

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 10.09.2021 14:37:35  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный  
университет  
имени Н. И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой  
*О.М. Попова*  
«16» *сентября* 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета  
ВМПиб  
*О.М. Попова*  
«16» *сентября* 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок Обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>

Разработчик(и): профессор, *Карбаева М.Э.*

Саратов 2021

## **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 разработки технологии и производства продукции общественного питания надлежащего качества.

## **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 обязательной части первого блока.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся после изучения следующих дисциплин, практик: «Физика», «Неорганическая и аналитическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Биохимия», «Физиология питания», «Микробиология пищевых продуктов», «Органическая и коллоидная химия», «Основы технологии кулинарной продукции», «Менеджмент», «Экология», «Питание как часть культуры народа», учебная практика (ознакомительная).

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», Учебная практика (технологическая), Производственная практика: научно-исследовательская работа, Производственная практика (технологическая), 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)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	ОПК-2	«Способен применять основные законы и методы исследований и исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности»	ОПК-2.3 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания;	основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания	определять основные показатели качества продукции общественного питания на соответствие требованиям действующих нормативных документов	навыками определения основных физико-химических и химических показателей качества продукции общественного питания
2	ОПК-4	«Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания»	ОПК-4.5 Ориентируется в ассортиментных группах продовольственных товаров и в потребительских свойствах различных видов пищевых продуктов;	классификацию ассортиментных групп продовольственных товаров; их потребительские свойства	применять знания ассортиментных групп продовольственных товаров и потребительских свойств разных пищевых продуктов	навыками оценки ассортимента с учетом потребительских свойств различных видов пищевых продуктов
			ОПК-4.6 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности предприятий питания, в.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении	объемы производства предприятия, основополагающие свойства продуктов питания и их изменения на всех этапах жизненного цикла	определять показатели качества продуктов питания	оценки показателей качества продуктов питания на соответствие требованиям нормативных документов
3	ОП	«Способен	ОПК-5.2 Способен	методики и	знаниями	навыками

	К-5	организовать и контролировать производство продукции питания»	проводить оценку качества пищевого сырья и продуктов питания	способы оценки качества пищевого сырья и продуктов питания	методик и способов оценки качества пищевого сырья и продуктов питания	оценки качества пищевого сырья и продуктов питания
4	ПК-4	«Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания»	ПК – 4.8 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	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 и установлению стоимости продаваемой продукции производства	навыками формирования ассортимента и ценообразования продаваемой продукции
			ПК – 4.9 Умеет анализировать спрос и разрабатывает мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации	как оценить конъюнктуру рынка, систематизировать и обобщать новую информацию в области развития потребительского рынка	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; работать с нормативной документацией при оценке и контроле качества	навыками по формированию оптимального ассортимента продаваемой продукции производства на предприятиях питания; оценки потребительских предпочтений

					пищевых продуктов; оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар	й на предлагаемый товар
5	ПК-5	«Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания»	ПК – 5.2 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	методы оценки качества продуктов питания, технологии их производства	знаниями в области формирования качества продуктов питания в процессе их производства	навыками оценки качества продуктов общественного питания в процессе их производства

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 106 часов.

Объем дисциплины

Таблица 2

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	106,2				106,2				
<i>аудиторная работа:</i>	106				106				
лекции	34				34				
лабораторные	72				72				
практические									
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2				0,2				
<i>контроль</i>	17,8				17,8				
Самостоятельная работа	20				20				
Форма итогового контроля	Э				Э				
Курсовой проект (работа)	-				-				

**Структура и содержание дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»**

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
4 семестр								
1	<b>Товароведение как комплексная научная дисциплина.</b> Предмет и задачи курса.	1	Л	Т	2		ТК	УО
2	Методы оценки качества пищевого сырья и продовольственных товаров. Органолептические методы	1	ЛЗ	Т	2	2	ВК	ПО, УО
3	Методы оценки качества пищевого сырья и продовольственных товаров. Инструментальные методы (рефрактометрический)	1	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
4	<b>Товароведение как комплексная научная дисциплина.</b> Принципы и методы товароведения. Классификация товаров.	2	Л	Т	2		ТК	УО
5	Методы оценки качества пищевого сырья и продовольственных товаров. Инструментальные методы (титрование)	2	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
6	Методы оценки качества пищевого сырья и продовольственных товаров. Инструментальные методы (высушивание)	2	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
7	<b>Средства товарной информации продовольственных товаров.</b> Виды и формы товарной информации. Требования. Средства. Маркировка.	3	Л	Т	2		ТК	УО
8	Упаковка и маркировка товаров	3	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
9	Информационные знаки. Штриховое кодирование	3	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО

10	<b>Средства товарной информации продовольственных товаров.</b> Компонентные знаки. Информационные знаки. Штриховое кодирование. Товарно-сопроводительные документы	4	Л	Т	2		ТК	УО
11	Товарно-сопроводительные документы	4	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
12	Изучение показателей качества товаров	4	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
13	<b>Основы пищевой ценности и химического состава пищевой продукции.</b> Химический состав пищевых продуктов.	5	Л	Т	2		ТК	УО
14	Определение и расчет пищевой ценности продовольственных товаров	5	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
15	Оценка и градация качества товаров	5	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
16	<b>Зерномучные товары.</b> Строение и химический состав зерна. Мука. Виды и типы муки. Ассортимент и потребительские свойства муки. Показатели качества. Упаковка. Хранение Технологические свойства пшеничной, ржаной и макаронной муки.	6	Л	В	2		ТК	УО
17	Товароведная оценка качества муки	6	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
18	Товароведная оценка качества муки	6	ЛЗ	Т	2	4	РК	ПО
19	<b>Зерномучные товары.</b> Крупа. Ассортимент и потребительские свойства крупы. Показатели качества. Упаковка. Хранение.	7	Л	Т	2		ТК	УО
20	Товароведная оценка качества крупы	7	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
21	Товароведная оценка качества макаронных изделий	7	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
22	<b>Хлебобулочные изделия.</b> Классификация ассортимента. Пищевая ценность. Дефекты. Хранение.	8	Л	Т	2		ТК	УО
23	Товароведная оценка качества хлебобулочных изделий	8	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
24	Товароведная оценка качества крахмала	8	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО

25	<b>Товароведная характеристика плодов и овощей.</b> Классификация. Болезни и повреждения. Хранение.	9	Л	Т	2		ТК	УО
26	Товароведная оценка качества свежих плодов и овощей	9	ЛЗ	Т	2		РК	ПО
27	Товароведная оценка качества овощных консервов	9	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
28	<b>Товароведная характеристика растительных масел.</b> Пищевая ценность. Принципы производства, сущность рафинации. Ассортимент	10	Л	Т	2		ТК	УО
29	Товароведная оценка качества растительного масла	10	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
30	Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке	10	ЛЗ	КС	2	2	ТК	УО
31	<b>Товароведная характеристика маргаринов.</b> Сырье. Технология производства. Классификация.	11	Л	В	2		ТК	УО
32	Товароведная оценка качества маргарина	11	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
33	Товароведная оценка качества майонеза	11	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
34	<b>Жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные.</b> Классификация и ассортимент. Сырье. Показатели качества. Дефекты. Хранение.	12	Л	В	2		ТК	УО
35	Товароведная оценка качества кулинарных жиров	12	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
36	Товароведная оценка качества кулинарных жиров	12	ЛЗ	Т	2	4	РК	ПО
37	<b>Товароведная характеристика молока сельскохозяйственных животных и кисломолочных продуктов.</b> Ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Хранение.	13	Л	В	2		ТК	УО
38	Товароведная оценка качества питьевого молока	13	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
39	Товароведная оценка качества кисломолочных продуктов	13	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
40	<b>Товароведная характеристика мяса сельскохозяйственных животных.</b> Пищевая ценность. Химический и морфологический	14	Л	Т	2		ТК	УО



	состав. Ферментативные изменения в мясе при хранении							
41	Изучение классификации и маркировки мяса убойных животных. Изучение разделки говядины, свинины для розничной торговли.	14	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
42	Оценка степени свежести мяса	14	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
43	<b>Товароведная характеристика мяса сельскохозяйственной птицы.</b> Пищевая ценность. Химический и морфологический состав. Ферментативные изменения в мясе при хранении	15	Л	В	2		ТК	УО
44	Товароведная оценка качества мяса птицы на свежесть	15	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
45	Товароведная оценка качества колбасных изделий и копченостей	15	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
46	<b>Товароведная характеристика рыбы.</b> Классификация. Особенности анатомического, химического и морфологического состава. Пищевая ценность.	16	Л	В	2		ТК	УО
47	Определение промыслового семейства и вида рыб. Изучение анатомического строения рыбы. Определение массового состава рыб	16	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
48	Идентификация и контроль качества живой и охлажденной рыбы	16	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
49	<b>Нерыбные водные продукты.</b> Особенности химического состава и пищевая ценность; технологическое и кулинарное использование	17	Л	В	2		ТК	УО
50	Товароведная оценка качества мороженой рыбы	17	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
51	Товароведная оценка качества копченой рыбы	17	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
52	Товароведная оценка качества рыбных консервов и пресервов	18	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
53	Товароведная оценка качества икры	18	ЛЗ	Т	2	4	РК	ПО Д
54	Выходной контроль				0,2	4	ВыхК	УО, СЗ
55	Итого				106,2	20	17,8	

**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, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Д – доклад, Э – экзамен, СЗ – ситуационные задачи, Т – тестирование.

## 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.

## 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.	Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=544763">http://znanium.com/bookread2.php?book=544763</a>	Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016	2, 16-29, 31-53
2.	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: Учебник для бакалавров. <a href="https://znanium.com/catalog/product/1149631">https://znanium.com/catalog/product/1149631</a>	Рензеева Т. В., Резниченко И. Ю., Савенкова Т. В., Позняковский В. М.	ИНФРА-М, 2021	2, 13,14,16
3.	Управление товарным ассортиментом и запасами: Учебник для бакалавров <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=515759">http://znanium.com/bookread2.php?book=515759</a>	Ш.Ш. Магомедов	М.: Дашков и К, 2016	1, 4, 7, 10
4.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=358252">https://znanium.com/catalog/document?id=358252</a>	Елисеева Л.Г. и др.	М.: Дашков и К, 2020	1-53
5.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Учебное пособие. <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=305947">https://znanium.com/catalog/document?id=305947</a>	Страхова С.А., Зачесова И.А.	М.: ИНФРА-М, 2017	2, 16-30

### 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 мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=493578">http://znanium.com/bookread2.php?book=493578</a>	Ю.В. Данильчук	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015	40-45
2.	Товароведение и экспертиза	Т.Н. Иванова	М.: НИЦ ИНФРА-М,	1, 2, 13, 14, 24

	вкусовых товаров: Учебное пособие <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=463725">http://znanium.com/bookread2.php?book=463725</a>		2015	
3.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=430491">http://znanium.com/bookread2.php?book=430491</a>	М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012	2, 13-14, 34-39
4.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=430222">http://znanium.com/bookread2.php?book=430222</a>	Под ред. В. И. Криштафович	М.: Дашков и К, 2013.	2, 3, 5, 6,17,18,20,21,23,24,26,27,29,30,32,33,35,36,38,39,42,44,45,48,50-52
5.	Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=414985">http://znanium.com/bookread2.php?book=414985</a>	А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013	1, 4, 7, 10, 16-53
6.	Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=415542">http://znanium.com/bookread2.php?book=415542</a>	С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012	25-27
7.	Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учеб. пособие <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=541927">http://znanium.com/bookread2.php?book=541927</a>	Под ред. Ю.И. Сидоренко	М.: ИНФРА-М, 2016	2, 3, 5, 6,17,18,20,21,23,24,26,27,29,30,32,33,35,36,38,39,42,44,45,48,50-52
8.	Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=513811">http://znanium.com/bookread2.php?book=513811</a>	В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015	3, 5,6, 17,18,20,21,23,24,26,27,29,30,32,33,35,36,38,39,42,44,45,48,50-52

*в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»*

1. Открытые учебно-методические материалы по теме «Товароведение продовольственных товаров» Режим доступа: <https://nsportal.ru/nprospo/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 (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. 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.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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.	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 образовательным 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» «18» мая 2021 года (протокол № 9).*