

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 27.04.2023 11:17:05
Уникальный программный ключ:
528682a78e671e586ab07f01fe1ba2172f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕ-
РАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное образова-
тельное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный универси-
тет имени Н. И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
/Попова О.М./
«27» августа 2019 г.

и.о. директора ИЗО и ДО
/Никишанов А.Н./
«28» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТ- ВЕННЫХ ТОВАРОВ
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и органи- зация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок Обучения	4 года
Форма обучения	Заочная

Разработчик(и): профессор, Карабаева М.Э.

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» являются формирование у обучающихся навыков ориентации в ассортиментных группах продовольственных товаров и в потребительских свойствах различных видов пищевых продуктов с целью постановки задач отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к базовой части первого блока.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении среднего (полного) общего образования и при изучении следующих дисциплин: «Математика», «Физика», «Неорганическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Микробиология пищевых продуктов», «Питание как часть культуры народа».

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» является базовой для изучения следующих дисциплин, практик: «Технология продукции общественного питания», «Методы исследования сырья и пищевых продуктов», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания», Производственная практика: научно-исследовательская работа, Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), Преддипломная практика.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	5	6	7
1.	ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	классификацию ассортимента продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность; технологические и потребительские свойства продовольственных товаров	применять знания ассортиментных групп продовольственных товаров и потребительских свойств разных пищевых продуктов с целью постановки задач отделу продаж по формированию ассортимента продаваемой продукции производства	навыками по формированию оптимального ассортимента продаваемой продукции производства на предприятиях питания
2.	ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	новую информацию в области развития потребительского рынка; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; нормативную документацию на продовольственные товары	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; работать с нормативной документацией при оценке и контроле качества пищевых продуктов; оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар	навыками систематизировать и обобщать новую информацию в области развития потребительского рынка; применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов					
	Всего	в т.ч. по годам				
		1	2	3	4	5
Контактная работа – всего, в т.ч.	10,1					
<i>аудиторная работа:</i>	10					
лекции	4					
лабораторные	6					
практические	-					
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1					
<i>контроль</i>	-					
Самостоятельная работа	61,9					
Форма итогового контроля	3					
Курсовой проект (работа)	-					

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 семестр								
1	Предмет и задачи курса. Классификация товаров. Пищевая ценность. Химический состав продуктов.		Л	Т	2			УО
2	Мука. Виды. Технологические свойства пшеничной, ржаной и макаронной муки.		Л	В	2			УО
3	Товароведная оценка качества муки		ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
4	Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке		ЛЗ	КС	2	4	ТК	УО,Д
5	Оптимизация ассортимента с помощью методов ABC и XYZ - анализа		ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
6	Стандартизация продовольственных товаров. Виды и категории стандартов.					4		

	Структура и построение							
7	Маркировка продовольственных товаров. Способы нанесения. Обязательные реквизиты маркировки. Требования к маркировке					4		
8	Крупа. Ассортимент и потребительские свойства крупы. Показатели качества. Упаковка. Хранение					4		
9	Хлеб. Классификация. Пищевая ценность. Дефекты. Хранение					4		
10	Макаронные изделия. Классификация. Пищевая ценность. Показатели качества. Упаковка. Хранение					4		
11	Жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Классификация. Сырье. Показатели качества. Дефекты. Хранение					4		
12	Товароведная характеристика крахмала, сахара, меда					4		
13	Переработанные плоды и овощи (квашенные, сушеные, замороженные, консервы). Отличительные особенности. Хранение					4		
14	Кисломолочные продукты. Значение в питании человека. Виды. Особенности приготовления. Показатели качества упаковка. Хранение					2		
15	Сыры. Принципы сыроделия. Технология производства					4		
16	Сыры плавленые. Отличительные особенности. Сырье, технология производства. Показатели качества. Упаковка. Хранение					4		
17	Сливочное масло. Виды, балльная оценка, дефекты, хранение					2		
18	Консервы рыбные. Классификация. Отличительные особенности. Показатели качества. Дефекты. Хранение					4		
19	Мясо птицы. Значение в питании. Классификация. Хранение. Показатели качества					2		
20	Субпродукты мясные. Влияние производственных факторов на качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения					2		
21	Яйца куриные. Химический состав, пищевая ценность и строение яиц, требования к качеству яиц. Упаковка, маркировка, транспортирование и хра-					2		

	нение яиц							
22	Выходной контроль				0,1		ВыхК	УО, СЗ
23	Итого				10,1	61,9		

Примечание:

Обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, КС – круглый стол, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, Д – доклад, З – зачет, СЗ – ситуационные задачи

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: круглый стол по теме «Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке» с руководителем экспертного агентства.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков проведения товароведной оценки качества продовольственных товаров органолептическими и измерительными методами.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение лабораторных работ, так и интерактивные метод – круглый стол.

Круглый стол, являясь разновидностью дискуссии, предполагает адаптацию участников к обсуждаемой проблеме, целенаправленное, коллективное обсуждение, исследование и разбор конкретной ситуации, сопровождается обменом идеями, суждениями, мнениями в группе, способствует стимулированию творческой активности участников.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций. Самостоятельная работа расширяет кругозор обучающихся, углубляет и дополняет материал, выносимый на изучение по основной программе, позволяет обучающимся лучше ориентироваться в материалах дисциплины.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате, выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету.

1. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор (ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, табл. 3)
1	2	3	4	5
1.	Товароведение: учебное пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=354879	Григорян Е. С.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014	1-21
2.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров http://znanium.com/bookread2.php?book=511978	Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014	1-21
3.	Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник http://znanium.com/bookread2.php?book=544763	Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-21
4.	Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров http://znanium.com/bookread2.php?book=513811	В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015	3, 8-21
5.	Управление товарным ассортиментом и запасами: Учебник для бакалавров http://znanium.com/bookread2.php?book=515759	Ш.Ш. Магомедов	М.: Дашков и К, 2016	5
6.	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник http://znanium.com/bookread2.php?book=424214	Л.П. Нилова	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014	2, 3, 8-10
7.	Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=361170	Г.В. Чебакова, И.А. Данилова	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014	15-17, 19-20

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор (ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из
-------	---	-----------	----------------------------------	--

1	2	3	4	п. 4, табл. 3) 5
1.	Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=493578	Ю.В. Данильчук	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015	19-20
2.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=463725	Т.Н. Иванова	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015	12
3.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник http://znanium.com/bookread2.php?book=430491	М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012	14-17
4.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум http://znanium.com/bookread2.php?book=430222	Под ред. В. И. Криштафович	М.: Дашков и К, 2013.	3, 8-20
5.	Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник http://znanium.com/bookread2.php?book=414985	А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013	6
6.	Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=415542	С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012	13
7.	Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учеб. пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=541927	Под ред. Ю.И. Сидоренко	М.: ИНФРА-М, 2016	3, 8-20

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Открытые учебно-методические материалы по теме «Товароведение продовольственных товаров» Режим доступа: <https://nsportal.ru/npo-spo/tekhnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i-potrebitelskikh-tovarov/library/2019/03/05>

г) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета. <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

д) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

программное обеспечение

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1.	Все темы дисциплины	Право на использование Microsoft Desktop Edition All Lng Lic/SA Pack OLVE1Y Acdmc Ent. Лицензия ООО «Современные технологии», г. Саратов, тракт №0024 на передачу неисключительных (авторских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	вспомогательная
2.	Все темы дисциплины	Право на использование программного продукта NOD32 Antivirus Business Edition renewal for (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев) лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет Саратов». Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории с меловыми или маркерными досками с достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов применяются проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения лабораторных работ имеется лаборатория №С-145, оснащенная необходимым оборудованием для полноценного проведения занятий.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся – аудитория №332, а также читальные залы библиотеки, которые оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образователь-

ным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Методические указания по изучению дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» включают в себя:

1. Краткий курс лекций (приложение 3)
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ (приложение 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«27» августа 2019 года (протокол №1)*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESETNOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESETNOD32 AntivirusBusinessEditionsrenewalfor 2041 user (продление 2041 лицензийна срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
KasperskyEndpointSecurity Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1yearEducationLicence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП

(подпись)



О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (в том числе технологическая)»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All LngLic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All LngSubsVL OLV NL lMth AcdmcStdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М.Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» на 2020/2021 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ):

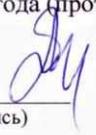
№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор (ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, табл. 3)
1.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров https://znanium.com/catalog/document?id=358252	Елисеева Л.Г. и др.	М.: Дашков и К, 2020	1-21
2.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Учебное пособие. https://znanium.com/catalog/document?id=305947	Страхова С.А., Зачесова И.А.	М.: ИНФРА-М, 2017	2-3, 8-9

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор (ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, табл. 3)
1	2	3	4	5
1.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебно-методическая литература. https://znanium.com/catalog/document?id=353603	Пучкова Ю.С., Гурьянова С.С.	М.: Дашков и К, 2018	1-21

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Товароведение продовольственных товаров» «24» августа 2020 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All LngSubsVL OLV NL IMthAcadmStdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEduALNGLic-SAPkOLVE 1YAcdmcEnt. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p>
<p>MicrosoftOffice</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEduALNGLic-SAPkOLVE 1YAcdmcEnt. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой



(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» на 2021/2022 учебный год:

б. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: Учебник для бакалавров. https://znanium.com/catalog/product/1149631	Рензеева Т. В., Резниченко И. Ю., Савенкова Т. В., Позняковский В. М.	ИНФРА-М, 2021	5, 6

б) дополнительная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
2	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: Учебник для бакалавров. https://znanium.com/catalog/product/1541977	Позняковский В.М., Чугунова О.В., Тамова М.Ю.	ИНФРА-М, 2021	1, 3
3	Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник для бакалавров https://znanium.com/catalog/product/1078037	Боларев Б. П.	ИНФРА-М, 2021.	1-16

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой

_____ (подпись)

Н.Л. Моргунова