

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:05:57
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
"28" марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Товароведение продовольственных товаров

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация обще-</u> <u>ственного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>5</u> семестре	

Разработано

Старший преподаватель кафедры технологии
продуктов питания и товароведения
Беляева И.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины - формирование теоретических знаний по вопросам: классификации товаров на группы, виды, разновидности и сорта; характеристик основных потребительских свойств товара; факторов, формирующих и составляющих качества товара; оценки качества товара в соответствии со стандартами и нормами качества товаров;

Задачи дисциплины - формирование знаний по обеспечении качества продовольственного сырья и пищевых продуктов; расширение исследований пищевого и химического состава продуктов, определение их пищевых ценностей; изучение характеристики конкретных групп товаров и установление принципиального отличия одного вида или наименования товара от другого; сведение к минимуму потерь, возникающих при продвижении товаров от производителя к потребителю, изучение потребительского спроса; применение полученных теоретических знаний в решении проблемы качества продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОП ВО подготовки бакалавра направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение происходит в 5 семестре.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Проводит анализ свойств, функций сырьевых компонентов при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества
	ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Учитывает полученную информацию для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
	ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества продуктов питания

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий:	З.е.	Астр. ч.	Из них в форме практической подготовки
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6			
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	4	108	
Из них аудиторных:		54	
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022			

Лекций		27	
Лабораторных работ		27	3
Самостоятельной работы		13.5	
Экзамен		40.5	

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (если иное не установлено образовательным стандартом)

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

5.1. Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции, индикаторы	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
5 семестр							
Раздел 1. Товароведение товаров растительного происхождения							
1	Товароведная характеристика продуктов переработки зерна	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		6		
2	Товароведная характеристика хлебобулочных и макаронных изделий	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		3		
3	Товароведная характеристика свежих плодов, овощей и грибов	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		-		
4	Товароведная характеристика переработанных плодов, овощей и грибов	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		3		
5	Товароведная характеристика крахмала, сахара, меда	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		3		
6	Товароведная характеристика кондитерских изделий.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		-		
7	Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		3		
8	Товароведная характеристика безалкогольных, слабоалкогольных напитков и минеральных вод	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		-		
9	Товароведная характеристика виноградных вин	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		3		
10	Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков и табачных изделий	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		-		
Раздел 2. Товароведение товаров животного происхождения							

Документ подписан
Электронной подписью
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Раздел 2. Товароведение товаров животного происхождения
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

11	Товароведная характеристика пищевых жиров	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		-		
12	Товароведная характеристика молока и молочных товаров	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		3		
13	Товароведная характеристика промысловых рыб	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		-		
14	Товароведная характеристика рыбных товаров.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		-		
15	Товароведная характеристика нерыбных объектов водного промысла	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		3		
16	Товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		-		
17	Товароведная характеристика мясных товаров	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		-		
18	Товароведная характеристика яичных товаров	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		-		
Итого 5 сем.			27		27		13.5
Подготовка к экзамену 5 семестр							40.5

5.2 Наименование и содержание лекций

№ Темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
5 семестр			
Раздел 1. Товароведение товаров растительного происхождения			
1	Товароведная характеристика продуктов переработки зерна Ассортиментная политика, товароведческая характеристика и экспертиза качества зерна и продуктов его переработки, злаковых и бобовых культур. Химический состав и требование к качеству зерна. Продукты переработки зерна. Требования к качеству крупы и муки. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирование крупы и муки. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1,5	
2	Товароведная характеристика хлебобулочных и макаронных изделий Хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия, бараночные и сухарные изделия. Пищевая ценность, ассортимент и требования к качеству группы товара. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования хлеба и хлебобулочных изделий. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать техни-	1,5	

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	ческие средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции		
3	Товароведная характеристика свежих плодов, овощей и грибов Классификация плодов, овощей и грибов, товароведная характеристика каждой группы. Химический состав, ассортимент, требования к качеству свежих плодов, овощей и грибов. Маркировка, упаковка и правила хранения и транспортирования свежих плодов, овощей и грибов. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1,5	
4	Товароведение переработанных плодов, овощей и грибов Классификация переработанных овощей плодов и грибов, товароведная характеристика каждой группы. Химический состав, ассортимент, требования к качеству переработанных овощей, плодов и грибов. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования переработанных овощей плодов и грибов. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1,5	
5	Товароведение крахмала, сахара, меда. Химический состав, производство, ассортимент и требования к качеству крахмала, сахара и меда. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования крахмала, сахара, меда.	1,5	
6	Товароведная характеристика кондитерских изделий. Сахаристые и мучные кондитерские изделия. Классификация. Производство, ассортимент, отличительные особенности, требования к качеству сахаристых и мучных кондитерских изделий. Химический состав. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования кондитерских изделий. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1,5	
7	Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ Классификация вкусовых товаров. Чай и чайные напитки; кофе и кофейные напитки. Пряности. Приправы. Производство. Безалкогольные, слабоалкогольные и алкогольные напитки. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент; Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования чая, кофе, пряностей и приправ.	1,5	
8	Товароведная характеристика безалкогольных и слабоалкогольных напитков и минеральных вод Классификация безалкогольных, слабоалкогольных напитков и минеральных вод. Производство. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент. Требования к качеству; Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования безалкогольных, слабоалкогольных напитков и минеральных вод. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1,5	
9	Товароведная характеристика виноградных вин Классификация виноградных вин. Производство. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству; Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования виноградных вин	1,5	
10	Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков и табачных изделий Классификация крепких алкогольных напитков и табачных изделий. Производство. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству; Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования крепких алкогольных напитков и табачных изделий	1,5	

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022

	Классификация крепких алкогольных напитков и табачных изделий. Производство. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент; Требования к качеству. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования алкогольных напитков и табачных изделий.		
Раздел 2. Товароведение товаров животного происхождения			
11	Товароведная характеристика пищевых жиров Классификация пищевых жиров растительного и животного происхождения, химический состав, пищевая и биологическая ценность. Растительные масла. Коровье масло. Животные жиры. Маргарин и маргариновая продукция. Майонез. Показатели качества пищевых жиров Производство, ассортимент, оценка качества. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1,5	
12	Товароведная характеристика молока и молочных товаров Классификация, химический состав и потребительские свойства молока, сливок, сметаны, творога и творожных изделий, кисломолочных напитков, молочных консервов, сыров, мороженого, масла коровьего. Производство, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1,5	
13	Товароведная характеристика промысловых рыб Химический состав, пищевая и биологическая ценность рыбы и рыбных товаров. Характеристика основных промысловых семейств рыб. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Ассортимент, оценка качества и условия хранения рыбы.	1,5	
14	Товароведная характеристика рыбных товаров. Соленая, сушеная, вяленая, копченая рыба. Балычные изделия. Икра и икорные товары. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1.5	
15	Товароведная характеристика нерыбных объектов водного промысла. Химический состав, пищевая и биологическая ценность. Характеристика основных нерыбных объектов водного промысла (кальмар, трепанг, крабы, кукумария, креветки, омары). Ассортимент, оценка качества и условия хранения. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.	1,5	
16	Товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы. Химический состав, пищевая и биологическая ценность мяса. Классификация мяса по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию. Качество мяса. Субпродукты, виды, категории, пищевая ценность. Мясо птицы: по виду, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования мясных товаров.	1,5	
17	Товароведная характеристика мясных товаров Химический состав, пищевая и биологическая ценность мясных товаров. Классификация мясных товаров. Мясные полуфабрикаты, ассортимент, требования к качеству. Колбасные изделия. Классификация, производство, ассортимент, отличительные особенности колбас. Сосиски сардельки, шпикачки, Требуемые к качеству и хранению колбасных	1.5	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022

	изделий. Мясные консервы. Ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования мясных товаров.		
18	Товароведная характеристика яичных товаров Химический состав, пищевая и биологическая ценность яиц. Классификация яиц. Качество яичных товаров. Яичные полуфабрикаты, ассортимент, требования к качеству. Требования к качеству и хранению яиц и яичных товаров. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования яичных товаров. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	1,5	
	Итого за 5 семестр	27	
	Итого:	27	

5.3 Наименование лабораторных работ

№ темы дисц ипли ны	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическ ая подготовка, часов
5 семестр			
1	Лабораторная работа №1 Зерно. Изучение ассортимента и контроль качества зерна и крупы Проведение оценки качества предложенных образцов зерна и крупы. Составление заключения о качестве.	3	
1	Лабораторная работа № 2. Изучение ассортимента и контроль качества муки Проведение оценки качества предложенных образцов муки. Составление заключения о качестве.	3	
2	Лабораторная работа №3. Изучение ассортимента и контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий Проведение оценки качества предложенных образцов хлеба и хлебобулочных изделий. Составление заключения о качестве.	3	
4	Лабораторная работа № 4. Изучение ассортимента и контроль качества плодоовощных консервов Проведение оценки качества предложенных образцов плодоовощных консервов. Составление заключения о качестве.	3	
5	Лабораторная работа № 5. Изучение ассортимента и определение показателей качества меда Проведение оценки качества предложенных образцов меда. Составление заключения о качестве.	3	
8	Лабораторная работа № 6. Изучение ассортимента и определение показателей качества чая Проведение оценки качества предложенных образцов чая. Составление заключения о качестве.	3	
9	Лабораторная работа № 7. Изучение ассортимента и определение показателей качества виноградных вин Проведение оценки качества предложенных образцов виноградных вин. Составление заключения о качестве.	3	
12	Лабораторная работа № 8. Изучение ассортимента и контроль качества молочных товаров Проведение оценки качества предложенных образцов молока и молочных товаров. Составление заключения о качестве.	3	3
Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022	Лабораторная работа № 9. Изучение ассортимента, исследование и	3	

	контроль качества мясопродуктов Проведение оценки качества предложенных образцов мясопродуктов. Составление заключения о качестве.		
	Итого за 5 семестр	27	3
	Итого:	27	3

5.4 Наименование практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций, индикатора(ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
5 семестр					
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	Подготовка к лабораторным работам	Отчет письменный	7,29	0,81	8,1
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-18	Собеседование	4.86	0.54	5.4
Итого за 5 семестр			12.15	1.35	13.5
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	Подготовка к экзамену	Собеседование	36,45	4,05	40.5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

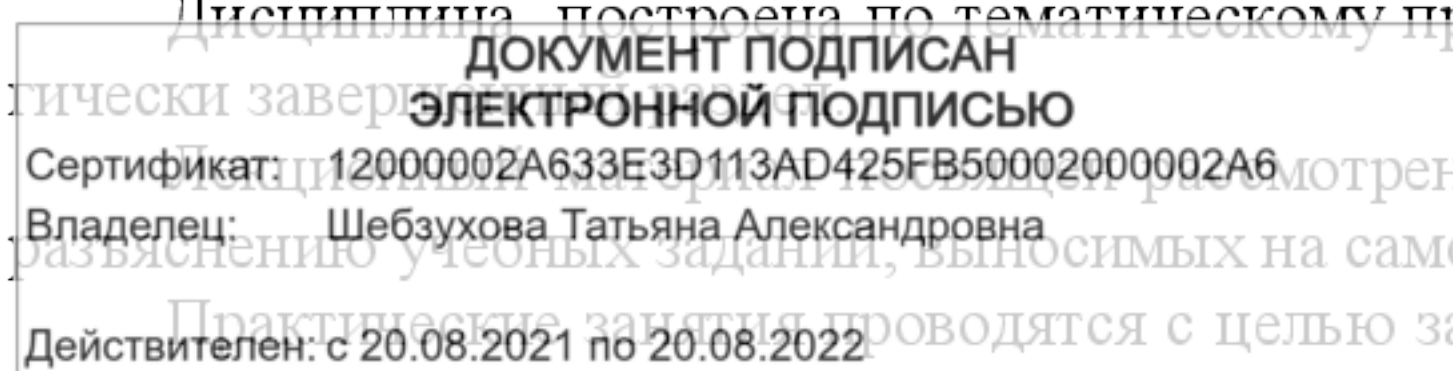
Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Общая микробиология базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
 - методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
 - типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины.
- ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый блок содержания, включающий в себя ключевые, базовые положения курсов и самостоятельную работу студентов. Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобрете-



тения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Афанасенко, О.Я. Товароведение продовольственных товаров: сборник тестов: пособие / О.Я. Афанасенко. - 2-е изд., доп. - Минск: РИПО, 2016. - 131 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-575-7; То же [Электронный ресурс].
2. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Медведев П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / П. Медведев, Е. Челнокова; Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВПО «Оренбургский государственный университет», Кафедра технологии пищевых производств. - Оренбург: ИПК ГОУ ОГУ, 2010. - 235 с.
2. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие] / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М, 2013. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - На учебнике гриф: Доп.МО.
3. Казанцева Н. С. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Н.С. Казанцева. - 3-е изд. - М.: Дашков и Ко, 2010. - 400 с.

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Беляева И.А. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» для бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, очной формы обучения, 2022-93с.
2. Беляева И.А. Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров», очной формы обучения, 2022-12с.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. www.znaytovar.ru
2. www.tovarovedenie.ru

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.univlib.ru
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	
Владелец: МНП Шебзухова Татьяна Александровна	
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа –аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, доска.
Лабораторные занятия	Лаборатория контроля качества пищевых продуктов – для проведения лабораторных работ Шкафы сушильные; фотоколориметр фотоэлектрический; плитки электрические переносные; рефрактометры; мини pH метры; весы лабораторные электронные; печь муфельная; шкаф суховоздушный; микроскопы лабораторные; шкаф вытяжной; столы лабораторные с надстройкой; химическая посуда; инвентарь; комплект учебной мебели; доска учебная; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной
Самостоятельная работа	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций – аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, доска.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

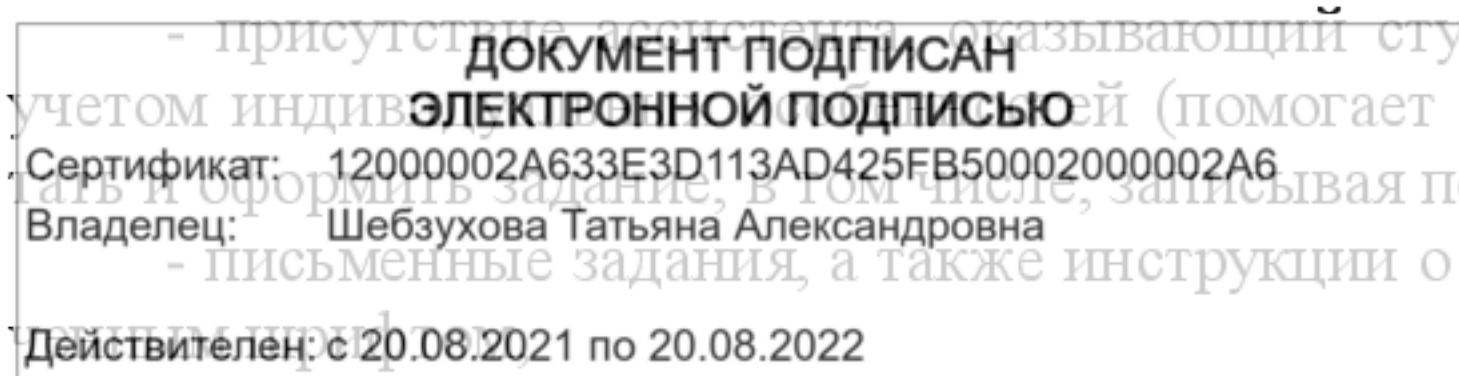
Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенными шрифтами.



- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022