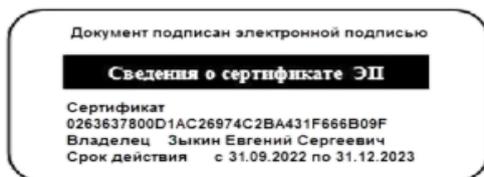


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»



**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор  
Технологического института-филиала  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ  
Е.С. Зыкин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА АЛКОГОЛЬНОЙ  
ПРОДУКЦИИ**

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Димитровград – 2022

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Целью освоения дисциплины** освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза алкогольной продукции» является формирование теоретических знаний и практических навыков по разделам истории происхождения алкогольных напитков; в сфере товароведения и экспертизы алкогольной продукции; в области нормативной базы проведения экспертной оценки алкогольных напитков; в сфере основных процедур и правил проведения экспертной оценки алкогольной продукции; по разделу пользования нормативно-технической документацией и составлению необходимой при проведении экспертизы алкогольной продукции технической документации.

### **Задачами дисциплины является изучение:**

- особенностей рынка алкогольной продукции на территории РФ;
- принципов отечественной и международной классификации алкогольной продукции;
- знаний в области товароведения, идентификации и фальсификации алкогольной продукции;
- методов работы с техническими регламентами и другой нормативной документацией.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина включена в блок Б1.В.ДВ.01.02 является обязательной дисциплиной. Осваивается в 8 семестре очной, в 10 семестре заочной форм обучения и в 8 семестре по ускоренной форме обучения. Теоретической и практической базой курса являются знания таких дисциплин как «Технология продукции общественного питания», «Контроль качества сырья и кулинарной продукции».

Дисциплина формирует теоретическую и практическую базу для прохождения преддипломной практики и написания ВКР.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование результатов обучения, представленных в таблице 1.

Таблица 1 - Формирование результатов обучения

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
ПК – 1	Способен осуществлять технологический процесс производства продукции	ПК-1.1 Осуществляет разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и	<b>Знает:</b> историю возникновения алкогольной продукции; нормативные документы в товароведении и при оценке качества алкогольной продукции; специфику при идентификации и

	<p>общественно го питания</p>	<p>реконструкцию предприятий питания</p>	<p>товароведной оценки алкогольной продукции; практические навыки при проведении работ по оценке качества алкогольной продукции; основные гигиенические и технологические требования к качеству и безопасности алкогольных напитков; порядок обращения с образцами, используемыми при проведении экспертизы; современные приборные методы экспертизы алкогольной продукции.</p> <p><b>Умеет:</b> использовать теоретические знания и практические навыки по разделам товароведения алкогольной продукции; применять знания теоретических основ технологии, товароведения, химического состава алкогольных и безалкогольных напитков при выборе схемы экспертной оценки пищевой продукции и продовольственного сырья; давать экспертную оценку сырью по безопасности и технологическим свойствам; сопоставлять и выявлять различия по химическому составу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать технологические процессы с выявлением возможных причин отклонений от качества, предусмотренного стандартами на выпускаемую продукцию.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками по работе с документами; теоретическому и практическому ведению экспертизы алкогольных напитков, пищевой продукции и продовольственного сырья для их производства.</p>
--	-----------------------------------	--	--

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа, в том числе контактной работы 62,2 час. по очной форме обучения, 17,35 по заочной форме обучения.

Структура и содержание дисциплины по очной форме обучения

№ пп	Раздел дисциплины	ВСЕГО	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу									Формы контроля
			Контактная Работа			Самостоятельная работа			Контроль РС	Контроль	КСР	
			Всего	Лекции	П.З	Всего	Изучение тем	Подготовка к лекциям и прак.з				
1	История возникновения, состояние и перспективы развития рынка алкогольной продукции. Объекты экспертизы, термины и определения. Требования к качеству и безопасности алкогольных напитков.	<b>24,8</b>	12	6	6	12,8	8,8	4				контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией, круглый стол
2	Этиловый спирт ректификат из пищевого сырья.	<b>13</b>	7	2	5	6	4	2				контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
3	Водка.	<b>13</b>	7	2	5	6	4	2				контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
4	Крепкие напитки (ром, виски и др.)	<b>13</b>	7	2	5	6	4	2			2	контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
5	Коньяк	<b>13</b>	7	2	5	6	4	2			1	контрольная работа, тестирование
6	Международная классификация вин.	<b>13</b>	7	2	5	6	4	2				тестирование, устные доклады
7	Ликероводочные изделия из спирта	<b>12</b>	6	2	4	6	4	2				контрольная работа, тестирование; круглый стол
8	Пиво	<b>13</b>	7	2	5	6	4	2				тестирование устные доклады с презентацией
<b>Итого по видам работ 144 часа</b>			<b>62,2</b>	20	40	<b>54,8</b>		18	0,2	<b>27</b>	2	

Структура и содержание дисциплины по заочной форме обучения (5 лет обучения)

№ пп	Раздел дисциплины	ВСЕГО	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу								Формы контроля	
			Контактная работа				Самостоятельная Работа			Контроль		КСР
			Всего	Лекции	ПЗ	ИКЗ	Всего	Изучение тем	КонРС			
1	История возникновения, состояние и перспективы развития рынка алкогольной продукции. Объекты экспертизы, термины и определения. Требования к качеству и безопасности алкогольных напитков.	<b>23,65</b>	4	2	2		19,65	19,65			контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией, круглый стол	
2	Этиловый спирт ректификат из пищевого сырья.	<b>17</b>	3	1	2		14	14			контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией	
3	Водка.	<b>5,5</b>	1,5	0,5	1		14	14			контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией	
4	Крепкие напитки (ром, виски и др.)	<b>5,5</b>	1,5	0,5	1		14	14			контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией	
5	Коньяк	<b>5,5</b>	1,5	0,5	1		14	14			контрольная работа, тестирование	
6	Международная классификация вин.	<b>5,5</b>	1,5	0,5	1		14	14			тестирование, устные доклады	
7	Ликероводочные изделия из спирта	<b>5,5</b>	1,5	0,5	1		14	14			контрольная работа, тестирование; круглый стол	
8	Пиво	<b>5,5</b>	1,5	0,5	1		14	14			тестирование устные доклады с презентацией	
<b>Итого по видам работ 144 часа</b>			<b>17,35</b>	6	10	0,15	<b>117,65</b>		0,2	<b>9</b>	1	

Структура и содержание дисциплины по заочной форме обучения (ускоренная форма обучения)

№ пп	Раздел дисциплины	ВСЕГО	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу								Формы контроля	
			Контактная работа				Самостоятельная Работа			Контроль		КСР
			Всего	Лекции	ПЗ	ИКЗ	Всего	Изучение тем	КонРС			
1	История возникновения, состояние и перспективы развития рынка алкогольной продукции. Объекты экспертизы, термины и определения. Требования к качеству и безопасности алкогольных напитков.	<b>23,65</b>	4	2	2		19,65	19,65			контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией, круглый стол	
2	Этиловый спирт ректификат из пищевого сырья.	<b>17</b>	3	1	2		14	14			контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией	
3	Водка.	<b>5,5</b>	1,5	0,5	1		14	14			контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией	
4	Крепкие напитки (ром, виски и др.)	<b>5,5</b>	1,5	0,5	1		14	14			контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией	
5	Коньяк	<b>5,5</b>	1,5	0,5	1		14	14			контрольная работа, тестирование	
6	Международная классификация вин.	<b>5,5</b>	1,5	0,5	1		14	14			тестирование, устные доклады	
7	Ликероводочные изделия из спирта	<b>5,5</b>	1,5	0,5	1		14	14			контрольная работа, тестирование; круглый стол	
8	Пиво	<b>5,5</b>	1,5	0,5	1		14	14			тестирование устные доклады с презентацией	
<b>Итого по видам работ 144 часа</b>			<b>17,35</b>	6	10	0,15	<b>117,65</b>		0,2	<b>9</b>	1	

## Содержание дисциплины

### **Тема 1. История возникновения, состояние и перспективы развития рынка алкогольной продукции. Объекты экспертизы, термины и определения. Требования к качеству и безопасности алкогольных напитков.**

Исторические аспекты возникновения алкогольной продукции. Государственное регулирование производства и оборота алкогольной продукции. Состояние рынка алкогольной продукции. Проблемы развития винодельческой отрасли промышленности. Классификация алкогольных напитков. Импорт. Экспорт алкогольной продукции. Объем рынка алкогольной продукции. Внутреннее потребление (проанализирована динамика потребления алкогольной продукции на душу населения). Крупнейшие игроки на рынке алкогольной продукции. Тенденции и перспективы развития российского рынка алкогольной продукции. Нормативно-правовая база, регламентирующая производство экспертизы алкогольных напитков. Идентификационная экспертиза. Значение идентификационной экспертизы при таможенном оформлении. Нормативно-правовая и методическая база идентификационной экспертизы алкогольных напитков. Идентификационные признаки алкогольных напитков, в том числе виноградных вин. Основные требования и определения. Нормативные и методические документы по методам определения и контроля безопасности и алкогольной продукции. Основные требования к этикетированию алкогольной продукции. Лабораторные испытания продукции винодельческой, ликероводочной, спиртовой, пивоваренной промышленности и производства безалкогольных напитков. Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели для оценки безопасности алкогольной продукции и безалкогольных напитков: на соответствие требованиям, предъявляемым СанПиН, ГОСТ, ТУ и другой нормативной документацией; выявления фальсифицированной продукции. Отбор образцов (проб). Обращение с объектами испытаний. Экспертиза оценки сопроводительной документации на алкогольную продукцию требованиям нормативной и технической документации, результатов ее внешнего осмотра, исследований, состояния упаковки и маркировки продукции. Заключение экспертизы.

### **Тема 2. Этиловый спирт ректификат из пищевого сырья.**

Действие спирта на организм человека. Сырьевые источники, классификация спирта, его общая товароведная характеристика. Особенности технологии производства этилового спирта. Основные качественные показатели готовой продукции и методы их определения. Характеристика показателей качества и безопасности. Транспортировка, хранение и маркировка. Фальсификация. Экспертиза.

### **Тема 3. Водка.**

Действие спирта на организм человека. Сырьевые источники, классификация спирта, его общая товароведная характеристика. Особенности технологии производства этилового спирта. Основные качественные показатели готовой продукции и методы их определения. Характеристика показателей качества и безопасности. Транспортировка, хранение и маркировка. Фальсификация. Экспертиза.

#### **Тема 4. Крепкие напитки (ром, виски и др.)**

Сырьевые источники, классификация крепких алкогольных напитков (ром, виски, джин и др., общая товароведная характеристика и их отличительные особенности. Ключевые моменты технологии производства крепких алкогольных напитков. Основные качественные показатели готовой продукции и методы их определения. Характеристика показателей качества и безопасности. Транспортировка, хранение и маркировка. Фальсификация. Экспертиза.

#### **Тема 5. Коньяк**

Сырьевые источники, классификация крепких алкогольных напитков (ром, виски, джин и др., общая товароведная характеристика и их отличительные особенности. Ключевые моменты технологии производства крепких алкогольных напитков. Основные качественные показатели готовой продукции и методы их определения. Характеристика показателей качества и безопасности. Транспортировка, хранение и маркировка. Фальсификация. Экспертиза.

#### **Тема 6. Международная классификация вин.**

Международной организации виноградарей и виноделов на реестр качественных вин. Районы виноделия. Виноград как сырье для производства вин. Классификация вин. Понятия об ординарных, марочных и коллекционных винах. Факторы, формирующие качество вин. Особенности технологии и характеристика столовых, крепленых и ароматизированных вин. Плодово-ягодные вина. Оценка качества: показатели, градации. Фальсификация и идентификационные признаки вин. Цимлянские, игристые мускаты. Их характеристика и особенности технологии. Шипучие вина. Особенности производства и характеристика качества. Болезни пороки и недостатки вин, причины их возникновения и меры их предупреждения. Методы оценки качества. Организация и проведение экспертизы виноградных вин. Упаковка, маркировка и транспортирование виноградных вин. Условия и сроки хранения. Диетические и лечебные свойства виноградных вин.

#### **Тема 7. Ликероводочные изделия из спирта**

Сырьевые источники, классификация, ассортимент, общая товароведная характеристика. Особенности технологии производства ликероводочной продукции. Основные качественные показатели готовой продукции и методы их определения. Требования к качеству, в том числе и безопасности. Идентифицирующие признаки алкогольных напитков - ликероводочных. Особенности проведения экспертизы ликероводочных изделий в соответствии с техническими требованиями стандартов. Фальсификация ликероводочных изделий и спирта и методы ее определения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Характеристика показателей качества и безопасности. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.

#### **Тема 8 Пиво**

Факторы, формирующие качество пива: сырье, процесс производства. Классификация. Упаковка, транспортирование и условия хранения пива. Дефекты пива: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения и меры их предупреждения. Методы и средства повышения качества пива. Экспертиза качества слабоалкогольных напитков. Предреализационная товарная обработка.

## 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, текущий, промежуточный и итоговый контроль, самостоятельная работа.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках учебного курса предусмотрены встречи с представителями российских компаний индустрии питания.

Часть лекционных занятий проводится 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).

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Занятия, проводимые в интерактивной форме, ежегодно пересматриваются, дополняются фотографиями, рисунками, графиками, согласно новых разработок технологий приготовления продукции общественного питания.

Используемые в процессе преподавания дисциплины формы и методы организации занятий и взаимодействия преподавателя и студентов в аудитории, а также организация самостоятельной работы студентов обеспечивают выполнение не только дидактической (обучающей), но и воспитательной функции, в том числе развитие познавательной активности и увлечённости выбранной профессией, формирование профессионального самосознания, профессиональной идентичности и ценностей профессиональной деятельности, самостоятельности и навыков самоорганизации.

**Интерактивные лекции** по темам дисциплины позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные особенности, а также представлен информационный материал. Последние моменты студентами могут конспектироваться. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

**Встречи со специалистами индустрии питания** запланированы по теме 1 заключаются в проведении учебных групповых дискуссий по конкретной проблеме.

В процессе занятий происходит обмен мнениями во всех его формах. Главная задача дискуссии – выявление существующего многообразия точек зрения участников на вопрос и проблему и при необходимости всесторонний анализ каждой из них.

Учебная дискуссия отличается от других видов дискуссий тем, что новизна ее проблематики относится лишь к группе лиц, участвующих в дискуссии, т. е. то решение проблемы, которое уже найдено в науке, предстоит найти в учебном процессе

в данной аудитории.

Дискуссия позволяет максимально полно использовать опыт студентов, способствуя лучшему усвоению изучаемого ими материала. Это обусловлено тем, что в групповой дискуссии не преподаватель говорит студентам о том, что является правильным, а сами обучающиеся вырабатывают доказательства, обоснования принципов и подходов, предложенных преподавателем, максимально используя свой личный опыт. Этот активный метод обучения обеспечивает хорошие возможности для обратной связи, подкрепления, практики, мотивации.

#### **Самостоятельная работа по дисциплине включает:**

- ✓ самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты, текущие контрольные работы и др.);
- ✓ оформление и подготовка докладов;
- ✓ подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата созданного по дисциплине на платформе «Moodle» <https://moodle.ulsau.ru/course/view.php?id=3290>.

Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Асинхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

- самоподготовку к занятиям по конспектам, учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;
- оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;
- выступление с презентациями;
- подготовка к тестированию.

#### **Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по дисциплине с лицами, относящимися к категории инвалидов и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## **6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина изучается два семестра, формой промежуточной аттестации по дисциплине в 8 семестре является экзамен. Изучение дисциплины предполагает изучение теоретических вопросов в области индустрии питания, практическую и аналитическую работу по технологии приготовления и организации общественного питания.

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает 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.

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

### ***А) Основная литература:***

1. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Вытовтов А.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15947>
2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 208 с.

3. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ Ершов В.Д.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15943>
4. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания"/ Г. М. Зайко, Г. А. Джум. - М.:Магистр : Инфра-М, 2013. - 560 с.
5. Лисовская Д.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лисовская Д.П., Рощина Е.В., Суконкина Е.Б.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Высшая школа, 2012.— 352 с.
6. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – Москва. – ИД «ФОРУМ» - ИНФА-М, 2013. – 464 с.: ил. – (Высшее образование).

***Б) Дополнительная литература:***

1. Герасимова В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : рекомендовано УМО в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров" / В.А. Герасимова, Е.С. Белокурова, А.А. Вытовтов. - СПб.: Питер, 2005. - 416 с.: ил. - (Учебник для вузов).
2. Вытовтов А.А. Товароведная характеристика и экспертиза качества водок [Текст]: рекомендовано УМО по товароведению и экспертизе товаров в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров" / А.А. Вытовтов, И.А. Басати. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 160 с.
3. Зайчик Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческого производства [Текст]: допущено Мин с.-х. РФ в качестве учебника для студентов средних спец. учебных заведений / Цалерий Рувимович Зайчик. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: КолосС, 2005. - 345 с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных заведений).
4. Коробкина З.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст]: учебник / З.В. Коробкина, С.А.Страхова. - М.: КолосС, 2003.-352 с.- (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).
5. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст]: рекомендовано Мин. образования РФ в качестве учебника для студентов торговых вузов / В.В. Шевченко, И.А. Ермилова, А.А. Вытовтов, В.А. Герасимова; Рук.работы В.В. Шевченко. - М. : ИНФРА, 2007. - 544 с. - (Высшее образование).
6. Тамова М.Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст]: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений / М. Ю. Тамова, Е. Г. Дунец, И. А. Куликов. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 192 с.
7. Ковалёва И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания. . учебное пособие. Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для

студентов высших учебных заведений. / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега. – СПб.: Проспект науки, 2012– 138.

8. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) / Учебник. — М.: ИНФРА-М, 2012. — 271 с.

9. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания / Учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Е.А. Рубина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 272 с.

в) Информационные справочные системы

**Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки УлГАУ  
(редакция 11.05.2021г)**

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p><b>Электронная библиотечная система IPRbooks</b>                      Договор № 7300/20 от 12.11.2020 г.                      Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра –инженерия, коллекция СПО                      Договор № 01/20 от 16.11.2020 г.                      Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе  <a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a>.</p>	<p>С 01.12.20 по 01.12.21                       С 16.11.20 по 16.11.25</p>	<p><a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a>.</p>
<p><b>Электронная библиотечная система издательства «Лань»</b>                      Договор №386/20 от 19.11.2020 г.                      Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань».                      Договор 190 от 22.03.2021 г.                      Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство»                      Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. ,                      "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов"                      Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей  <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a></p>	<p>С 01.12.2020 по 30.11.2021                       С 01.04.2021 по 31.03.2022                       С 24.12.2019 по 31.12.2022</p>	<p><a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a></p>
<p><b>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</b>                      Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013                      Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г.                      Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016.                      Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.  <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>                      Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13                      Архив до 31.12. 23                      01.01.14 - 31.12.14                      Архив до 31.12.24                      01.01.17 - 31.12.17                      Архив до 31.12.27                      01.01.18- 31.12.18                      Архив до 31.12.28</p>	<p><a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a></p>
<p><b>Электронная библиотечная система "AgriLib"</b>                      Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г.  <a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>                      Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ.                      Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 г.                      с пролонгацией.                      Пункт 7.1</p>	<p><a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a></p>
<p><b>База данных Polpred.com</b>                      Письмо ООО «Полпред справочники»,                      01.09.2014 г.                      Соглашение от 28.10.2019 г.  <a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>                      Полнотекстовый постоянно пополняемый. База</p>	<p>С 01.09.2014 г.                      Пролонгация                      С 28.10.2019г.                      Пролонгация</p>	<p><a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a></p>

данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей		
<b>Справочно-правовая система «Гарант»</b> Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Доступ с компьютеров читального зала НБ	Пролонгация	В интрасети
<b>Национальная электронная библиотека (НЭБ)</b> Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система <a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a> Доступ с компьютеров библиотеки	Бессрочный	<a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a>
<b>Научная электронная библиотека Science index</b> Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г. о предоставлении доступа к НЭБ. Лицензионный договор Science index от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении доступа к НЭБ. <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a> Локальная сеть университета	С 18.06.2019 по 05.07.2020 г.  С 29.06.2020 по 01.07.2021 г.	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
Национальная подписка <b>Scopus</b> Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 19.10.2020г. №1189 Лицензионный доступ к электронному ресурсу Freedom Collection издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 17.07.2020г. №742 <a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a> Локальная сеть университета	С 10.05.2018 по 31.12.2018 г. С 09.10.2019 по 31.12.2019 г.	<a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a>
Национальная подписка <b>WoS</b> Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 07.07.2020г. №692 <a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a> Локальная сеть университета	С 05.09.2019 по 31.12.2019 г.	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a>
<b>CrossRef</b> Международная система библиографических ссылок от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок от 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19	С 08.02.2019 по 31.12.2019 г.  С 01.01.2020 по 31.12.2020 г.	<a href="https://www.crossref.org/">https://www.crossref.org/</a>

<p>от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021  <a href="https://www.crossref.org/">https://www.crossref.org/</a>  Доступ по логину и паролю</p>	<p>С 30.11.2020 по  31.12.2021 г.</p>	
<p><b>Электронная библиотечная система  Ульяновского ГАУ</b>  Свидетельство о регистрации средства массовой информации  ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г.  <a href="http://lib.ugsha.ru">http://lib.ugsha.ru</a>  Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе.  Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>Постоянно</p>	<p><a href="http://lib.ugsha.ru">http://lib.ugsha.ru</a></p>

в) информационные справочные системы (редакция 14.12.2021)

Наименование документа с указанием Реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p><b>Электронная библиотечная система IPRbooks</b>  Договор № 7300/20 от 12.11.2020 г.  Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра –инженерия, коллекция СПО  Договор № 8637/21П от 16.11.2021 г.  Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция СПО  Договор № 01/20 от 16.11.2020 г.  Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе</p>	<p>С 01.12.20 по 01.12.21</p> <p>С 01.12.21 по 01.12.22</p> <p>С 16.11.20 по 31.11.21</p>	<p><a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a>.</p>
<p><b>Электронная библиотечная система издательства «Лань»</b>  Договор №386/20 от 19.11.2020 г.  Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань».  Договор 190 от 22.03.2021 г.  Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство»  Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. ,  "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов"  Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.12.2020 по 30.11.2021</p> <p>С 01.04.2021 по 31.03.2022</p> <p>С 24.12.2019 по 31.12.2022</p>	<p><a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a></p>
<p><b>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</b>  Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013  Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г.  Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016.  Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.  Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13  Архив до 31.12. 23  01.01.14 - 31.12.14  Архив до 31.12.24  01.01.17 - 31.12.17  Архив до 31.12.27  01.01.18- 31.12.18  Архив до 31.12.28</p>	<p><a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a></p>
<p><b>Электронная библиотечная система "AgriLib"</b>  Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г.  Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ.  Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/пароллю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 г.  с пролонгацией.  Пункт 7.1</p>	<p><a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a></p>
<p><b>Электронная библиотечная система "Рыбохозяйственное образование"</b>  Лицензионный договор №01-308-2021/21 от 09.04.2021 г.</p>	<p>Бессрочный</p>	<p><a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2/">http://lib.klgtu.ru/jirbis2/</a></p>

Доступ с личных компьютеров по логину/паролю без ограничения числа пользователей		
<b>База данных Polpred.com</b> Письмо ООО «Полпред справочники», 01.09.2014 г. Соглашение от 28.10.2019 г. Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей	С 01.09.2014 г. Пролонгация С 28.10.2019г. Пролонгация	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>
<b>Справочно-правовая система «Гарант»</b> Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Доступ с компьютеров читального зала НБ	Пролонгация	
<b>Национальная электронная библиотека (НЭБ)</b> Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки	Бессрочный	<a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a>
<b>Научная электронная библиотека Science index</b> Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г. о предоставлении доступа к НЭБ. Лицензионный договор Science index от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении доступа к НЭБ. Локальная сеть университета	С 18.06.2019 по 05.07.2020 г. С 29.06.2020 по 01.07.2021 г.	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
<b>Национальная подписка Scopus</b> Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 19.10.2020г. №1189 Лицензионный доступ к электронному ресурсу Freedom Collection издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 17.07.2020г. №742 Локальная сеть университета	С 10.05.2018 по 31.12.2018 г. С 09.10.2019 по 31.12.2019 г.	<a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a>
<b>Национальная подписка WoS</b> Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 07.07.2020г. №692 Локальная сеть университета	С 05.09.2019 по 31.12.2019 г.	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a>
<b>CrossRef</b> Международная система библиографических ссылок от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок от 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19 от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021	С 08.02.2019 по 31.12.2019 г. С 01.01.2020 по 31.12.2020 г. С 30.11.2020 по 31.12.2021 г.	<a href="https://www.crossref.org/">https://www.crossref.org/</a>

Доступ по логину и паролю		
<b>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ</b> Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей	Постоянно	<a href="http://lib.ugsha.ru">http://lib.ugsha.ru</a>

в) **информационные справочные системы** (редакция 11.05.2022)

Ссылка на таблицу

[https://ulsau.ru/upload/documents/infssystem\\_library.pdf](https://ulsau.ru/upload/documents/infssystem_library.pdf)

**г) Интернет ресурсы:**

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. 3.
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/> свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. - Москва - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/>
5. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <https://edu.ru/>
6. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». – URL: <http://window.edu.ru>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.- URL: <http://fcior.edu.ru/>
8. Министерство сельского хозяйства РФ. - URL: <https://mcx.gov.ru/>
9. Министерство агропромышленного комплекса и развития сельских территорий Ульяновской области. - URL: <https://mcx73.ru/>
10. Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – URL: <http://government.ru>

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория»</p> <p>Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 6бмест,</p> <p>Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам.</p> <p>Мультимедийное оборудование:                      Интерактивная доска SCREENMEDI AI-82SA-1 шт; Монитор – Samsung-1 шт;                      Проектор BENQ MX-1 шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт.,                      Операционная система: Calculate Linux; Интернет браузер: Firebox;                      офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева 310
2	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 21 – «Лаборатория технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Стеллаж для документов                      Прилавок остекленный Жалюзи                      Жалюзи Жалюзи                      Стенд "Информация для студентов" (2шт.) Шкаф стеклянный из джокера                      Шкаф стеклянный из джокера Шкаф                      стеклянный из джокера Шкаф                      стеклянный из джокера Доска аудиторная,                      Кафедра                      Парты ученические, Полка для цветов, Полка для цветов,                      Прилавок глухой, 2.101.06.00056                      Прилавок остекленный, 2.101.06.00477 Скамья 2-х местная усиленная с кромкой, Стол 2-х местн. с полкой,                      Стол 2-х местн. со скамьей с полкой, Стул черный,                      проектор,                      экран настенный                      Монитор 15" MONITOR 0.28 LG Studioworks 500EMPR II                      Система типа "Лен" торговая Система                      POS со штрихкодом                      Системный блок Celeron 1.7 GHz/40Gb/128Vb/SVGA 32Mb/FDD 3.5</p>	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева 310

3	<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки)</p> <p>Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ384Мб - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест.</p> <p>Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г.</p> <p>MSOffice 2003</p> <p>г.к. 7 от 16.03.2007</p> <p>Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511, г. Димитровград , ул.Куйбышева 310</p>
	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании</p>	<p>433511, г. Димитровград , ул.Куйбышева 310</p>
	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а</p> <p>Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт., Операционная система: CalculateLinux</p> <p>офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))</p> <p>Архиватор 7-zip</p> <p>Персональные компьютеры процессор Intel(R)Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт.</p> <p>Операционная система: CalculateLinux</p> <p>офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))</p>	<p>433511, г. Димитровград , ул.Куйбышева 310</p>

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания,. утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 №1047 и профессионального стандарта "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н).

Автор: Починова Т.В.

Рецензент: Гафин М.М.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «10» мая 2022 г., протокол № 10

Зав. кафедрой «Технологий производства переработки и экспертизы проукции АПК»

д.т.н., доцент: Шигапов И.И.

Программа одобрена на заседании методической комиссии факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств от «11» мая 2022 г., протокол № 11

Председатель методической комиссии: к.т.н., доцент Хохлов А.А.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии ФАЗРиПП
1	Последняя страница рабочей программы	Изменения в профессиональном стандарте "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н) Изменена формулировка трудовой функции «Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/01.6»	10.05.2022 г., № 10  Шигапов И.И.	11.05.2022 г., № 10  Хохлов А.А.
2		Переименование инженерно экономического факультета в инженерно технологический факультет с 01.09.2022 г.	14.06.2022 Протокол №12 Шигапов И.И.	16.06.2022 93/ОС

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	П.8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	В раздел внесены изменения в части поступления новой литературы.	1.09.2023, № 1 Зав. кафедрой И.И.Шигапов	1.09.2023, № 11 Председатель метод. совета Хохлов А.А.