

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.03.2025 16:45:30
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Дагестанский государственный технический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина Товароведение продовольственных товаров
наименование дисциплины по ОПОП

для направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
код и полное наименование направления (специальности)

по профилю (специализации, программе) Технология и организация
ресторанного сервиса

факультет Технологический,
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и
товароведения.
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс _2_ семестр (ы) _3,4_.
очная, очно-заочная, заочная

г. Махачкала 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Разработчик  Абдулхаликов З.А., к.т.н., ст. преподаватель
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 10 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ от 14.09.2021 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания факультета технологического от 13.09.2021 года, протокол № 1.

Председатель Методического совета технологического факультета Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 13 » 09 2021 г.

Декан ТФ  Абдулхаликов З.А.
подпись ФИО

Начальник УО  Магомаева Э.В.
подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе  Баламирзоев Н.Л.

1. Цели освоения дисциплины.

Целью курса "Товароведение пищевых продуктов" является ознакомление студентов с систематизацией и классификацией пищевых продуктов, изучение природы, свойств товаров, рассматривающих их как предметы потребления.

Полезность пищевых продуктов - это их способность удовлетворить потребности человека в веществах, необходимых для его жизнедеятельности. Предметом курса "Товароведение продовольственных товаров" является изучение тех свойств продуктов, которые определяют их полезность, т.е. физические, химические, биологические, а также условия хранения этих продовольственных товаров с целью максимального сохранения их свойств

2. Задачи дисциплины.

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения,
2. Изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции,
3. Определение пищевой ценности продуктов,
4. Рассмотрение основных положений технических регламентов на пищевую продукцию,
5. Изучение классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков;
6. Изучение требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах;
7. Изучение упаковки, маркировки и хранения продукции.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к обязательной части дисциплин учебного плана.

Дисциплина основывается на знаниях следующих дисциплин «Органическая химия с основами биохимии», «Микробиология».

Изучение дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как «Биохимические и физикохимические изменения пищевых продуктов при кулинарной обработке», «Физиология питания», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания», а так же прохождения практик и выполнения выпускной квалификационной работы.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины «Технология лечебно- профилактического питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ОПК-2	Способность применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ПК-1	Организация технологического процесса индустриального производства продукции общественного питания	ПК-1.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

5. Объем и содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	5/180	5/180	5/180
Лекции, час	51	26	13
Практические занятия, час	-	-	8
Лабораторные занятия, час	34	18	-
Самостоятельная работа, час	59	100	146
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	-	-	-
Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)	Зачет	Зачет	Зачет 4. на контроль
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов, при заочной форме 1 ЗЕТ – 9 часов)	Экзамен 1 зет 36 ч.	Экзамен 1 зет 36 ч.	Экзамен 9 ч. на контроль

4.1.Содержание дисциплины (модуля)

№ п/ п	Раздел* дисциплины, тема лекции и вопросы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)											
		очная				очно - заочная				заочная			
		Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2 курс, 3 семестр													
1	<p>ЛЕКЦИЯ 1 ТЕМА: «Предмет и задачи товароведения продовольственных продуктов, функции и методы» 1. Предмет и задачи курса 2. Возникновение и развитие дисциплины как науки, связь с другими предметами. 3. Основные функции и методы товароведения продовольственных продуктов.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	1	-	-	3
2	<p>ЛЕКЦИЯ 2 ТЕМА: «Физические свойства и химический состав пищевых продуктов» 1. Физические свойства пищевых продуктов и их связь с качеством и сроками хранения. 2. Химический состав пищевых продуктов. Вода, формы связи, количественное определение. 3. Минеральные вещества пищевых продуктов. Классификация.</p>	2	-	5		1	-	5	2	-	-	2	3

<p>3. ЛЕКЦИЯ 3 ТЕМА: «<u>Органические вещества пищевых продуктов</u>» 1. Белки пищевых продуктов, особенности строения и свойств. 2. Углеводы пищевых продуктов. 3. Липиды и липоиды пищевых продуктов.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3
<p>4. ЛЕКЦИЯ 4 ТЕМА: «<u>Классификация пищевых продуктов и их пищевая ценность</u>» 1. Основы классификации пищевых продуктов. 2. Понятие о пищевой ценности продовольственных продуктов. 3. Усвояемость продуктов питания.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3
<p>5. ЛЕКЦИЯ 5 ТЕМА: «<u>Товароведческая характеристика плодов, овощей и грибов</u>» 1. Классификация овощей, особенности химсостава и хранения. 2. Классификация плодов, особенности химсостава и хранения. 3. Болезни плодов и овощей.</p>	2	-	4	-	1	-	4	4	1	-	-	4
<p>6. ЛЕКЦИЯ 6 ТЕМА: «<u>Товароведческая характеристика молока</u>» 1. Ассортимент и химический состав. 2. Технологическая обработка молока и ее влияние на тепловую ценность. Показатели качества, требования к хранению и реализации молока.</p>	2	-	4	-	1	-	-	2	2	-	2	3

<p>7. ЛЕКЦИЯ 7 ТЕМА: «Товароведческая характеристика кисломолочных изделий»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, особенности химсостава. 2. Технология производства кисломолочных продуктов и ее влияние на качество готовой продукции. 3. Показатели качества, требования к таре, условиям хранения и реализации кисломолочных продуктов. 	2	-	-	-	1	-	-	4	-	-	-	3
<p>8. ЛЕКЦИЯ 8 ТЕМА: «Товароведческая характеристика сыров»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, особенности химсостава. 2. Технология производства молочных твердых и мягких сыров. 3. Показатели качества сыров, требования к упаковке, условиям хранения и реализации сыров. 	2	-	-	6	1	-	-	4	-	-	-	4
<p>9 ЛЕКЦИЯ 9 ТЕМА: «Товароведческая характеристика мяса и мясопродуктов»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация мяса и мясопродуктов, морфологический и химсостав. 2. Холодильная обработка и хранение мяса. Характеристика охлажденного и мороженого мяса, особенности упаковки и хранения. 3. Послеубойные изменения в мясе, требования к качеству и хранению. 	2	-	4	4	1	-	-	4	2	-	-	4
<p>10. ЛЕКЦИЯ 10 ТЕМА: «Товароведческая характеристика субпродуктов и их кулинарное назначение».</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Категории и виды субпродуктов, морфологический и химический состав. 2. Пищевая ценность, технология обработки различных видов. 3. Использование в диетическом и лечебном питании субпродуктов, требования к качеству и хранению. 	2	-	-	4	1	-	-	4	-	-	-	3

11.	<p><u>ЛЕКЦИЯ 11</u> <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика мяса птицы и его кулинарное использование».</u> 1. Классификация тушек птицы по виду, возрасту, упитанности, способу обработки. 2. Морфологический и химический состав мяса птицы. 3. Дефекты тушек птицы, требования к качеству, хранению и условиям реализации.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3
12.	<p><u>ЛЕКЦИЯ 12</u> <u>тема: «Товароведческая характеристика колбасных изделий»</u> 1. Классификация и химсостав колбасных изделий. 2. Технология производства варенных, полукопченых и копченых колбас и других изделий. 3. Требования к качеству, хранению, реализации колбасных изделий.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3
13.	<p><u>ЛЕКЦИЯ 13</u> <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика рыбы»</u> 1. Классификация, ассортимент, особенности химсостава. 2. Анатомические и морфологические особенности промысловых рыб с костным и хрящевым скелетом. 3. Живая рыба, оценка качества, условия хранения и транспортировки.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	2	-	-	4
14.	<p><u>ЛЕКЦИЯ 14</u> <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика рыбопродуктов»</u> 1. Характеристика соленой рыбной продукции, дефекты, особенности производства. 2. Охлажденная рыба, ассортимент, биохимические и физикохимические изменения. 3. Мороженая рыба, ассортимент, способы размораживания.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3

<p>15. <u>ЛЕКЦИЯ 15</u> <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика балычных изделий»</u> 1. Балычные рыбные товары, ассортимент, требования к качеству и хранению. 2. Пищевая ценность икры, химсостав, основы производства, ассортимент. 3. Характеристика нерыбного водного сырья, особенности химсостава, упаковки и условий хранения.</p>	2	-	-	7	1	-	-	4	-	-	-	3
<p>16. <u>ЛЕКЦИЯ 16</u> <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика растительных жиров»</u> 1. Классификация, строение, особенности химсостава. 2. Растительные масла, особенности технологии производства, ассортимент, требования к таре и хранению. 3. Показатели качества жира, процессы происходящие при хранении.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	1	-	-	3
<p>17. <u>ЛЕКЦИЯ 17</u> <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика животных жиров»</u> 1. Ассортимент, особенности химсостава. 2. Технология производства маргарина, кулинарных жиров, требования к качеству и хранению. 3. Майонез, пищевая ценность, особенности технологии производства, требования к качеству и хранению.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3
4 семестр												

<p>18. <u>ЛЕКЦИЯ 18</u> ТЕМА: «Зерно и продукты его переработки» 1. Классификация, строение и особенности химсостава зерновых культур. 2. Условия хранения зерновых культур и его влияние на их качество. 3. Ассортимент круп. Технология производства, определения качества. Условия хранения.</p>	2	-	5	-	1	-	-	6	1	-	-	11
<p>19. <u>ЛЕКЦИЯ 19</u> ТЕМА: «Мука и хлебо-мучные изделия» 1. Классификация муки, особенность ее химсостава, технология производства, условия хранения. 2. Виды хлеба, технология производства, особенности хранения. 3. Макароны изделия, классификация, технология производства, особенности упаковки и хранения.</p>	2	-	4	-	1	-	5	6	-	-	2	10
<p>20. <u>ЛЕКЦИЯ 20</u> ТЕМА: «Товароведческая характеристика кондитерских изделий» 1. Классификация кондитерских изделий. 2. Технология производства немучных кондитерских изделий, особенности упаковки и хранения. 3. Технология производства какао, шоколада, особенности упаковки и хранения.</p>	2	-	-	10	1	-	-	6	1	-	-	10

<p>21. <u>ЛЕКЦИЯ 21</u> <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика крахмала, сахара и меда»</u> 1. Виды крахмала, химическая природа, особенности упаковки и хранения. 2. Технология производства сахара, ассортимент, особенности упаковки и хранения. 3. Классификация меда, химический состав.искусственный мед, технология его производства.</p>	2	-	4	8	1	-	-	6	-	-	-	10
<p>22. <u>ЛЕКЦИЯ 22</u> <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика вкусовых товаров»</u> 1. Классификация вкусовых товаров. Особенности химсостава. 2. Приправы и пряности, технология производства, химсостав, особенности упаковки и хранения. 3. Ассортимент чая и кофе, технология производства, особенности химсостава, упаковки и хранения вкусовых товаров.</p>	2	-	4	-	1	-	4	6	1	-	2	10
<p>23. <u>ЛЕКЦИЯ 23</u> <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика напитков»</u> 1. Классификация напитков, особенности химсостава, упаковки и хранения. 2. Спирт, водка, минеральные напитки, технология производства, требования к качеству. 3. Виноградные вина, технология производства, требования к качеству. 4. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки, технология, требование к качеству.</p>	2	-	-	10	1	-	-	8	-	-	-	10

24.	<u>ЛЕКЦИЯ 24</u> ТЕМА: «Товароведческая характеристика яичных белков» 1. Строение, химсостав и пищевая ценность яиц. 2. Классификация, оценки качества яйца. 3. Продукты переработки яиц, особенности технологии, показатели качества, условия хранения.	2	-	-	-	1	-	-	6	-	-	-	10
25.	<u>ЛЕКЦИЯ 25</u> ТЕМА: «Экспертиза качества потребительских товаров» 1. Методы и способы отбора проб для проведения экспертизы товаров. 2. Методы проведения экспертизы продовольственных товаров.	2	-	-	10	1	-	-	6	1	-	-	10
26.	<u>ЛЕКЦИЯ 26</u> ТЕМА: «Кодирование потребительских товаров» 1. Особенности кодирования потребительских товаров. Маркировка потребительских товаров.	1	-	-	-	1	-	-	4	-	-	-	10
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5 лекц. 2 аттестация 6-10 лекц. 3 аттестация 11-15 лекц.				Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы			
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Зачет (3 семестр) Экзамен (4семестр)				Зачет (4 семестр) Экзамен (5семестр)				Зачет (6 семестр) Экзамен (7семестр)			
Итого		51	-	34	59	26	-	18	100	13	-	8	146

4.2. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
Курс 2, семестр 3						
1	2	3				7
1.	Лекция № 1,2,3,4	Органолептические и физические методы определения показателей качества пищевых продуктов	5	5	2	1,2,3,4,5,6,7
2.	Лекция № 5	Определение качества свежих плодов и овощей	4	4		1,2,3,4,5,6
3.	Лекция № 6,7,8	Оценка качества молока и молочных продуктов	4		2	1,2,3,4,5,6,11
4.	Лекция № 9-12	Оценка качества мяса убойных животных	4			1,2,3,4,5,6,8
		Итого:	17	9	4	
Курс 3, семестр 4						
5.	Лекция № 18	Изучение зерновых культур. Оценка качества круп определение качества клейковины	5			1,2,3,4,5,6,7
6.	Лекция № 19	Определение органолептических и физико-химических свойств хлеба.	4	5	2	1,2,3,4,5,6
7.	Лекция № 20,21	Оценка качества кондитерских товаров	4			1,2,3,4,5,6
8.	Лекция № 22,23	Оценка качества вкусовых товаров	4	4	2	1,2,3,4,5,6
		Итого:	17	9	4	
		Всего:	34	18	8	

4.3. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
		Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7
Курс 2, семестр 3						
1	Предмет и задачи товароведения продовольственных продуктов, функции и методы	-	2	3	1,2,3,4,5,6,7	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
2	Физические свойства и химический состав пищевых продуктов	-	2	3	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
3	Органические вещества пищевых продуктов	-	2	3	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
4	Классификация пищевых продуктов и их пищевая ценность	-	2	3	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
5	Товароведческая характеристика плодов, овощей и грибов	-	4	4	1,2,3,4,5,6,11	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
6	Товароведческая характеристика молока	-	2	3	1,2,3,4,5,6,10	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
7	Товароведческая характеристика кисломолочных изделий	-	4	3	1,2,3,4,5,6,10	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
8	Товароведческая характеристика сыров	6	4	4	1,2,3,4,5,6,10	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
9	Товароведческая характеристика мяса и мясопродуктов	4	4	4	1,2,3,4,5,6,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
10	Товароведческая характеристика субпродуктов и их кулинарное назначение	4	4	3	1,2,3,4,5,6,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
11	Товароведческая характеристика мяса птицы и его кулинарное использование	-	2	3	1,2,3,4,5,6,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.

12	Товароведческая характеристика колбасных изделий	-	2	3	1,2,3,4,5,6,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
13	Товароведческая характеристика рыбы	-	2	4	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
14	Товароведческая характеристика рыбопродуктов	-	2	3	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
15	Товароведческая характеристика балычных изделий	7	4	3	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
16	Товароведческая характеристика растительных жиров	-	2	3	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад
17	Товароведческая характеристика, животных жиров	-	2	3	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад
	Итого:	21	46	55		
Курс 2, семестр 4						
18	Зерно и продукты его переработки	-	6	11	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
19	Мука и хлебо-мучные изделия	-	6	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
20	Товароведческая характеристика кондитерских изделий	10	6	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
21	Товароведческая характеристика крахмала, сахара и меда	8	6	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
22	Товароведческая характеристика вкусовых товаров»	-	6	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, докла, контр. раб. № 2.
23	Товароведческая характеристика напитков	10	8	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
24	Товароведческая характеристика яичных белков	-	6	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
25	Экспертиза качества потребительских товаров	10	6	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
26	Кодирование потребительских товаров	-	4	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад

	Итого:	38	54	91		
	Всего:	59	100	146		

5. Образовательные технологии

В рамках курса «Товароведение продовольственных товаров» уделяется особое внимание установлению межпредметных связей, демонстрации возможности применения полученных знаний в практической деятельности.

В лекционных занятиях используются следующие инновационные методы:

- **групповая форма обучения** - форма обучения, позволяющая обучающимся эффективно взаимодействовать в микрогруппах при формировании и закреплении знаний;

- **компетентностный подход к оценке знаний** - это подход, акцентирующий внимание на результатах образования, причем в качестве результата рассматривается не сумма усвоенной информации, а способность человека действовать в различных проблемных ситуациях;

- **лично-ориентированное обучение** - это такое обучение, где во главу угла ставится личность обучаемого, ее самобытность, самооценку, субъективный опыт каждого сначала раскрывается, а затем согласовывается с содержанием образования;

- **междисциплинарный подход** - подход к обучению, позволяющий научить студентов самостоятельно «добывать» знания из разных областей, группировать их и концентрировать в контексте конкретной решаемой задачи;

- **развивающее обучение** - ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию. В концепции развивающего обучения учащийся рассматривается не как объект обучающих воздействий учителя, а как самоизменяющийся субъект учения.

В процессе выполнения практических занятий используются следующие методы:

- **исследовательский метод обучения** - метод обучения, обеспечивающий возможность организации поисковой деятельности обучаемых по решению новых для них проблем, процессе которой осуществляется овладение обучаемыми методами научного познания и развитие творческой деятельности;

- **метод рейтинга** - определение оценки деятельности личности или события. В последние годы начинает использоваться как метод контроля и оценки в учебно-воспитательном процессе;

- **проблемно-ориентированный подход** - подход к обучению позволяющий сфокусировать внимание студентов на анализе и разрешении, какой-либо конкретной проблемной ситуации, что становится отправной точкой в процессе обучения.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивной форме, составляет не менее 20 % аудиторных занятий (36 ч.).

5. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная)

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1.	Лк, пз,лб	Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие.	Щетилина, И. П.	Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 115 с. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/117802 (дата обращения: 04.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.		
2.	Лк, пз,лб	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебник	Васюкова, А. Т.	Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-4378-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138155 (дата обращения:		

1	2	3	4	5	6	7
				04.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.		
3.	Лк, пз,лб	Товароведение продовольственных товаров. Продукты растительного происхождения : учебное пособие	Китаевская, С. В.	Казань : Казанский национальный исследовательск ий технологическ ий университет, 2008. — 220 с. — ISBN 978-5- 7882-0584-7. — Текст : электронный // Электронно- библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.ipr bookshop.ru/63 509.html (дата обращения: 01.12.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
Дополнительная						
4.	Лк, пз, лб	Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие	Терещенко, В. П.	Санкт- Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114- 1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanboo k.com/book/168 709 (дата обращения: 04.11.2021). —		

1	2	3	4	5	6	7
				Режим доступа: для авториз. пользователей.		
5.		Учебно-метод. указания к выпол. лабор. работ №1,2,3,4,5 по дисц. "Товароведение продовольственных товаров": для студ. напр. подг. бакалавров "Продукты питания из растительного сырья"	Абдулхаликов З.А.	ФГБОУ ВО "ДГТУ", Каф. ТППОПиТ, [Per. №5221], Ч. 1. - Махачкала : ИПЦ ДГТУ, 2020. - 36 с.	10	-
6.	Лк, Пз, Лб.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2.01.2000, № 29-ФЗ (в ред. от 9.05.2005).			-	1
7.	Лк, Пз, Лб.	ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»			-	1
8.	Пз, Лб.	Действующие стандарты на мясные товары, яичные продукты ГОСТ и ГОСТ Р			-	1
9.	Пз, Лб.	Действующие стандарты на рыбные товары и морепродукты ГОСТ и ГОСТ Р			-	1
10.	Пз, Лб.	Действующие стандарты на молоко и молочные продукты ГОСТ и ГОСТ Р			-	1
11.	Пз, Лб.	Действующие стандарты на пищевые жиры ГОСТ и ГОСТ Р			-	1

Периодические издания

Питание и общество

Вопросы питания

Пищевая промышленность

Хранение и переработка сельхозсырья

Программное и коммуникационное обеспечение

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@ragus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», «Система расчетов для общественного питания», www.probiznes.ru, информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», электронные версии учебников, пособий, тестов, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);
2. Компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: ScienceDiet_Vser_Guide_RUS.pdf; elsevierrostovscopus 2011.ppt; Sciverse_Scopus_Vser_Guide_RUS.pdf.
3. Технические средства обучения:
 - мультимедийное оборудование;
 - фотоальбомы;
 - наборы плакатов;
 - телевизор с приставкой;
 - видеофильмы;
4. На технологическом факультете ДГТУ имеется специализированная лаборатория, укомплектованная мебелью, специальным оборудованием и стандартными измерительными приборами:
 - рефрактометр ИРФ/454 Б2М;
 - сушильный шкаф;
 - микроскоп;
 - фотоэлектроколориметр;
 - пенетрометр;
 - рН-метр универсальный;
 - перемешивающее устройство ПЭ-6410;
 - водяные бани;
 - встряхиватель WU-4;
 - холодильник «POZIS»;
 - центрифуга настольная ЦЛ/1/3;
 - аквадисциллятор ДЭ-4-02 (з.сз-пб);
 - электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-65;
 - плита электрическая Электра 1001;
 - термостат «ELEKTROTECHNIKA»;
 - штативы, посуда химическая, лабораторный инвентарь, эксикаторы;

- весы технические;
- весы аналитические;
- наборы ареометров для молока с АРТ термометром;
- набор ареометров общего назначения АОН-1;
- набор термометров.

Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;
- весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене

9. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20___/20___ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1.;
2.;
3.;
4.;
5.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
_____ от _____ года, протокол № _____.

Заведующий кафедрой _____ Демирова А.Ф., д.т.н., доцент _____
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Согласовано:

Декан (директор) _____ Абдулхаликов З.А., к.т.н. _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета _____ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)