. Объекты. Назначение. Основные операции, их влияние на количество и качество.
29. Использование товаров. Способы повышения эффективности потребления или эксплуатации товаров.
30. Товарные потери. Группы, виды и разновидности. Меры по предупреждению и снижению потерь, их значение.
31. Информация о товарах. Требования к информации о товарах. Виды информации о товарах, их назначение, характеристики.
32. Маркировка товаров: назначение, виды, носители.
33. Информационные знаки: понятие группы, назначение и характеристика отдельных групп.
34. Экспертиза товаров. Цели и задачи экспертизы. Отличительные особенности товароведной экспертизы.
35. Порядок назначения и проведения товароведной экспертизы.
36. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Методы получения суждений экспертов.
37. Экспертиза товаров по количеству и качеству: порядок проведения и оформления.
38. Гигиеническая экспертиза товаров: порядок проведения и оформление результатов.
39. Экологическая экспертиза: порядок проведения и оформление.
40. Товароведная экспертиза: порядок проведения и ее оформление.

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**6.1 Перечень программного обеспечения****6.2 Перечень информационных справочных систем**

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
3213	Лаборатория технологии хранения и переработки продукции растениеводства Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2шт., стулья 18 шт., наглядные материалы	Влагомер «Фауна» - 1шт.; влагомер Wile-55 – 1шт.; анализатор влажности ЭВЛАС-2М – 1шт.; пресс гидравлический ПМ- 12Т – 1шт.; тестомесилка ЕТВ – 1шт.; прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1шт.; молотилка колосковая МК-1 – 1шт.; измеритель деформации клейковины ИДК-5 – 1шт.; комплект лаб. хлебопекарного оборудования; диафаноскоп фотоэлектрический – 1шт.; мельница лабораторная модель 3100 – 1шт.; устройство для отмывания клейковины МОК-3 МА (У1-МОК-1МТ).	
3214	Лаборатория технологии хранения и переработки продукции животноводства Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 18 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт. наглядные материалы	Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1шт.; весы ВТ-6000 – 1шт.; прибор «Кварц 21М» - 1шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1шт.; центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1шт.; сушильный шкаф ПС-80 – 1шт.; кухонная машина Kenwood KM 010 с 6 насадками в чехле – 1шт.; рефрактометр ИРФ-464 – 1шт.; весы ВТ-300 – 1шт.; весы ВТ-3000 – 1шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1шт.; термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1шт.	
2106	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	столы ученические – 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 19 шт., Доска, телевизор – 1 шт., ноутбук – 1 шт. мельница ЛЗМ – 1 шт., мини пурка – 1 шт., доска разборная – 1 шт., набор сит на зараженность – 1 шт., прибор для определения ПЧП-7 – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт., измеритель деформации клейковины ИДК-5 – 1 шт., тестер белизны – 1 шт., влагомер «Фауна» – 1 шт., Влагомер «Wile» – 1 шт., центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1 шт., весы аналитические «Охаус» – 1 шт., диафаноскоп фотоэлектрический – 1 шт., Весы ВТ-300 – 1 шт., весы ВТ-6000, пресс гидравлический – 1 шт., мельница лабораторная 3100, КФК-3-01 – 1 шт., термостат СТО-1/80СПУКварц 21М – 1 шт.	

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
8.1. Рекомендуемая литература			
8.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛП.1	Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И. С.	Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие	М.: Альфа-М, ИНФРА-М Издательский Дом, 2015
ЛП.2	Л.П. Нилова	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014
ЛП.3	Данильчук Ю.В.	Товароведение и экспертиза мясных товаров : Лабораторный практикум: Учебное пособие	М.:НИЦ ИНФРА, 2017
ЛП.4	Г.В. Чебакова, И.А. Данилова	Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения : Учебное пособие	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014
ЛП.5	М.В. Горбачева, А.В. Щербакова.	Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения : Учебное пособие	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 136 с, 2014
ЛП.6	Л.Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова.	Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров	М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014
8.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛП.2.1	А. А. Ляшко, А. П. Ходькин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко	Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : Учебник	М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.2	С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц	Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс] : Учебное пособие	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012
Л2.3	Г.Н. Кругляков, Г.В. Круглякова	Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов: учебное пособие	М.: Дашков и К*, 2007
Л2.4	Ю.В. Данильчук	Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие	М.: ИНФРА-М, 2011
Л2.5	Е.С. Григорян.	Товароведение: Учебное пособие	М.: НИЦИНФРА-М, 2014
Л2.6	Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.; Под ред. Л.Г. Елисеевой	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: Учебное пособие	М.: ИНФРА-М, 2012
Л2.7	Л.П. Нилова	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: : Учебник	М.: ИНФРА-М, 2011
Л2.8	М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник	М. Дашков и К*, 2009
Л2.9	Е.И. Лихачева, О.В. Юсова	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : Учеб. пособие	М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009
8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	ЭБС " Znanium"		
Э2	Справочная правовая система "КонсультантПлюс"		

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

--

