МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра технологии пищевых производств

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета прикладной биотехнологии и инженерии
_____ Коротков В.Г.
(подпись, расшифровка подписи)
"24" апреля 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.В.ДВ.3.2 Товароведение продовольственных товаров»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы
Программа академического бакалавриата

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Оренбург 2014

Рабочая программа дисциплины «*Б.1.В.ДВ.3.2 Товароведение продовольственных товаров***» /сост. П.В.Медведев - Оренбург: ОГУ, 2014**

Рабочая программа предназначена студентам очной формы обучения по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

© Медведев П.В., 2014
© ОГУ, 2014

Содержание

1	Цели и задачи освоения дисциплины…… .	4
2	Место дисциплины в структуре образовательной программы……..	4
3	Требования к результатам обучения по дисциплине……	5
4	Структура и содержание дисциплины……	6
4.1	Структура дисциплины……	6
4.2	Содержание разделов дисциплины……	7
4.3	Лабораторные работы……..	8
5	Учебно-методическое обеспечение дисциплины……	9
5.1	Основная литература……	9
5.2	Дополнительная литература……	9
5.3	Периодические издания……	9
5.4	Интернет-ресурсы……	9
5.5	Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий……	10
6	Материально-техническое обеспечение дисциплины…….	10
	Лист согласования рабочей программы дисциплины……	11
	Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины……	12
	Приложения:	
	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине……	13
	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины……	23

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины:

Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний о продовольственных товарах, как объектах коммерческой деятельности, приобретение умений оценки их качества и обеспечение сохранности на всех этапах товародвижения, приобретение навыков проведения экспертизы товаров и документов.

Задачи:

- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области качества и безопасности однородных групп товаров, формирование умений пользоваться указанными документами при решении профессиональных задач;
- изучение основных потребительских свойств, классификации, кодирование и ассортимента товаров;
- ознакомление с особенностями идентификации и экспертизы качества отдельных групп товаров, получения первичных практических навыков проведения идентификации и экспертизы;
- изучение факторов, обеспечивающих качество товаров на всех этапах товародвижения, видов потерь и причин их возникновения;
- изучение требований, предъявляемых к упаковке и маркировке товаров, формирование навыков определения соответствия информации для потребителей установленным требованиям.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.6 Экономическая теория, Б.1.В.ОД.14 Технология мучных кондитерских изделий*

Требования к входным результатам обучения, необходимым для освоения дисциплины

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
Знать: основы экономических знаний применительно к товароведению продовольственных товаров **Уметь:** оценивать эффективность коммерческой деятельности предприятий отрасли **Владеть:** Навыками анализа факторов, влияющих на эффективность коммерческой деятельности предприятий отрасли	ОК-2 способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
Знать: источники научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отрасли переработки растительного сырья **Уметь: :** обобщать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в отрасли переработки растительного сырья **Владеть:** навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отрасли	ПК-13 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
Знать: некоторые технологические аспекты функционирования предприятий отрасли **Уметь:** внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство **Владеть:** навыками участия в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	ПК-15 готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
Знать: Статистические методы обработки экспериментальных данных **Уметь:** проводить статистическую обработку экспериментальных данных **Владеть:** методами статистического анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК-17 способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
Знать: разделы технико-экономического обоснования. **Уметь:** проводить технико-экономическое обоснование проектных решений **Владеть:** навыками защиты принимаемых проектных решений ...	ПК-25 готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений

Постреквизиты дисциплины: *Б.2.В.П.2 Преддипломная практика*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: методы сбора первичной и вторичной информации **Уметь:** обрабатывать и анализировать информацию о фактическом качестве пищевых продуктов **Владеть:** навыками представления информации в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Знать: методики измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций **Уметь:** составлять описания проводимых исследований **Владеть:** элементарными навыками анализа результатов исследований и использования их при написании отчетов и научных публикаций	ПК-14 готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	8 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**108**	**108**
Контактная работа:	**43,25**	**43,25**
Лекции (Л)	22	22
Лабораторные работы (ЛР)	20	20
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;* *- подготовка к лабораторным занятиям;* *- подготовка к коллоквиумам;* *- подготовка к рубежному контролю*	**64,75** *24,75* *10* *10* *20*	**64,75** *24,75* *10* *10* *20*
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**экзамен**	

Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	18	4		2	12
2	Зерно и продукты его переработки.	10	2		2	6
3	Плодоовощные товары	10	2		2	6
4	Крахмал и крахмалопродукты, сахар, мед и кондитерские товары	10	2		2	6
5	Молоко и молочные товары	10	2		2	6
6	Вкусовые товары.	10	2		2	6
7	Пищевые жиры	10	2		2	6
8	Мясо и мясные товары	10	2		2	6
9	Рыба и рыбные товары	10	2		2	6
10	Яйца и яичные товары.	10	2		2	6
	Итого:	108	22		20	66
	Всего:	108	22		20	66

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1 Теоретические основы товароведения продовольственных товаров

Классификация продовольственных товаров. Химический состав и показатели качества товаров. Методы определения качества товаров. Факторы, влияющие на формирование качества и сохраняемость товаров. Основы хранения и консервирования товаров.

Раздел 2 Зерно и продукты его переработки.

Зерно. Классификация. Особенности строения и
состава. Значение отдельных частей зерна для формирования качества продуктов его переработки.
Крупа. Классификация и ассортимент. Потребительские свойства, сорта, дефекты.
Мука. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.
Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент. Потребительские свойства. Дефекты и причины их возникновения.
Макаронные изделия. Факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Дефекты. Сухарные изделия. Ассортимент. Потребительские свойства. Бараночные изделия. Классификация. Ассортимент. Показатели качества.

Раздел 3 Плодоовощные товары.

Особенности строения и состава плодов и овощей, их влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Свежие овощи. Классификация. Пищевая ценность, сорта. Болезни и пороки. Категории качества. Условия и сроки хранения. Переработанные плоды и овощи. Классификация и ассортимент. Особенности состава и пищевой ценности. Дефекты и болезни. Условия и сроки хранения.

Раздел 4 Крахмал и крахмалопродукты, сахар, мед и кондитерские товары.

Виды и сорта крахмала. Показатели качества. Крахмалопродукты.
Сахар. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Хранение.
Мед. Виды меда. Показатели качества. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству. Хранение. Дефекты. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты.

Раздел 5. Молоко и молочные товары

Молоко коровье. Потребительские свойства и пищевая ценность. Виды молока. Требования к качеству. Хранение.
Кисломолочные продукты. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность и диетические свойства. Факторы, формирующие качество. Дефекты. Хранение.
Сыры. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Хранение.
Масло коровье. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству.

Раздел 6. Вкусовые товары.

Чай и кофе. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Хранение.
Пряности и приправы. Классификация. Состав и пищевая ценность. Хранение, дефекты.
Алкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Хранение, дефекты, причины их возникновения.
Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Хранение. Дефекты.

Раздел 7. Пищевые жиры.

Растительные масла. Факторы, формирующие качество. Влияние различных способов очистки на пищевую ценность и сохраняемость растительных масел. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения.
Жиры животные. Классификация. Пищевая ценность. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. Маргариновая продукция. Классификация, ассортимент. Особенности состава и пищевой ценности. Факторы, формирующие качество. Хранение. Дефекты.

Раздел 8. Мясо и мясные товары.

Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных, термическому состоянию и сортам. Способы и условия замораживания и размораживания, их влияние на качество мяса. Условия и сроки хранения охлажденного и мороженого мяса. Оценка качества мяса. Категории свежести.
Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, дефекты, хранение.
Колбасные изделия. Классификация, ассортимент. Пищевая ценность. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
Мясные консервы. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Условия и сроки хранения.
Мясо птицы. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Пищевая ценность. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

Раздел 9. Рыба и рыбные товары

Потребительские свойства рыбы. Классификация. Факторы, определяющие пищевую ценность и сохраняемость. Охлажденная и мороженая рыба. Влияние условий обработки на качество рыбы. Дефекты. Соленые и копченые рыбные товары. Фак-торы, формирующие качество. Требования к качеству. Хранение.
Рыбные консервы и пресервы. Классификация. Пищевая ценность. Виды. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.
Морепродукты. Основные виды нерыбных пищевых продуктов моря. Пищевая ценность. Использование для производства пищевых продуктов

Раздел 10. Яйца и яичные товары

Виды яиц и их классификация. Требования к качеству яиц. Недопустимые дефекты яиц. Маркировка яиц. Продукты переработки яиц. Упаковка и хранение

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	1	Потери продовольственных товаров	2
2	2	Характеристика ассортимента и потребительских свойств зерна и продуктов его переработки.	2
3	3	Характеристика ассортимента и потребительских свойств плодоовощных товаров	2
4	4	Характеристика ассортимента и потребительских свойств крахмала и крахмалопродуктов, сахара, меда и кондитерских товаров	2
5	5	Характеристика ассортимента и потребительских свойств молока и молочных товаров	2
6	6	Характеристика ассортимента и потребительских свойств вкусовых товаров.	2
7	7	Характеристика ассортимента и потребительских свойств пищевых жиров	2
8	8	Характеристика ассортимента и потребительских свойств мяса и мясных товаров	2
9	9	Характеристика ассортимента и потребительских свойств рыбы и рыбных товаров	2
10	10	Характеристика ассортимента и потребительских свойств яйца и яичных товаров.	2
		Итого:	20

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 930 с. - ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978

2. Медведев, П. В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям "Продукты питания из растительного сырья", "Технология продуктов питания", "Продукты питания животного происхождения", "Технология продукции и организация общественного питания" / П. В. Медведев, Е. Я. Челнокова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в. - Оренбург : Университет, 2013. - 242 с. : табл. - Библиогр.: с. 162-163. - ISBN 978-5-4417-0202-7.

5.2 Дополнительная литература

1. Дубцов, Г. Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / Г. Г. Дубцов. - Москва: Академия, 2010. - 334 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование. Пищевое производство). - Библиогр.: с. 330. - ISBN 978-5-7695-6517-5.

2. Соловьева Л.П. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле [Текст] : учеб. пособие для вузов / авт.-сост. Л. П. Соловьева, Л. Н. Усатова; РТА; Владивосток. фил. - Владивосток : ВФ РТА, 2007. - 104 с. : ил. - Авт.-сост. указаны на обороте тит. л.. - Библиогр.: с. 71. - ISBN 5-9590-0061-X.

5.3 Периодические издания

- Пищевая промышленность: журнал. - М.: Пищевая промышленность;
- Вопросы питания: журнал. - М.: ГЭОТАР-Медиа;
- АПК: Достижения науки и техники: журнал. - М.: Пищевая промышленность;
- Пищевая технология: Известия вузов: журнал. -Краснодар: КубГТУ ;
- Хлебопечение: журнал. - М.: Пищевая промышленность ;
- Хлебопродукты: : журнал. - М: Пищевая промышленность;
- Информационный бюллетень. Продукты питания: журнал. - М.: Прайс-Лайн ;
- Реферативные журналы. Химия и технология пищевых продуктов: журнал. - М.: ООО "НТИ-КОМПАКТ";
- «Методы менеджмента качества»;
- «Методы оценки соответствия»;
- «Деловое совершенство»;
- «Стандарты и качество»;
- «Вестник технического регулирования»;
- «Сертификация».

5.4 Интернет-ресурсы

1.http;//www.textreferat.com - хлеб
2.http;//www.shokoladec.ru - шоколад
3.http;//www.znaytovar.ru/tema38.html – мясные товары

4.http;//www.advetology.ru – колбасные изделия
5.http;//www.mova-dela.ru/archive/219 - сыр
6.http;//www.unicorf.ru/ru/mealy – мучные кондитерские товары
7. http;//spice.net.ua – специи и приправы
8. http://www.biolab.ru Лаборатория фундаментальных и прикладных исследований качества и технологий пищевых продуктов. База данных
9. http://www.twirpx.com/file/580117/ Конспекты лекций, учебные пособия, учебники по курсу. Электронный вариант:
10. Сайт ИСО – www.iso.ch/
11. www.quality-journal.ru/books.htm.. Сайт научно-практического журнала «Качество инновации. Образование»–
12. www.bizoffice.ru Сайт «Управление 3000» -

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

- *Специализированная аудитория 3104;*
- *библиотечный фонд;*
- *интернет-классы*
- *мультимедийное оборудование.*

К рабочей программе прилагаются:

- Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

ЛИСТ
согласования рабочей программы

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
код и наименование

Профиль: Общий профиль

Дисциплина: Б.1.В.ДВ.3.2 Товароведение продовольственных товаров

Форма обучения: очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Год набора 2014

РЕКОМЕНДОВАНА заседанием кафедры
Кафедра технологии пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 7 от "05" 05 2015 г.

Ответственный исполнитель, заведующий кафедрой
Кафедра технологии пищевых производств Владимиров Н.П.
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:

профессор Медведев П.В.
должность *подпись* *расшифровка подписи*

должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки
Истомина Т.В.
личная подпись *расшифровка подписи*

Начальник отдела информационных образовательных технологий ЦИТ
Дырдина Е.В.
личная подпись *расшифровка подписи*

Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» на 2015 год набора по профилю подготовки (19.03.02) Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат)

Внесенные изменения на 2015 год набора

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ФГБИ

_____ В.Г. Коротков

(подпись, расшифровка подписи)

"02" _____ 2015 г.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Медведев, П.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / П.В. Медведев, Е.Я. Челнокова. – Оренбург: ИПК ГОУ ОГУ, 2010 – 235 с. Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=259262

5.2 Дополнительная литература

- Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева Л. Г., Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова, М. Н. Елисеев, Т. Н. Иванова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. - 930 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=426460

- Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учебное пособие / А. В. Виноградова, О. Г. Котоменкова, Т. Б. Петрова, Г. В. Потина, Е. Ю.Пятковская, порд об. ред. Е.Л. Богдановой. – СПб.: Троицкий мост, 2013. – 392 с. Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=445533

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Федотов В.А. Прикладная программа «Составление технологических схем пищевого производства», УФЭР ОГУ, № 1079, 04.03.2015.

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры технологии пищевых производств 21.11.2015, протокол № 4
(дата, номер протокола заседания кафедры)

Заведующий кафедрой
_____ Н.П. Владимиров
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ

_____ И.Н. Гриценай
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

Уполномоченный по качеству факультета

_____ Т.М. Крахмалева
личная подпись *расшифровка подписи*

Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» на 2016 год набора по профилю подготовки (19.03.02) Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат)

Внесенные изменения на 2016 год набора

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ФПБИ
_____ В.Г. Коротков
(подпись, расшифровка подписи)
"___" _____ 20 16 г.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева Л. Г., Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова, М. Н. Елисеев, Т. Н. Иванова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. - 930 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=426460

5.2 Дополнительная литература

- Черемушкина И. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: микробиологические аспекты в 2 ч. Часть 1: учебное пособие / И. В. Черемушкина, Н. Н. Попова, И. П. Щетилина – Воронеж: ВГУИТ, 2013. 99 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=255850
- Введение в технологии производства продуктов питания : конспект лекций : в 2-х ч., Ч. 1 Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин: Оренбургский государственный университет: ОГУ, 2015 -136 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=364843

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Федотов В.А. Прикладная программа «Составление технологических схем пищевого производства», УФЭР ОГУ, № 1079, 04.03.2015.

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры технологии пищевых производств 21.11.2016, протокол № 11

(дата, номер протокола заседания кафедры)

Заведующий кафедрой

_____ Н.П. Владимиров _____

личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ

_____ Н.Н. Грицуой _____

личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

Уполномоченный по качеству факультета

_____ Т.М. Крахмалева _____

личная подпись *расшифровка подписи*

Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» на 2017 год набора по профилю подготовки (19.03.02) Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат)

Внесенные изменения на 2017 год набора

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ФПБИ
_____ В.Г. Коротков
(подпись, расшифровка подписи)
"23" марта 2017 г.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева Л. Г., Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова, М. Н. Елисеев, Т. Н. Иванова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. - 930 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=426460

5.2 Дополнительная литература

- Черемушкина И. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: микробиологические аспекты в 2 ч. Часть 1: учебное пособие / И. В. Черемушкина, Н. Н. Попова, И. П. Щетилина – Воронеж: ВГУИТ, 2013. 99 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=255850

- Введение в технологии производства продуктов питания : конспект лекций : в 2-х ч., Ч. 1 Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин: Оренбургский государственный университет: ОГУ, 2015 -136 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=364843

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Федотов В.А. Прикладная программа «Составление технологических схем пищевого производства», УФЭР ОГУ, № 1079, 04.03.2015.

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры технологии пищевых производств 21.11.2017, протокол № 11
(дата, номер протокола заседания кафедры)

Заведующий кафедрой

_____ П.В. Медведев _____
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ

_____ Н.Н. Гринчай _____
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

Уполномоченный по качеству факультета

_____ Т.М. Крахмалева _____
личная подпись *расшифровка подписи*