

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

Структурное подразделение Институт физико-математического
образования, информационных и
обслуживающих технологий

Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора института физико-
математического образования,
информационных и обслуживающих
технологий

 Е.А. Журавлева
2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

По направлению подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение
(по отраслям)

Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Курс – 4 курс (7 семестр / 12 триместр)

Луганск, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), и профилю Технология и организация общественного питания очной и заочной форм обучения

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями) и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта» от 22.09.2021 г. № 652н

СОСТАВИТЕЛЬ(И):

Доцент кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кандидат технических наук, доцент Авершина Анастасия Сергеевна

Утверждена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий
Протокол от «14» января 2025 г., № 7

Заведующий кафедрой технологий производства
и профессионального образования

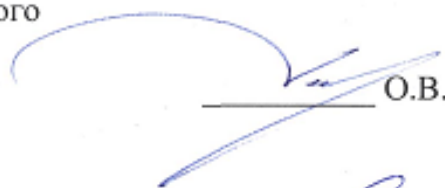

Е.И. Киреева

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «15» января 2025 г., № 6

Председатель учебно-методической комиссии

Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий


О.В. Давыскиба

СОГЛАСОВАНО:

Директор Департамента образования


В.В. Савенков

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у студентов всесторонних знаний, практических навыков решения конкретных задач, связанных с вопросами повышения конкурентоспособности продовольственных товаров, включая вопросы повышения качества и безопасности товаров и экономии ресурсов.

Задачи дисциплины:

- изучение сырья и материалов, из которых изготавливают продовольственные товары;
- ознакомление с особенностями технологии производства продовольственных товаров;
- изучение наиболее рациональных режимов и способов хранения, упаковки и перевозки продовольственных товаров с наименьшими потерями.
- оценка современного состояния рынка продовольственных товаров;
- изучение особенностей формирования и оптимизации ассортимента различных групп продовольственных товаров с учетом спроса потребителей;
- анализ путей улучшения условий хранения и реализации продовольственных товаров.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» входит в часть учебного плана, формируемую участниками образовательных отношений.

Необходимыми условиями для освоения учебной дисциплины являются: **знания** теоретических основ химической экспертизы, торговых вычислений при замерах и завесах, диагностики дефектов, управления качеством, упаковки товаров и обработки товарной информации, экспертизы продукции производственно-технического назначения, оценки качества товаров и экспертизы; **умения** оценки качества товаров при проведении химической экспертизы, товарных вычислений при расчете с покупателями, выявления дефектов продовольственных товаров, обработки товарной информации, наносимой на упаковку, оформления результатов товароведной экспертизы; **навыки** практического опыта проведения экспертизы качества товаров, торговых вычислений при замерах и завесах, диагностики дефектов, обработки товарной информации. оценки качества товаров и экспертизы продукции производственно-технического назначения.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Введение в специальность (по профилю)», «Методы контроля пищевой продукции», «Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции», «Пищевые технологии», «Технология продукции общественного питания» и служит основой для дальнейшего прохождения эксплуатационной и преддипломной практики, подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

| Код по ФГОС ВО | Индикатор достижения | Результаты обучения по дисциплине |
|-----------------------------|--|---|
| Общепрофессиональные | | |
| ОПК-8 | <p>ОПК-8.1. Демонстрирует знания о понятии, структуре, функции, цели педагогической деятельности, требованиях к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основах и технологиях организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся;</p> <p>ОПК-8.2. Осуществляет поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптирует ее к своей педагогической деятельности, использует профессиональные базы данных; применяет отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планирует, организует и осуществляет самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-8.3. Владеет основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся.</p> | <p>Знает: теоретические основы химической экспертизы, торговых вычислений при замерах и завесах, диагностики дефектов, управления качеством, упаковки товаров и обработки товарной информации, экспертизы продукции производственно-технического назначения, оценки качества товаров и экспертизы.</p> <p>Умеет: проводить оценку качества товаров при проведении химической экспертизы, товарных вычислений при расчете с покупателями, выявления дефектов продовольственных товаров, обработки товарной информации, наносимой на упаковку, оформления результатов товароведной экспертизы.</p> <p>Владеет навыками: практического опыта проведения экспертизы качества товаров, торговых вычислений при замерах и завесах, диагностики дефектов, обработки товарной информации, оценки качества товаров и экспертизы продукции производственно-технического назначения.</p> |

4. Структура и содержание учебной дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов / зачетных единиц | |
|---|-------------------------------|------------------------|
| | Очная форма | Заочная форма |
| Общая трудоемкость дисциплины | 72 (2 з.е.) | 72 (2 з.е.) |
| Обязательная аудиторная нагрузка (всего часов), в том числе: | 24 | 8 |
| Лекции | 8 | 2 |

| | | |
|---|-----------------|----------------|
| Семинарские занятия | – | – |
| Практические занятия | 16 | 6 |
| Лабораторные работы | – | – |
| Курсовая работа / курсовой проект | – | – |
| Другие формы организации учебного процесса (контрольные работы, индивидуальные занятия, консультации и др.) | – | – |
| Самостоятельная работа студента (всего часов) | 21 | 60 |
| Форма аттестации | 27 Диф.зачет | 4 Диф.зачет |

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Тема 1. Общие сведения о товароведении. Предмет и задачи товароведения. Товароведная классификация товаров. Особенности потребительских свойств продовольственных товаров.

Тема 2. Химический состав продовольственных товаров. Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования.

Тема 3. Оценка качества продукции. Цель оценки качества продукции. Методы определения значений показателей качества продукции (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, экспертный). Методы оценки качества (дифференциальный, комплексный, смешанный). Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отходы. Классификация дефектов. Допустимые и недопустимые дефекты. Правила отбора проб (выборок). Пробы: виды, требования к ним. Понятие о приемочном и браковочном числе.

Тема 4. Транспортная и потребительская тара и упаковка. Функции, виды транспортной тары. Функции, виды потребительской тары. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров.

Тема 5. Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Свежие овощи. Свежие плоды. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Экспертиза качества овощей плодов, грибов и продуктов их переработки.

Тема 6. Зерно и продукты его переработки. Крупа. Мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Требования, предъявляемые к качеству продуктов переработки зерна.

Тема 7. Вкусовые товары. Алкогольные напитки. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Водка. Определение. Классификация и ассортимент, качество и безопасность. Ликероводочные изделия, определение, классификация и ассортимент. Товароведная характеристика вин, классификация, ассортимент, маркировка. Слабоалкогольные напитки. Пиво. Классификация и ассортимент. Безалкогольные напитки. Классификация. Характеристика ассортимента. Чай, кофе и кофейные напитки.

Тема 8. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры. Яйца куриные. Яйцепродукты. Растительные масла. Животные жиры. Требования к качеству,

упаковке, маркировке и транспортировке яиц, яйцепродуктов, пищевых жиров.

Тема 9. Мясо и мясные продукты. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса. Экспертиза качества мяса. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы.

Тема 10. Молоко и молочные продукты. Химический состав и пищевая ценность молока, сливок. Сухие молоко и сливки. Сгущенные молоко и сливки. Кисломолочные продукты. Сыры. Требования к качеству молока и молочных продуктов.

Тема 11. Рыба и рыбные продукты. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные виды рыб. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов.

4.3. Лекции

| № п/п | Название темы | Объем часов | |
|----------|--|----------------|------------------|
| | | Очная форма | Заочная форма |
| 1 | Тема 1. Общие сведения о товароведении. Предмет и задачи товароведения. Товароведная классификация товаров. Особенности потребительских свойств продовольственных товаров | 2 | 2 |
| 2 | Тема 2. Химический состав продовольственных товаров. Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования | | |
| 3 | Тема 3. Оценка качества продукции. Цель оценки качества продукции. Методы определения значений показателей качества продукции (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, экспертный). Методы оценки качества (дифференциальный, комплексный, смешанный). Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отходы. Классификация дефектов. Допустимые и недопустимые дефекты. Правила отбора проб (выборок). Пробы: виды, требования к ним. Понятие о приемочном и браковочном числе | 2 | - |
| 4 | Тема 4. Транспортная и потребительская тара и упаковка. Функции, виды транспортной тары. Функции, виды потребительской тары. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров | | - |
| 5 | Тема 5. Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Свежие овощи. Свежие плоды. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Экспертиза качества овощей плодов, грибов и продуктов их | 2 | - |

| | | | |
|-----------------------|--|----------|----------|
| | переработки | | |
| 6 | Тема 6. Зерно и продукты его переработки. Крупа. Мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Требования, предъявляемые к качеству продуктов переработки зерна | | - |
| 7 | Тема 7. Вкусовые товары. Алкогольные напитки. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Водка. Определение. Классификация и ассортимент, качество и безопасность. Ликероводочные изделия, определение, классификация и ассортимент. Товароведная характеристика вин, классификация, ассортимент, маркировка. Слабоалкогольные напитки. Пиво. Классификация и ассортимент. Безалкогольные напитки. Классификация. Характеристика ассортимента. Чай, кофе и кофейные напитки | | - |
| 8 | Тема 8. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры. Яйца куриные. Яйцепродукты. Растительные масла. Животные жиры. Требования к качеству, упаковке, маркировке и транспортировке яиц, яйцепродуктов, пищевых жиров | | - |
| 9 | Тема 9. Мясо и мясные продукты. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса. Экспертиза качества мяса. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы | 2 | - |
| 10 | Тема 10. Молоко и молочные продукты. Химический состав и пищевая ценность молока, сливок. Сухие молоко и сливки. Сгущенные молоко и сливки. Кисломолочные продукты. Сыры. Требования к качеству молока и молочных продуктов | | - |
| 11 | Тема 11. Рыба и рыбные продукты. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные виды рыб. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов | | - |
| Итого за курс: | | 8 | 2 |

4.4. Практические занятия

| № п/п | Название темы | Объем часов | |
|----------|---|----------------|------------------|
| | | Очная форма | Заочная форма |
| 1 | Тема 2. Химический состав продовольственных товаров. Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования | 2 | - |
| 2 | Тема 3. Оценка качества продукции. Цель оценки качества продукции. Методы определения значений показателей качества продукции (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, | | - |

| | | | |
|----|--|---|---|
| | социологический, экспертный). Методы оценки качества (дифференциальный, комплексный, смешанный). Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отходы. Классификация дефектов. Допустимые и недопустимые дефекты. Правила отбора проб (выборок). Пробы: виды, требования к ним. Понятие о приемочном и браковочном числе | | |
| 3 | Тема 4. Транспортная и потребительская тара и упаковка. Функции, виды транспортной тары. Функции, виды потребительской тары. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров | 2 | - |
| 4 | Тема 5. Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Свежие овощи. Свежие плоды. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Экспертиза качества овощей плодов, грибов и продуктов их переработки | 2 | - |
| 5 | Тема 6. Зерно и продукты его переработки. Крупа. Мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Требования, предъявляемые к качеству продуктов переработки зерна | 2 | 2 |
| 6 | Тема 7. Вкусовые товары. Алкогольные напитки. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Водка. Определение. Классификация и ассортимент, качество и безопасность. Ликероводочные изделия, определение, классификация и ассортимент. Товароведная характеристика вин, классификация, ассортимент, маркировка. Слабоалкогольные напитки. Пиво. Классификация и ассортимент. Безалкогольные напитки. Классификация. Характеристика ассортимента. Чай, кофе и кофейные напитки | 2 | - |
| 7 | Тема 8. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры. Яйца куриные. Яйцепродукты. Растительные масла. Животные жиры. Требования к качеству, упаковке, маркировке и транспортировке яиц, яйцепродуктов, пищевых жиров | | - |
| 8 | Тема 9. Мясо и мясные продукты. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса. Экспертиза качества мяса. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы | 2 | 2 |
| 9 | Тема 10. Молоко и молочные продукты. Химический состав и пищевая ценность молока, сливок. Сухие молоко и сливки. Сгущенные молоко и сливки. Кисломолочные продукты. Сыры. Требования к качеству молока и молочных продуктов | 2 | 2 |
| 10 | Тема 11. Рыба и рыбные продукты. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные виды | 2 | |

| | | | |
|-----------------------|--|-----------|----------|
| | рыб. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов | | |
| Итого за курс: | | 16 | 6 |

4.5. Лабораторные работы (не предусмотрены)

4.6. Самостоятельная работа студентов

| № п/п | Название темы | Вид самостоятельной работы | Объем часов | |
|----------|--|--|-------------|---------------|
| | | | Очная форма | Заочная форма |
| 1 | Тема 1. Общие сведения о товароведении. Предмет и задачи товароведения. Товароведная классификация товаров. Особенности потребительских свойств продовольственных товаров | Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к практическим занятиям | 1 | 6 |
| 2 | Тема 2. Химический состав продовольственных товаров. Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования | Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к практическим занятиям | 2 | 6 |
| 3 | Тема 3. Оценка качества продукции. Цель оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, экспертный). Методы оценки качества (дифференциальный, комплексный, смешанный). Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отходы. Классификация дефектов. Допустимые и недопустимые дефекты. | Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к практическим занятиям | 2 | 6 |

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| | Правила отбора проб (выборок). Пробы: виды, требования к ним. Понятие о приемочном и браковочном числе | | | |
| 4 | Тема 4. Транспортная и потребительская тара и упаковка. Функции, виды транспортной тары. Функции, виды потребительской тары. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров | Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к практическим занятиям | 2 | 6 |
| 5 | Тема 5. Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Свежие овощи. Свежие плоды. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Экспертиза качества овощей плодов, грибов и продуктов их переработки | Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к практическим занятиям | 2 | 6 |
| 6 | Тема 6. Зерно и продукты его переработки. Крупа. Мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Требования, предъявляемые к качеству продуктов переработки зерна | Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к практическим занятиям | 2 | 5 |
| 7 | Тема 7. Вкусовые товары. Алкогольные напитки. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Водка. Определение. Классификация и ассортимент, качество и безопасность. Ликероводочные изделия, определение, классификация и ассортимент. Товароведная характеристика вин, классификация, ассортимент, маркировка. Слабоалкогольные напитки. Пиво. Классификация и | Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к практическим занятиям | 2 | 5 |

| | | | | |
|-----------------------|---|---|-----------|-----------|
| | ассортимент. Безалкогольные напитки. Классификация. Характеристика ассортимента. Чай, кофе и кофейные напитки | | | |
| 8 | Тема 8. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры. Яйца куриные. Яйцепродукты. Растительные масла. Животные жиры. Требования к качеству, упаковке, маркировке и транспортировке яиц, яйцепродуктов, пищевых жиров | Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к практическим занятиям | 2 | 5 |
| 9 | Тема 9. Мясо и мясные продукты. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса. Экспертиза качества мяса. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы | Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к практическим занятиям | 2 | 5 |
| 10 | Тема 10. Молоко и молочные продукты. Химический состав и пищевая ценность молока, сливок. Сухие молоко и сливки. Сгущенные молоко и сливки. Кисломолочные продукты. Сыры. Требования к качеству молока и молочных продуктов | Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к практическим занятиям | 2 | 5 |
| 11 | Тема 11. Рыба и рыбные продукты. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные виды рыб. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов | Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к практическим занятиям | 2 | 5 |
| Итого за курс: | | | 21 | 60 |
| | Диф.зачет | Подготовка к зачету | 27 | 4 |

4.7. Курсовые работы (не предусмотрены)

5. Методическое обеспечение, образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов

образовательных технологий:

«Мозговой штурм» (мозговая атака) – широко применяемый способ продуцирования новых идей для решения научных и практических проблем. Его цель – организация коллективной мыслительной деятельности по поиску нетрадиционных путей решения проблем.

«Деловая игра» – метод имитации ситуаций, моделирующих профессиональную или иную деятельность путем игры, по заданным правилам. Достижение цели происходит путем принятия групповых и индивидуальных решений.

«Круглый стол» – это метод активного обучения, одна из организационных форм познавательной деятельности учащихся, позволяющая закрепить полученные ранее знания, восполнить недостающую информацию, сформировать умения решать проблемы, укрепить позиции, научить культуре ведения дискуссии.

«Кейс-метод» (кейсовый метод) – метод анализа конкретных ситуаций, который научит студентов работать с большим количеством информационного материала (сортировать его, выделять главное, пользоваться знаниями для решения конкретных задач).

«Ролевой тренинг» является одним из наиболее эффективных методов активного обучения. Более простой, чем другие игровые методы, он требует значительно меньших затрат времени и сил на разработку и проведение занятий. Тренинг в обучении – это многократные тренировки обучаемых с целью отработки у них необходимых навыков и умений, а также важнейших профессиональных качеств.

«Проблемное обучение» – такая форма, в которой процесс познания учащихся приближается к поисковой, исследовательской деятельности. Успешность проблемного обучения обеспечивается совместными усилиями преподавателя и обучаемых. Основная задача педагога – не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. В сотрудничестве с преподавателем учащиеся «открывают» для себя новые знания, постигают теоретические особенности отдельной науки.

«Информационные технологии» – использование при проведении теоретических занятий мультимедийных лекций в программе Microsoft PowerPoint; использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект к каждой лекции размещается в социальной сети «ВКонтакте» на страничке преподавателя).

6. Формы контроля освоения учебной дисциплины

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные

интервалы лектором и преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине в различных формах: написание рефератов, доклады и презентации, подготовленные студентами, по основным темам курса, выполнение практических заданий, вопросы к зачету.

Промежуточный контроль по результатам освоения дисциплины проходит в форме устного зачета (включает в себя ответы на теоретические вопросы, подкрепляемые примерами из практики, выполнением практических заданий).

Система оценивания учебных достижений студентов, оценочных средств представлены в фонде оценочных средств к рабочей программе учебной дисциплины (приложении).

7. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. – 5-е изд. – Москва : Дашков и К, 2022. – 930 с. – ISBN 978-5-394-03848-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/277601>

2. Мезенцева, Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г.В. Мезенцева. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 184 с. – ISBN 978-5-00032-405-9. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/88443.html>

3. Микулович, Л.С. Товароведение продовольственных товаров : учебник / Л.С. Микулович. – 4-е изд., испр. – Минск : Вышэйшая школа, 2010. – 416 с. – ISBN 978-985-06-1876-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/65343>

4. Теоретические основы товароведения : учебник / М.А. Николаева. – М. : Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 448 с.

5. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. – М. : Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 416 с.

б) дополнительная литература:

1. Гамидулаев С.Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / Гамидулаев С.Н. – СПб. : Альфа, 2000. – 432 с.

2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : лабораторный практикум : учебное пособие / В.И. Криштафович [и др.] ; ред. В.И. Криштафович. – М. : Дашков и К°, 2009. – 588 с.

в) Интернет-ресурсы:

1. Студенческая электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.studentlibrary.ru/
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <https://http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с титул. экрана.
3. Новая электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.newlibrary.ru
4. Федеральный портал российского образования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.edu.ru
5. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.elibrary.ru
6. Лань: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
7. Образовательная платформа Юрайт (<https://urait.ru/>)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Аудиторное оснащение: лекционная аудитория, рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером, рабочие места студентов, канцелярское оснащение учебного процесса.

Лекционные занятия: мультимедийная аудитория (компьютер мультимедиа с прикладным программным обеспечением: проектор, колонки, программа для просмотра видео файлов, система видеомонтажа, электронные презентации по темам дисциплины).

Практические занятия: презентационная техника (компьютер, проектор, экран), банк профессионально-педагогических задач.

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение: программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет (например, «Google», «Chrome»); программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»); программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

Преподавание дисциплины предусматривает доступ обучающихся к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета, которая обеспечивает возможность доступа обучающихся к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

9. Лист дополнений и изменений

[illegible]