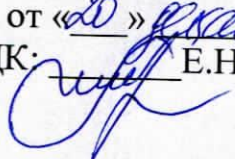


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой  
комиссии преподавателей  
социально-экономического профиля

Протокол заседания № 5  
от «20» сентября 2024г.

Председатель ПЦК:  Е.Н. Решетняк

**Рабочая тетрадь**  
**для выполнения практических работ**  
**по ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров**  
**обучающихся групп 1 курса**  
**по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Разработала:  
Преподаватель специальных дисциплин  
Швец Дарья Сергеевна

Белгород, 2024.

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
<i>Практическая работа №1</i> .....	6
Распознавание видов, оценка качества, распознавание дефектов и болезней свежих плодов и овощей. Расшифровка маркировки плодоовощных консервов	
<i>Практическая работа №2</i> .....	8
Распознавание ассортимента, идентификация зернопродуктов. Оценка качества, распознавание дефектов зернопродуктов. Изучение условий и сроков хранения зернопродуктов.	
<i>Практическая работа №3</i> .....	10
Распознавание ассортимента молочных товаров. Распознавание дефектов. Изучение условий и сроков хранения молочных продуктов.	
<i>Практическая работа №4</i> .....	12
Распознавание ассортимента, оценка качества рыбных товаров. Распознавание дефектов консервов и пресервов. Расшифровка маркировки консервов.	
<i>Практическая работа № 5</i> .....	14
Распознавание ассортимента, оценка качества мясных товаров	
<i>Практическая работа №6</i> .....	16
Распознавание ассортимента яичных и жировых товаров. Оценка качества яиц овоскопированием. Распознавание дефектов яиц.	
<i>Практическая работа № 7</i> .....	18
Ознакомление с ассортиментом, и оценка качества кондитерских и вкусовых товаров по стандарту	
<i>Практическая работа №8</i> .....	21
Оформление технологических документов для контроля расхода и хранения продуктов	
Библиографический список.....	23

## Пояснительная записка

Введение рабочих тетрадей в арсенал дидактических средств предоставляет преподавателю реальную возможность оптимизировать учебный процесс.

Рабочая тетрадь - это учебное пособие, имеющее особый дидактический аппарат, способствующий самостоятельной работе обучающегося по освоению дисциплины в аудитории и дома, может быть использована в самостоятельном освоении материала и формировании практических умений и навыков, при подготовке к промежуточной аттестации.

Данная Рабочая тетрадь разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по **ОП. 02** Основы товароведения продовольственных товаров для обучающихся 1 курса по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Предлагаемое пособие относится к контролирующему виду и выполняет по меньшей мере три функции:

- управление процессом усвоения учебного материала, выявление пробелов в знаниях и их коррекция;
- воспитание познавательной мотивации и педагогической стимуляции обучающихся к деятельности;
- подготовка обучающихся к восприятию новых знаний по изучаемой дисциплине.

Материал тетради подготовлен по всем разделам курса, состоит из 8 практических занятий, предусматривает самостоятельное выполнение заданий. Задания подобраны разного уровня и вида сложности, индивидуальные, для определенной категории обучающихся, групповые, для самопроверки, дифференцированные. В процессе выполнения конкретных заданий каждого практического занятия обучающиеся должны продемонстрировать опыт работы с учебно- нормативной, справочной литературной и другими информационными источниками.

После освоения разделов и тем предусмотрен самоконтроль в форме выполнения тестовых заданий различного уровня сложности.

Применение Рабочей тетради ставит перед преподавателем следующие цели:

- выработать умения и навыки учебной и профессиональной деятельности по изучаемой дисциплине;
- обеспечить качественное усвоение рабочего материала;
- формировать навыки самостоятельной работы, практические умения и навыки решения не только типовых, но и развивающих, творческих заданий;

Вышеуказанные цели можно решать через следующие задачи:

- выработать практические умения и навыки при выполнении самостоятельной работы в процессе освоения теоретического и практического материала при освоении дисциплины;

-эффективно подготовить выпускников к сдаче выпускных экзаменов.

Рабочая тетрадь по ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров имеет актуальность и предлагается для рационального использования учебного времени на практических занятиях по организации самостоятельной подготовки, как во внеурочное время при подготовке к практическому занятию, так и при его выполнении на учебном занятии. Даёт возможность преподавателю работать со студентами при дистанционном обучении, при разной степени подготовленности и разного уровня развития, позволяет обучающемуся последовательно выполнять задания согласно программному материалу и направляет студентов на самостоятельный поиск ответов на поставленные вопросы и осмысление учебного материала.

Рабочая тетрадь по ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров предназначена в помощь преподавателям образовательных учреждений средних профессиональных организаций области и может быть использована как на учебных занятиях, так и во внеурочное время.

## **Практическая работа №1**

### **Распознавание видов, оценка качества, распознавание дефектов и болезней свежих плодов и овощей. Расшифровка маркировки плодоовощных консервов**

**Цели работы:** приобрести навыки органолептической оценки качества плодоовощных товаров; развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы картофеля, моркови, свеклы, квашеной капусты,
- учебник товароведения продовольственных товаров,
- тарелки, ножи, вилки, салфетки,
- упаковки с маркировками продуктов переработки плодов, овощей, грибов.

**Этапы выполнения работы:**

**1. Проведите органолептическую оценку качества моркови и свеклы по образцам и стандарту.**

- Изучите внешний вид моркови и свеклы, сравните по стандарту.
- Определите форму и цвет моркови и свеклы;
- Изучите внутреннее строение корнеплодов, обратите внимание на размер сердцевины у моркови, чередование светлых и темных колец у свеклы;
- Разрежьте морковь и свеклу по наибольшему поперечному диаметру и определите размер (см);
- Прогдегустируйте, определите вкус данных образцов.

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Морковь	Свекла
Внешний вид		
Форма		
Цвет		
Внутреннее строение		
Наибольший диаметр, см		
Вкус и запах		
Консистенция		

Дайте заключение о качестве имеющихся образцов.

**2. Охарактеризуйте по внешнему виду образец картофеля.**

- По внешнему виду определите форму (удлиненная, округло-овальная, удлиненная), цвет кожицы, количество и глубину глазков, состояние поверхности.
- Разрежьте клубень картофеля и определите размер по наибольшему поперечному диаметру в см.;
- Дайте характеристику картофеля по следующей форме:

Наименование образца	Форма	Цвет кожицы	Глазки (глубина, кол-во)	Состояние поверхности	Размер клубня

**3. Распознайте болезни и повреждения картофеля по натуральным образцам и картинкам. Ссылка: <https://vsadu.ru/post/bolezni-klubnej-kartofelya-foto-i-opisanie.html>**

1. По натуральным образцам распознайте заболевания или повреждения клубней.
2. Сравните болезни и повреждения с их описанием
3. Разрежьте картофель, выявите наличие этих болезней и повреждений внутри клубня и опишите их.

**4. Проведите расшифровку маркировки образца плодоовощных консервов**

**Контрольные вопросы:**

1. Как упаковывают и хранят корнеплоды на ПОП?
2. Перечислите семечковые плоды, используемых на ПОП. Какими болезнями поражаются семечковые плоды?
3. Как классифицируют овощные консервы? В чем разница между натуральными и закусочными консервами?
4. По каким показателям определяют качество квашеной капусты?

## Практическая работа №2

### Распознавание ассортимента, идентификация зернопродуктов. Оценка качества, распознавание дефектов зернопродуктов. Изучение условий и сроков хранения зернопродуктов

**Цели работы:** приобрести навыки идентификации и органолептической оценки качества продуктов переработки зерна; развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы крупы, муки, макаронных изделий, хлеба, бараночных изделий,
- учебник товароведения продовольственных товаров,
- листы белой бумаги, салфетки, упаковки с маркировками продуктов переработки зерна.

**Элементы формируемых компетенций:** ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

#### Этапы выполнения работы:

**1. Проведите органолептическую оценку качества образцов круп по стандартам.**

1. Определить цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпьте крупу тонким слоем и внимательно рассмотрите её при дневном рассеянном свете;
2. Определите вкус крупы путём разжевывания небольшого её количества;
3. Определите крупы, согрев дыханием образец или зажав его в ладони (несвежая крупа имеет затхлый или плесневелый запах).

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Крупа	Цвет	Запах	Вкус	Заключение о качестве

**2. Проведите органолептическую оценку качества муки 1-2 образцов по стандартам. Полученные данные занесите в следующую таблицу:**

Вид и сорт муки	Показатели качества				Заклучение о качестве
	Цвет	Запах	Вкус	Хруст	

**3. Проведите органолептическую оценку качества хлеба по образцу и стандарту.**

Результаты проведенной работы сведите в следующую таблицу:

Показатель	Характеристики показателя	Отклонения от требований стандарта
Внешний вид: Поверхность Окраска Форма Корка		
Качество мякиши: Пропечённость Промесс Пористость Эластичность		
Вкус		
Запах		

**4. Проведите органолептическую оценку качества макаронных изделий по 1-2 образцам и стандарту. Полученные данные сведите в следующую таблицу:**

Тип изделия	Показатели качества					Заключение о качестве
	Внешний вид	Поверхность	Цвет	Запах	Вкус	

**Контрольные вопросы:**

1. Какой горох в зависимости от цвета и способа обработки лучше разваривается?
2. Чем отличается ядрица от продела?
3. В чём разница между простым и сортовым помолами?
4. Почему мука имеет слегка сладковатый вкус?
5. В чём разница между простыми и улучшенными сортами хлеба?

### Практическая работа №3

Распознавание ассортимента молочных товаров. Распознавание дефектов. Изучение условий и сроков хранения молочных продуктов.

Этапы выполнения работы:

1. Изучите ассортимент молочных продуктов, используемых на ПОП. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

№п/п	Наименование изделия	Изготовитель	Сод - е жира, %	Емкость, г (л)	Вид упаковки	Сроки хранения

2. Проведите органолептическую оценку качества натурального образца молочных консервов, используя стандарт на молочные консервы.

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Цвет	Вкус	Консистенция	Запах	Заключение о качестве

3. Проведите органолептическую оценку качества кисломолочных продуктов по стандарту. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция

4. Расшифруйте маркировку на банках со сгущенными молочными консервами.



5. Изучите ассортимент сыров, используемых на ПОП. Результаты запишите в таблицу:

п/п	Наименование сыра	Группа	Отличительные признаки (цвет, рисунок, вкус и запах)	Сод. жира, %	Форма	Упаковка	Исп. ПОП

--	--	--	--	--	--	--	--

**Контрольные вопросы:**

1. Каковы условия и сроки хранения молочных консервов?
2. Чем характеризуется пищевая ценность кисломолочных продуктов?
3. Назовите ассортимент диетических кисломолочных продуктов?
4. В чем пищевая ценность сыров? С какими продуктами сочетаются сыры?

## Практическая работа №4

### Распознавание ассортимента, оценка качества рыбных товаров. Распознавание дефектов консервов и пресервов. Расшифровка маркировки консервов.

#### Цели работы:

- приобрести навыки органолептической оценки качества рыбных товаров;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

#### Этапы выполнения работы:

##### 1. Дать характеристику видов рыбы, используемой на ПОП:

№п/п	Вид рыбы, семейство	Отличительные признаки	В каком виде поступает	Использование
1.	семга			
2.	треска			
3.	мойва			
4.	палтус			
5.	вобла			
6.	сельдь			

##### 2. Проведите органолептическую оценку качества образцов рыбопродуктов (2 образца).

Образец №1. В мороженой рыбе обнаружены следующие пороки: сбитость чешуи, срывы кожи, ослабевшая консистенция (после оттаивания)

Образец №2. На поверхности рыбы холодного копчения пожелтение жира, белково-жировые натёки, у хвоста незначительное выступание соли.

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Образец №1 (наименование)	Образец №2 (наименование)
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Запах и вкус		
Заключение о качестве		

3. Расшифруйте маркировку рыбных консервов по литографическим знакам на крышке банки.



4. Дайте сравнительную характеристику копченой рыбы (холодного и горячего копчения). Работу оформите в таблице:

Показатель качества	Характеристика рыбы	
	Холодного копчения	Горячего копчения
Поверхность		
Цвет кожи, мяса		
Консистенция		
Вкус, запах		
Сроки хранения		
Использование на ПОП		

**Контрольные вопросы:**

1. Каких рыб относят к семейству осетровых?
2. Почему одну из рыб семейства лососевых называют красной??
3. Каких рыб используют для вяления? Почему?
4. У каких рыб вкусовые качества улучшаются после посола?
5. Какие способы посола вы знаете? Как подразделяют соленые сельди по содержанию соли?
6. Чем пресервы отличаются от консервов?

## Практическая работа № 5

### Распознавание ассортимента, оценка качества мясных товаров

#### Цели работы:

- приобрести навыки органолептической оценки качества мясных товаров;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

#### Этапы выполнения работы:

#### 1. Дать характеристику видов мяса, используемого на ПОП:

№п/п	Вид мяса	Отличительные признаки	В каком виде поступает	Использование

#### 2. Расшифруйте маркировку мясных консервов по литографическим знакам на крышке банки.



#### 3. Дайте характеристику ассортимента мясных деликатесов (копченостей) Работу оформите в таблице:

№ п/п	Наименование Изделия	Отличительные признаки	В каком виде поступает на ПОП	Использование

--	--	--	--	--

**Контрольные вопросы:**

1. Назовите основное и вспомогательное сырьё в колбасном производстве.
2. В чем отличие сырокопченых колбас от варено-копченых.
3. Для каких колбас допустим белый налёт на поверхности.
4. Из каких частей туши выработывают окорок.
5. Чем отличаются мясорастительные консервы от мясных.
6. Что такое бомбаж? Почему он возникает?

## Практическая работа №6

### Распознавание ассортимента яичных и жировых товаров. Оценка качества яиц. Распознавание дефектов яиц.

#### Цели работы:

- приобрести навыки органолептической оценки качества яичных и жировых товаров;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

#### Этапы выполнения работы:

#### 1. Дайте характеристику ассортимента жиров, используемых на ПОП:

№п/п	Вид продукта	Отличительные признаки	В каком виде поступает	Использование

#### 2. Проведите органолептическую оценку качества образца растительного масла. Данные по оценке качества занесите в таблицу:

Название  
(полностью) \_\_\_\_\_  
Состояние упаковки, маркировка \_\_\_\_\_

Показатель	Характеристика
Образец № 1 Вид масла, сорт	
1. Вкус и запах	
2. Цвет	
3. Прозрачность	
4. Консистенция	

Заключение о качестве масла \_\_\_\_\_

#### 3. Проведите оценку свежести яиц путем погружения в стакан с раствором соли поваренной (1 столовая ложка соли на стакан воды). Сделайте заключение о степени их свежести. Приложить фото в качестве отчета

#### 4. Дайте характеристику дефектов яиц. Работу оформите в таблице:

№п/п	Наименование дефекта	Группа по использованию	Характеристика	Меры предупреждения

**Контрольные вопросы:**

1. Какие виды пищевых жиров используют на ПОП
2. Какие бывают виды маргарина в зависимости от назначения?
3. Каковы условия хранения пищевых жиров.
4. Как подразделяются яйца по срокам хранения и массе?
5. Почему нельзя употреблять в пищу яйца водоплавающей птицы?
6. Почему яйца для хранения нельзя мыть?

## Практическая работа № 7

### Ознакомление с ассортиментом, оценка качества кондитерских и вкусовых товаров по стандарту

#### Цели работы:

- приобрести навыки органолептической оценки качества кондитерских и вкусовых товаров;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

#### Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- натуральные образцы товаров,
- учебник товароведения продовольственных товаров,
- тарелки, ножи, вилки, салфетки, упаковки с маркировками продуктов.

#### Этапы выполнения работы:

1. Дайте характеристику ассортимента фруктово-ягодных кондитерских товаров, используемых на ПОП. Работу оформите в таблице:

№п/п	Наименование изделия	Отличительные признаки	Использование
1	варенье		

2. Проведите органолептическую оценку качества чая по стандарту.

- Осмотрев пачку (коробку), по упаковке и маркировке определите наименования чая, вид по способу получения, состояние упаковки;
- Вскройте пачку (коробку) и проверьте качество упаковки;
- Насыпьте 1-2 чайные ложки чая на лист белой бумаги и определите уборку по внешнему виду сухого чая;
- Для определения вкуса, аромата, цвета настоя, цвета разваренного листа возьмите по 5г сухого чая, поместите в чашки и залейте кипящей водой. Определения вкуса, аромата проводите после образования настоя (через 5-10 мин);
- Остудите напиток до 40<sup>0</sup>С и попробуйте. Цвет настоя, аромат, вкус, цвет разваренного листа сопоставьте требованиями стандарта по характеристике сортов чая.

Результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Чай	Внешний вид сухого чая	Настой	Аромат и вкус	Цвет разваренного листа	Сорт чая
-----	------------------------	--------	---------------	-------------------------	----------


**3. Дайте характеристику ассортимента отдельных видов пряностей по натуральным образцам и стандартам.**

- Распределите пряности по группам;
- Обратите внимание на общие признаки пряностей при определении их на группы.

Результаты сведите в следующую таблицу:

Вид пряности	Группа	Состав и отличительные признаки	Использование

**4. Распознайте виды минеральной воды по образцам и стандарту.**

Ознакомьтесь с видами минеральной воды по этикеткам, стандарту и оформлению внешнего вида бутылок.



Полученные данные сведите в таблицу:

Минеральная вода	Группа по происхождению	Группа по назначению	Концентрация солей, г/л	Состав минеральной воды

**Контрольные вопросы:**

1. Назовите виды и ассортимент чая?
2. Почему при хранении чая необходимо учитывать товарное соседство?
3. Почему чай высших сортов фасуют в фольгу и упаковывают в жесткую упаковку?
4. В чем особенность хранения пряностей?
5. Что называют виноградным вином?
6. В чем отличие вин виноградных от шампанских?

## Практическая работа №8

### Оформление технологических документов для контроля расхода и хранения продуктов

#### Цели работы:

- приобрести навыки оформления документов по приемке и отпуску товаров;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

#### Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- бланки,
- учебник товароведения продовольственных товаров,
- тарелки, ножи, вилки, салфетки, упаковки с маркировками продуктов.

Элементы формируемых компетенций: ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

#### Этапы выполнения работы:

#### Задание 1. Оформление технологических документов на основании производственных ситуаций:

**Ситуация №1.** В столовой №1 со склада в буфет передан следующий товар: виноград – 5 кг. апельсины – 30 кг; печенье «Забава» – 10 кг; шоколад «Алёнка» - 20 шт.; минеральная вода «Нарзан» - 20 бутылок по 0,5 л.

Оформить бланк «Накладная» на получение товара. *Недостающие данные возьмите произвольно.*

**Ситуация №2.** В кафе «Садко» для проведения банкета на центральном продуктовом рынке были закуплены следующие овощи и фрукты: киви – 0,5 кг, груши – 1,7 кг, виноград – 2 кг, капуста пекинская – 3 кг, зелень укропа – 5 пучков. Оформите бланк «Закупочный акт». *Недостающие данные возьмите произвольно.*

#### Задание 2. Заполнение дневного заборного листа при отпуске готовых изделий в буфет организации общественного питания.

12.01.201 г. заведующим производством организации общественного питания ООО «Сладко» Петровой Анной Андреевной в буфет было отпущено:

12.01.202 - 50 шт. пирожного "Корзиночка";

12.01.203 - 45 шт. пирожного "Заварное";

- 45 шт. пирожного "Картошка";

- 55 шт. пирожного "Глазированное";

- 70 шт. слоеных трубочек;

- 45 шт. пирожного "Птичье молоко";

- 35 шт. заварного пирожного "Эклер";

- 35 шт. ромовых баб.

*Однако, в течение дня не было реализовано: 5 шт. пирожного "Заварное"; 10 шт. слоеных трубочек и 5 шт. ромовых баб. Нереализованная продукция была возвращена на кухню.*

**Согласно калькуляции цены на вышеназванную продукцию составили:**

Наименование продукции (изделия)	Учетная цена производства, руб. коп.	Цена продажи, руб. коп.
Пирожное "Корзиночка"	25-00	30-00
Пирожное "Заварное"	30-00	35-00
Пирожное "Картошка"	20-00	25-00
Пирожное "Глазированное"	15-00	20-00
Слоеные трубочки	35-00	40-00
Пирожное "Птичье молоко"	20-00	25-00
Заварное пирожное "Эклер"	40-00	45-00
Ромовая баба	45-00	50-00

**Необходимо:** составить дневной заборный лист о передаче данных изделий от одного материально ответственного лица (заведующего производством Петровой Анной Андреевной) другому (буфетчице Сидоровой Ирине Ивановне).

**Ответьте на вопросы:**

1. Каким документом оформляется закупка продукции у частных лиц?
2. Каким документом оформляется передача сырья из кладовой на кухню?
3. В чем особенность дневного заборного листа? Укажите его виды.

## Библиографический список

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
5. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

### Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург

: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.