

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 21.05.2025 15:46:13

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486422a1c8e9a

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  
Данченко Н.В.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Товароведение продовольственных товаров**

|                          |                                                                   |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Направление подготовки   | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технология и организация ресторанного дела                        |
| Год начала обучения      | 2025                                                              |
| Форма обучения           | очная                                                             |
| Реализуется в семестре   | 5                                                                 |

### **Разработано:**

Доцент кафедры технологии продуктов  
питания и товароведения  
Лимарева Н.С.

Пятигорск, 2025 г.

### 1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины - формирование теоретических знаний по вопросам: классификации товаров на группы, виды, разновидностей 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.

### 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 <sub>ПК-4</sub> 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 <sub>ПК-4</sub> 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 <sub>ПК-4</sub> 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: всего: 4 з.е. 144 акад.ч.          | ОФО,<br>в акад. часах |
| <b>Контактная работа:</b>                         | <b>72/4</b>           |
| Лекции/из них практическая подготовка             | 36/0                  |
| Лабораторных работ/из них практическая подготовка | 36/4                  |
| <b>Самостоятельная работа</b>                     | <b>18</b>             |
| <b>Формы контроля</b>                             |                       |
| Экзамен                                           | 54                    |

\* Дисциплина (модуль) предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

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

| №         | Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Формируемые компетенции, индикаторы                                  | очная форма                                                                                   |                      |                     | Самостоятельная работа, часов | Формы текущего контроля                         |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------|
|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                      | Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов |                      |                     |                               |                                                 |
|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                      | Лекции                                                                                        | Практические занятия | Лабораторные работы |                               |                                                 |
| 5 семестр |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                      |                                                                                               |                      |                     |                               |                                                 |
|           | Раздел 1. Товароведение товаров растительного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                      |                                                                                               |                      |                     |                               |                                                 |
| 1.        | <b>Товароведная характеристика продуктов переработки зерна.</b><br>Изучение ассортимента и контроль качества зерна и крупы. Изучение ассортимента и контроль качества муки. 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. | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2                                                                                             |                      | 8                   | 1                             | Собеседование, защита лабораторных работ, тесты |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                      |   |  |   |   |                                                 |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---|--|---|---|-------------------------------------------------|
| 2. | <b>Товароведная характеристика хлебобулочных и макаронных изделий</b><br>Хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия, бараночные и сухарные изделия. Производство, химический состав, пищевая ценность, ассортимент и требование к качеству каждой группы товара. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования хлеба и хлебобулочных изделий. Изучение ассортимента и контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 |  | 4 | 1 | Собеседование, защита лабораторных работ, тесты |
| 3. | <b>Товароведная характеристика свежих плодов, овощей и грибов</b><br>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.                                                                                                 | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 |  | - | 1 | Собеседование, тесты                            |
| 4. | <b>Товароведение переработанных плодов, овощей и грибов</b><br>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. Изучение ассортимента и контроль качества плодовоовощных консервов      | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 |  | 4 | 1 | Собеседование, защита лабораторных работ        |
| 5. | <b>Товароведение крахмала, сахара, меда.</b><br>Химический состав, производство, ассортимент и требования к качеству крахмала, сахара и меда. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования крахмала, сахара, меда. Изучение ассортимента и определение показателей качества меда                                                                                                                                           | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 |  | 4 | 1 | Собеседование, защита лабораторных работ        |
| 6. | <b>Товароведная характеристика кондитерских изделий.</b><br>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.                                                                                           | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 |  | - | 1 | Собеседование                                   |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                      |   |  |     |   |                                          |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---|--|-----|---|------------------------------------------|
| 7.  | <b>Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ</b><br>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. Изучение ассортимента и определение показателей качества чая и чайных напитков | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 |  | 4/4 | 1 | Собеседование, защита лабораторных работ |
| 8.  | <b>Товароведная характеристика безалкогольных и слабоалкогольных напитков и минеральных вод</b><br>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.                                                                              | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 |  | -   | 1 | Собеседование                            |
| 9.  | <b>Товароведная характеристика виноградных вин</b><br>Классификация виноградных вин. Производство. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент. Требования к качеству; Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования виноградных вин. Изучение ассортимента и определение показателей качества виноградных вин                                                                                                                                          | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 |  | 4   | 1 | Собеседование, защита лабораторных работ |
| 10. | <b>Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков и табачных изделий</b><br>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.                                                                                                                           | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 |  | -   | 1 | Собеседование                            |
|     | <b>Раздел 2. Товароведение товаров животного происхождения</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                      |   |  |     |   |                                          |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                      |   |  |   |   |                                          |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---|--|---|---|------------------------------------------|
| 11. | <b>Товароведная характеристика пищевых жиров</b><br>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.                              | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 |  | - | 1 | Собеседование                            |
| 12. | <b>Товароведная характеристика молока и молочных товаров</b><br>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. Изучение ассортимента и контроль качества молока и молочных товаров | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 |  | 4 | 1 | Собеседование, защита лабораторных работ |
| 13. | <b>Товароведная характеристика промысловых рыб</b><br>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.                                                                                                                                                                        | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 |  | - | 1 | Собеседование                            |
| 14. | <b>Товароведная характеристика рыбных товаров.</b><br>Соленая, сушеная, вяленая, копченая рыба. Балычные изделия. Икра и икорные товары. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.                                                                                                                                                                                                                                                | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 |  | - | 1 | Собеседование                            |
| 15. | <b>Товароведная характеристика нерыбных объектов водного промысла.</b><br>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.                                                                                       | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 |  | - |   | Собеседование                            |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                      |           |  |             |           |                                          |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------|--|-------------|-----------|------------------------------------------|
| 16.                       | <b>Товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы.</b><br>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.                                                                                                                                                                               | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2         |  | -           | 1         | Собеседование                            |
| 17.                       | <b>Товароведная характеристика мясных товаров</b><br>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, зельца, мясные копчености. Требования к качеству и хранению колбасных изделий. Мясные консервы. Ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования мясных товаров. Изучение ассортимента, исследование и контроль качества мясных товаров | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2         |  | 4           | 1         | Собеседование, защита лабораторных работ |
| 18.                       | <b>Товароведная характеристика яичных товаров</b><br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                              | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2         |  | -           | 1         | Собеседование                            |
| <b>ИТОГО за 5 семестр</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                      | <b>36</b> |  | <b>36/4</b> | <b>18</b> |                                          |
| <b>ИТОГО</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                      | <b>36</b> |  | <b>36/4</b> | <b>18</b> |                                          |

## 6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. 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 оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

## **7. 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 раздел.

Лекционный материал посвящён рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к 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. Кажаява О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / О.И. Кажаява, 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. 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, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

2. Методические указания по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине: «Товароведение продовольственных товаров» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль)-Технология и организация ресторанного дела

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

1. [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)
2. [www.tovarovedenie.ru](http://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 лабораторных 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: <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a>                             |
| 2 | Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: <a href="http://www.biblioclub.ru">www.biblioclub.ru</a> |

Программное обеспечение:

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 | Альт Рабочая станция 10          |
| 2 | Альт Рабочая станция К           |
| 3 | Альт «Сервер»                    |
| 4 | Пакет офисных программ - Р7-Офис |

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

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекционные занятия      | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Лабораторные занятия    | Лаборатория контроля качества пищевых продуктов – для проведения лабораторных работ. Шкафы сушильные; фотоколориметр фотоэлектрический; плитки электрические переносные; рефрактометры; мини рН 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  | Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и возможностью доступа к электронной информационно-образовательной среде университета                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Практическая подготовка | Осуществляется в структурных подразделениях университета и (или) в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

### 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, прочитывать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- 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, прочитывать 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.

## **12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения**

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (Bigbluebutton, MicrosoftTeams, а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.