

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.ДВ.01.02
(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продовольственных товаров

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Общая трудоемкость: 4 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	7	Итого
Форма контроля	экзамен	
Вид занятий		
Лекции	6	6
Лабораторные	–	–
Практические	10	10
Промежуточная аттестация	0,35	0,35
Контактная работа	16,35	16,35
Самостоятельная работа	119	119
Контроль	8,65	8,65
Итого	144	144

Рабочую программу составил(и):

Зав. кафедрой, доцент, кандидат пед. наук Третьякова Т.П.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:



Отсутствует



Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВПО и учебного плана направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Срок действия рабочей программы дисциплины до «___» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технология производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(Протокол заседания №_____ от «___» _____ 20__ г.)

1. Цель освоения дисциплины

Цель – формирование у студентов всесторонних знаний, практических навыков решения конкретных задач, связанных с вопросами повышения конкурентоспособности продовольственных товаров, включая вопросы повышения качества товаров и расширения их торгового ассортимента.

2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Экономика», «Правоведение», «Органическая химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продуктов общественного питания 1,2».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Экспертная оценка продовольственных товаров», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Технология и организация питания кухонь мира», «Продукты питания специального назначения», «Функциональные продукты питания», «Технология продуктов быстрого приготовления».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотносящиеся с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	ИДК	Планируемые результаты обучения
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)	ПК-1.1. Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции общественного питания ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике.	Знать: основные категории товаро- ведения продовольственных то- варов; методы классификации и ко- дирования продовольствен- ных товаров;
	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	Уметь: использовать нормативную и техническую документацию при товароведной оценке качества сырья и продовольственных товаров, выявлении некаче- ственных и фальсифициро- ванных продуктов
	ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов.	Владеть: знаниями в области стандар- тизации и сертификации това- ров; навыками идентификации то- варов для выявления и преду- преждения их фальсификации.

4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1 Теоретические основы товароведения продовольственных товаров (общая часть)	Лек1	Введение в товароведение продовольственных товаров. Предмет и задачи дисциплины «Товароведение продовольственных товаров». Химический состав продовольственных товаров	7	1			
	Пр3 1	Решение ситуационных задач по экспертизе качества продовольственных товаров.	7	1	10		Отчет
	Лек2	Кодирование, сертификация продовольственных товаров и их экспертиза	7	1			
	Пр3 2	Изучение особенностей штриховых кодов продовольственных товаров и информационных знаков по безопасному использованию.	7	1	10		Отчет
	Лек 3	Классификация продовольственных товаров	7	2			
Модуль 2. Частное товароведение продовольственных товаров	Лек 4	Товароведческая характеристика зерна и продуктов его переработки	7	2			
	Пр3 3	Оценка качества муки и макаронных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	7	2	10		Отчет
	Пр3 4	Изучение хозяйственно-ботанических сортов овощей, фруктов. Изучение хозяйственно-ботанических сортов ягод.	7	2	10		Отчет
	Пр3 5	Ознакомление с ассортиментом плодовых консервов, быстрозамороженных плодов, овощей и грибов. Оценка их качества по физико-химическим показателям.	7	2	10		Отчет
	Пр3 6	Изучение ассортимента кисломолочных продуктов, поступающих в розничную продажу. Изучение технологии получения кисломолочных продуктов.	7	2	10		Отчет
	Сам раб	Самостоятельное изучение материала	7	119			
	ББ	Доклад (бонусные баллы)	7				
	ПА	Промежуточная аттестация		0,35	40		Итоговый тест
	Контроль	Контроль		8,65			
Итого:				144	100		

5. Образовательные технологии и методические указания по освоению дисциплины (учебного курса)

При реализации дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

6. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Практическое задание	Ознакомление со структурой и оформлением практического задания. Осуществление поиска литературы, в том числе и в сети Интернет, составление библиографии, изложение своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы.
Подготовка к экзамену	При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и другие источники информации в области товароведения продовольственных товаров.

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
7	- способность проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-1)	Тест Реферат Итоговый тест
7	- способность проводить исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации (ПК-1)	Тест Творческое задание Итоговый тест

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1. Реферат

(наименование оценочного средства)

Темы реферата:

1. Значение биологии для развития товароведения продовольственных товаров
2. Возникновение товароведения продовольственных товаров как науки и тенденции его развития
3. Возникновение и развитие товароведения продовольственных товаров
4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
5. История развития товароведения продовольственных товаров
6. Анализ содержания и этапов формирования товароведения как науки.
7. Состояние и перспективы развития продовольственного рынка.
8. Теоретические основы классификации, ассортимента и дефектов продовольственных товаров.
9. Товар как объект коммерческой деятельности и средство удовлетворения потребностей.

10. Штриховое кодирование: назначение, виды информации, заложенные в штриховое кодирование.
11. Маркировка на упаковке. Виды маркировки. Общие требования и содержание маркировки потребительской и транспортной тары.
12. Ассортимент товаров: его виды и показатели.
13. Качество товаров: понятие, показатели. Уровень качества.
14. Понятие сохраняемости и лежкости продовольственных товаров. Товарные потери и их виды.
15. Международная стандартизация. Национальная система стандартизации
16. Сертификация импортной и отечественной продукции
17. Международная коммерция и единство измерений
18. Методологические основы экспертизы в экономике
19. Актуальные проблемы товароведения на современном этапе
20. Потребительская и меновая стоимость товара
21. Назначение информации о товарах. Виды информации. Разновидности товара.
22. Оценка качества товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров
23. Признание результатов сертификации и расширение международной торговли
24. Сертификация продукции и услуг: сущность понятия, правовые основы
25. Статистические методы обеспечения качества и их стандартизация
26. Государственный реестр продукции и услуг
27. Идентификация и фальсификация товаров

7.2.2. Тест

(наименование оценочного средства)

Примерные тестовые задания

1. Перечислить основополагающие характеристики товара:
 - а) ассортиментная,
 - б) психологическая,
 - в) качественная,
 - г) эстетическая,
 - д) количественная
2. Какие разделы включает товароведение продовольственных товаров?
 - а) общую часть,
 - б) исследовательскую часть,
 - в) частное товароведение.
3. Свойство или характеристика товара, положенное в основу классификации называется:
 - а) метод классификации,
 - б) ступень классификации,
 - в) признак классификации,
 - г) сущность классификации.
4. Перечислить функции товара:
 - а) потребительская,
 - б) маркетинговая,
 - в) коммерческая,
 - г) правовая,
 - д) финансовая.
5. Как называется метод классификации, характеризующийся последовательным делением множества объектов (товаров) на подчиненные подмножества?
 - а) фасетный,
 - б) иерархический,
 - в) кодировочный,

г) сортировочный.

6. При хранении плодов и овощей происходят следующие биохимические процессы:

- а) дыхание
- б) испарение воды
- в) изменение химического состава
- г) конденсация влаги (отпотевание)

7. Салатно-шпинатные, десертные и пряные овощи рекомендуется хранить при относительной влажности воздуха:

- а) 80-90 %
- б) 85-90 %
- в) 95-100 %
- г) 90-95 %

8. Представители настоящих ягод:

- а) виноград
- б) малина
- в) земляника
- г) ежевика

9. Способы размещения овощей при бестарном хранении:

- а) буртовое
- б) стеллажное
- в) ящичное
- г) контейнерное

10. В основу классификации плодов положен признак:

- а) строение
- б) использование
- в) съедобная часть растения
- г) химический состав

11. Что такое пищевые концентраты?

- а) продукты, готовые к употреблению или требующие термической обработки
- б) продукты, требующие незначительной термической обработки
- в) продукты, готовые к употреблению или требующие незначительной термической обработки

12. Как подразделяют концентраты по своему назначению и технологии производства:

а) концентраты первых и вторых обеденных блюд, в том числе быстрого приготовления; полуфабрикаты мучных изделий; соусы кулинарные порошкообразные; завтраки сухие, хлопья кукурузные, пшеничные и овсяные; сладкие блюда; сухие продукты для детского и диетического питания; рацион пищевой для спасательных шлюпок и плотов морских судов.

б) концентраты первых и вторых обеденных блюд, в том числе быстрого приготовления; полуфабрикаты мучных изделий; соусы кулинарные порошкообразные; завтраки сухие, хлопья кукурузные, пшеничные и овсяные; сладкие блюда; сухие продукты для детского и диетического питания

в) концентраты первых и вторых обеденных блюд, в том числе быстрого приготовления; полуфабрикаты мучных изделий; соусы кулинарные порошкообразные; сухие продукты для детского и диетического питания; рацион пищевой для спасательных шлюпок и плотов морских судов.

13. Полуфабрикаты мучных изделий представляют собой:

- а) сухие смеси различных предварительно подготовленных продуктов, фасованные в насыпном или брикетированном виде и предназначенные для быстрого приготовления готового блюда

б) сухие смеси предварительно подготовленных продуктов: муки, сахара, молока, яичного порошка и др

в) порошкообразные смеси пшеничной муки; сушеных овощей, мяса, молока, грибов; соли, сахара, пряностей и др. продуктов

14. Сухие продукты для детского и диетического питания представляют собой:

а) смеси для кексов, тортов, печенья, коврижек, блинчиков, оладий, а также блинная мука

б) порошкообразные продукты, приготовленные на молочной, крупяной, овощной основе с добавлением сахара и мяса

в) порошкообразные смеси пшеничной муки; сушеных овощей, мяса, молока, грибов; соли, сахара, пряностей и др. продуктов

15. Какие из физико-химических показателей определяют при оценке качества концентратов?

а) массу нетто, влажность, кислотность, массовую долю сахара, соли, жира, золы, наличие минеральных и металлических примесей, зараженность вредителями хлебных запасов (не допускается), продолжительность варки

б) массу нетто, влажность, кислотность, массовую долю сахара, соли, жира, золы, зараженность вредителями хлебных запасов (не допускается), продолжительность варки

в) массу нетто, массовую долю сахара, соли, жира, золы, наличие минеральных и металлических примесей, зараженность вредителями хлебных запасов (не допускается), продолжительность варки

Критерии оценки:

10-8 баллов - от 90% до 100% верных ответов

7-5 баллов - от 70% до 89% верных ответов

4-3 баллов - от 60% до 69% верных ответов

1-2 балла - менее 59 % верных ответов

7.2.3. Творческое задание

(наименование оценочного средства)

Задание 1.

Изучение хозяйственно-ботанических сортов овощей.

Используя образцы овощей и каталоги на сорта овощей, изучить и дать товароведную характеристику трех хозяйственно-ботанических сортов овощей.

Задания по вариантам

№ варианта	Вариант № 1	Вариант № 2	Вариант № 3	Вариант № 4	Вариант № 5	Вариант № 6	Вариант № 7	Вариант № 8	Вариант № 9
Группа овощей для проведения анализа	1. Морковь 2. Лук репчатый 3. Капуста белокочанная	1. Чеснок 2. Картофель 3. Баклажан	1. Кабачок 2. Редис 3. Перец сладкий	1. Брюква 2. Тыква 3. Цукини	1. Свекла 2. Капуста пекинская 3. Помидор	1. Редька 2. Топинамбур 3. Лук-порей	1. Сельдерей 2. Огурец 3. Капуста краснокочанная	1. Помидоры черри 2. Пастернак 3. Хрен	1. Патиссон 2. Лук-шалот 3. Брокколи

Результаты оформить в виде таблицы.

Таблица - Товароведная характеристика хозяйственно-ботанических сортов овощей

Группа овощей	Вид овощей	Хозяйственно-ботанический сорт	Срок созревания	Характеристика			Транспортабельность	Лежкость
				форма, размер	окраска	цвет мякоти		
1								
2								
3								

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он правильно выполнил задание и сделал верные выводы;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он правильно выполнил задание, но не сделал аргументированных выводов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он выполнил задание с несколькими ошибками, но его рассуждения были верны;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту за неудачную попытку выполнения задания.

Задание 2.

Выбрать пять объектов, объединенных общими функциональными предназначениями, например, пять видов колбасных изделий:

1. ливерная колбаса;
2. сардельки;
3. сосиски;
4. вареная колбаса;
5. сырокопченая колбаса.

Выбрать пять показателей качества пищевых продуктов, с помощью которых необходимо оценить качество выбранных видов колбасных изделий:

1. цвет;
2. запах;
3. вкус;
4. флейвор;
5. текстура.

Определить ранг каждого показателя по выбранным объектам в возрастающей системе исходя из пятибалльной шкалы.

Вычислить результирующий ранг каждого из показателей и занести результаты в таблицу.

Построить ранжированный ряд показателей для всего комплекса объектов.

Сделать выводы по проделанной работе.

Таблица

Номер показателя качества	Объекты экспертизы					Сумма рангов объектов	Результирующий ранг показателя качества
	1	2	3	4	5		
1							
2							
3							
4							
5							
Сумма показате-							

лей качества объектов						
Результирующий ранг объекта						

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он правильно выполнил задание и сделал верные выводы;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он правильно выполнил задание, но не сделал аргументированных выводов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он выполнил задание с несколькими ошибками, но его рассуждения были верны;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту за неудачную попытку выполнения задания.

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

№ п/п	Вопросы
1.	Предмет и задачи дисциплины. Этапы развития товароведения.
2.	Основные задачи, стоящие перед товароведением продовольственных товаров.
3.	Химический состав продовольственных товаров: органические и неорганические вещества, ,
4.	Химический состав продовольственных товаров: витамины, ферменты, прочие вещества пищевых продуктов
5.	Химический состав продовольственных товаров: гликозиды, алкалоиды, фитонциды
6.	Кодирование продовольственных товаров, штриховой код, особенности его применения
7.	Сертификация продовольственных товаров
8.	Информация по безопасному использованию продовольственных товаров, экологические знаки
9.	Нормативные документы, регламентирующие условия хранения продовольственных товаров
10.	Экспертиза продовольственных товаров
11.	Учебная классификация продовольственных товаров
12.	Виды, разновидности, сорта продовольственных товаров
13.	Ассортимент продовольственных товаров
14.	Товароведческая характеристика зерновых культур
15.	Крупа, виды круп, классификация, требования к качеству, условия хранения
16.	Мука, виды муки, классификация, требования к качеству, условия хранения
17.	Макаронные изделия, классификация, требования к качеству, условия хранения
18.	Хлеб и хлебобулочные изделия классификация, технология производства
19.	Химический состав плодов и овощей
20.	Свежие овощи, разновидности, требования к качеству, условия хранения
21.	Переработанные овощи, технология переработки, требования к качеству
22.	Свежие плоды, разновидности, требования к качеству, условия хранения
23.	Маринованные овощи и плоды технология обработки, упаковка и хранение
24.	Сушеные плоды и овощи, технология сушки, дефекты сушки, условия хранения

25.	Фруктовые консервы, технология приготовления, требования к качеству, упаковка и хранение
26.	Быстрозамороженные плоды и овощи, технология заморозки, упаковка и хранение
27.	Грибы, классификация, питательная ценность, виды обработки
28.	Характеристика вкусовых товаров.
29.	Пряности, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
30.	Приправы, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
31.	Чай, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
32.	Кофе, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
33.	Напитки, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
34.	Табачные изделия, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
35.	Крахмал: свойства, крахмалопродукты, требования к качеству, условия хранения
36.	Сахар: классификация, требования к качеству, условия хранения
37.	Мед: классификация, требования к качеству, условия хранения
38.	Кондитерские товары: классификация, требования к качеству, условия хранения
39.	Химический состав и основные свойства молока, дефекты молока
40.	Кисломолочные продукты, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
41.	Молочные консервы (сгущенные и сухие): сущность производства молочных консервов, классификация молочных консервов
42.	Молочные консервы (сгущенные и сухие): требования к качеству, дефекты сгущенных молочных продуктов, упаковка, условия хранения
43.	Сливочное масло, классификация, изготовление
44.	Дефекты сливочного масла, требования к качеству, упаковка и хранение
45.	Сыры, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
46.	Мороженое классификация, физико-химические показатели мороженого
47.	Пороки вкуса мороженого, требования к качеству, упаковка и хранение
48.	Детские молочные продукты, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
49.	Растительные масла, классификация, требования к качеству, условия хранения
50.	Топленые животные жиры, классификация, требования к качеству, условия хранения
51.	Маргарин и кулинарные жиры, классификация, требования к качеству, условия хранения
52.	Товароведческая характеристика рыбы
53.	Групповой ассортимент и пищевая ценность продуктов, вырабатываемых из рыбных и нерыбных объектов водного промысла, классификация
54.	Живая рыба, классификация, хранение живой рыбы, качество живой рыбы,
55.	Охлажденная и мороженая рыба, требования к качеству, условия хранения
56.	Рыбные товары: полуфабрикаты и кулинарные изделия, соленая рыба
57.	Вяленые и сушеные рыбные продукты, классификация, требования к качеству упаковка и хранение
58.	Копченые рыбные товары. Балычные изделия., технология изготовления,
59.	Икорная продукция: классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
60.	Ассортимент морепродуктов требования к качеству, упаковка и хранение
61.	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов
62.	Мясо убойных животных. Классификация. Химический состав мяса
63.	Мясо убойных животных. Правила разделки туш.
64.	Мясные субпродукты. Классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
65.	Мясо домашней птицы и дичи, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение

66.	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.
67.	Мясные копчености, классификация, требования к качеству, условия хранения
68.	Мясо фасованное. Правила фасовки и хранения
69.	Мясные консервы классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
70.	Колбасные изделия. Классификация, требования к качеству, упаковка и хранение
71.	Характеристика пищевых концентратов.
72.	Качество пищевых концентратов
73.	Классификация и ассортимент пищевых концентратов

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Экзамен по накопительному рейтингу	Выполнение всех учебных мероприятий	Схема расчета итоговой оценки: Практические работы + Результат итогового теста = 100 баллов (максимум). Формируется автоматически, на основе итогового рейтингового балла	
		«отлично»	Текущий рейтинг составляет 85-100 баллов
		«хорошо»	Текущий рейтинг составляет 70-84 балла
		«удовлетворительно»	Текущий рейтинг составляет 55-69 баллов
		«неудовлетворительно»	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	О. К. Мотовилов [и др.]	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки [Электронный ресурс] : качество и безопасность : учеб. пособие / О. К. Мотовилов [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Изд. 4-е, испр. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 320 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1740-7.	учебное пособие	2016	ЭБС "Лань"
2	В. И. Криштафович [и др.]	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Криштафович [и др.] ; под общ. ред. В. И. Криштафович. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 432 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2606-5.	учебник	2017	ЭБС "Лань"
3	Минько Э. В.	Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Э. В. Минько, А. Э. Минько. - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2017. - 373 с. - ISBN 978-5-4486-0017-3.	учебное пособие	2017	ЭБС "IPRbooks"
4	Л. Г. Елисеева [и др.]	Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный	учебник	2017	ЭБС "ZNANIUM.C

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
		ресурс] : учебник / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 930 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01955-5.			ОМ"

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Кажаева О. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов, обуч. по программам высш. проф. образования по специальности 080401.65 Товароведение и экспертиза товаров / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. - Оренбург : [ОГУ], 2014. - 211 с.	учебное пособие	2014	ЭБС "IPRbooks"
2	Чебакова Г. В.	Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 304 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006081-1.	учебное пособие	2014	ЭБС "ZNANIUM.COM"

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
3	Григорян Е. С.	Товароведение [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. С. Григорян. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 265 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005764-4.	учебное пособие	2014	ЭБС "ZNANIUM.COM"
4	Лисовская Д. П.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов учреждений высш. образования по специальностям "Коммерч. деятельность", "Товароведение и экспертиза товаров" / Д. П. Лисовская, Е. В. Рощина, Е. Б. Суконкина ; под общ. ред. Д. П. Лисовской. - Минск : Вышэйшая школа, 2012. - 352 с. - ISBN 978-985-06-1985-3 .	учебное пособие	2012	ЭБС "IPRbooks"
5	А. А. Ляшко [и др.].	Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : учебник [для вузов] / А. А. Ляшко [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К°, 2013. - 660 с. - ISBN 978-55394-02005-6.	учебник	2013	ЭБС "ZNANIUM.COM"

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- Web of Science [Электронный ресурс] : мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016– . – Режим доступа : apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Scopus [Электронный ресурс] : реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004– . – Режим доступа : scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1.	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бес-срочно
2.	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бес-срочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно
3.	Консультант+	№1522 от 25.12.2015, бессрочная

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширмы, проектор на штативе, стол преподавательский, стулья преподавательские, Транспарант-перетяжка, системный блок
2	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет