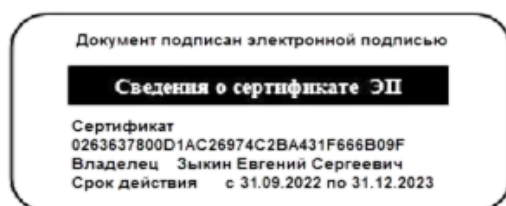


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»



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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ
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

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза потребительской продукции» является формирование теоретических знаний в сфере товароведения и экспертизы продовольственной продукции; приобретении практических навыков работы с техническими регламентами и другой нормативной документацией.

Задачами дисциплины является изучение:

- особенностей рынка потребительской продукции на территории РФ;
- знаний в области товароведения, идентификации и фальсификации потребительской продукции;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина включена в блок Б1.В.ДВ.01.01 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 общественного питания	ПК-1.1 Осуществляет разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	Знает: историю возникновения пищевой продукции и ее классификацию; нормативные документы в товароведении и при оценке качества потребительской продукции; основные гигиенические и технологические требования к качеству и безопасности потребительской продукции; порядок обращения с образцами, используемыми при проведении экспертизы; современные приборные методы экспертизы потребительской продукции. Умеет: использовать теоретические

			<p>знания и практические навыки по разделам товароведения потребительской продукции; применять знания теоретических основ технологии, товароведения, химического состава потребительской продукции при выборе схемы экспертной оценки пищевой продукции и продовольственного сырья; давать экспертную оценку сырью по безопасности и технологическим свойствам; внедрять систему обеспечения качества и безопасности потребительской продукции;</p> <p>Владеет: навыками по работе с нормативными документами в области товароведения и экспертизы потребительской продукции; практическому ведению экспертизы 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	Потребительская ценность продовольственной продукции. Объекты экспертизы, термины и определения. Классификация продукции.	24,8	12	6	6	12,8	8,8	4				контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
2	Зернофуковые товары Порядок и процедура проведения экспертизы	13	7	2	5	6	4	2				контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
3	Флодоовощные товары. Порядок и процедура проведения экспертизы	13	7	2	5	6	4	2				контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
4	Мясо и мясные товары. Порядок и процедура проведения экспертизы	13	7	2	5	6	4	2			2	контрольная работа, тестирование; круглый стол, устные доклады с презентацией
5	Молоко и молочные товары. Процедура проведения экспертизы	13	7	2	5	6	4	2			1	контрольная работа, тестирование
6	Вкусовые товары. Порядок и процедура проведения экспертизы	13	7	2	5	6	4	2				круглый стол, тестирование устные доклады
7	Пищевые жиры. Порядок и процедура проведения экспертизы	12	6	2	4	6	4	2				контрольная работа, тестирование; круглый стол
8	Рыба и рыбные товары. Порядок и процедура проведения экспертизы	13	7	2	5	6	4	2				тестирование устные доклады с презентацией
Итого по видам работ 144 часа			62,2	20	40	54,8		18	0,2	27	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	Потребительская ценность продовольственной продукции. Объекты экспертизы, термины и определения. Классификация продукции.	23,65	4	2	2		19,65	19,65			Контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией	
2	Зерномучные товары Порядок и процедура проведения экспертизы	17	3	1	2		14	14			Контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией	
3	Флодоовощные товары. Порядок и процедура проведения экспертизы	5,5	1,5	0,5	1		14	14			Контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией	
4	Мясо и мясные товары. Порядок и процедура проведения экспертизы	5,5	1,5	0,5	1		14	14			Контрольная работа, тестирование; круглый стол, устные доклады с презентацией	
5	Молоко и молочные товары. Процедура проведения экспертизы	5,5	1,5	0,5	1		14	14			Контрольная работа, тестирование	
6	Вкусовые товары. Порядок и процедура проведения экспертизы	5,5	1,5	0,5	1		14	14			круглый стол, тестирование устные доклады	
7	Пищевые жиры. Порядок и процедура проведения экспертизы	5,5	1,5	0,5	1		14	14			Контрольная работа, тестирование; круглый стол	
8	Рыба и рыбные товары. Порядок и процедура проведения экспертизы	5,5	1,5	0,5	1		14	14			тестирование устные доклады с презентацией	
Итого по видам работ 144 часа			17,35	6	10	0,15	117,65		0,2	9	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	Потребительская ценность продовольственной продукции. Объекты экспертизы, термины и определения. Классификация продукции.	23,65	4	2	2		19,65	19,65			Контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией	
2	Зерномучные товары Порядок и процедура проведения экспертизы	17	3	1	2		14	14			Контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией	
3	Флодоовощные товары. Порядок и процедура проведения экспертизы	5,5	1,5	0,5	1		14	14			Контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией	
4	Мясо и мясные товары. Порядок и процедура проведения экспертизы	5,5	1,5	0,5	1		14	14			Контрольная работа, тестирование; круглый стол, устные доклады с презентацией	
5	Молоко и молочные товары. Процедура проведения экспертизы	5,5	1,5	0,5	1		14	14			Контрольная работа, тестирование	
6	Вкусовые товары. Порядок и процедура проведения экспертизы	5,5	1,5	0,5	1		14	14			круглый стол, тестирование устные доклады	
7	Пищевые жиры. Порядок и процедура проведения экспертизы	5,5	1,5	0,5	1		14	14			Контрольная работа, тестирование; круглый стол	
8	Рыба и рыбные товары. Порядок и процедура проведения экспертизы	5,5	1,5	0,5	1		14	14			тестирование устные доклады с презентацией	
Итого по видам работ 144 часа			17,35	6	10	0,15	117,65		0,2	9	1	

Содержание дисциплины

Тема 1.

Потребительская ценность продовольственной продукции. Объекты экспертизы, термины и определения. Классификация продукции

Показатели, характеризующие потребительские свойства продовольственных товаров: пищевая, биологическая, физиологическая, энергетическая ценность, органолептические свойства, усвояемость, доброкачественность. Влияние химического состава на формирование потребительских свойств товаров. Классификация продовольственных товаров. Содержание понятия «качества». Показатели качества продовольственных товаров. Основные факторы, формирующие качество товаров. Методы определения показателей качества. Градации качества: торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, отходы. Экспертиза товаров. Понятие, виды, цели, методы экспертизы. Идентификация и фальсификация товаров. Нормативно-правовая база, регламентирующая производство экспертизы потребительской продукции. Лабораторные испытания потребительской продукции. Личная гигиена персонала. Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели для оценки безопасности потребительской продукции: на соответствие требованиям, предъявляемым СанПиН, ГОСТ, ТУ и другой нормативной документацией; выявления фальсифицированной продукции. Необходимое оборудование для испытаний по физико-химическим показателям, различные методы исследований. Отбор образцов (проб). Обращение с объектами испытаний. Обеспечение качества испытаний. Порядок проведения экспертизы пищевой продукции. Выяснения условия производства, закупки, поставки, транспортировки, хранения и реализации продукции, лабораторные исследования (испытания) качества и безопасности, а также ее идентификация. Заключение экспертизы.

Тема 2. Зерномучные товары Порядок и процедура проведения экспертизы

Лабораторные испытания потребительской продукции. Личная гигиена персонала. Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели для оценки безопасности потребительской продукции: на соответствие требованиям, предъявляемым СанПиН, ГОСТ, ТУ и другой нормативной документацией; выявления фальсифицированной продукции. Необходимое оборудование для испытаний по физико-химическим показателям, различные методы исследований. Отбор образцов (проб). Обращение с объектами испытаний. Обеспечение качества испытаний. Порядок проведения экспертизы пищевой продукции. Выяснения условия производства, закупки, поставки, транспортировки, хранения и реализации продукции, лабораторные исследования (испытания) качества и безопасности, а также ее идентификация. Заключение экспертизы.

Тема 3. Плодоовощные товары.

Классификация свежих плодов и овощей. Особенности химического состава и пищевой ценности. Оценка качества плодов и овощей. Категории качества. Дефекты плодов и овощей, причины возникновения, влияние на потребительские свойства, товарное качество и сохраняемость. Условия и способы хранения. Переработанная плодоовощная продукция. Краткая характеристика плодоовощных консервов,

солёных овощей, быстрозамороженных и сушёных овощей и плодов по пищевой ценности, сырью, особенностям приготовления. Наиболее распространённые дефекты. Хранение переработанных плодоовощных товаров. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Характеристика показателей качества и безопасности. Фальсификация. Экспертиза.

Тема 4. Мясо и мясные товары.

Классификация мяса по видам, полу, возрасту, упитанности убойного скота, термического состояния. Категории свежести мяса. Пищевая ценность мяса и мясных товаров. Краткая характеристика отдельных групп мясных товаров: колбасных изделий, мясных копчёностей, консервов, субпродуктов по пищевой ценности, тканевому составу. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Характеристика показателей качества и безопасности. Фальсификация. Экспертиза.

Тема 5. Молоко и молочные товары. Процедура проведения экспертизы

Классификация мяса по видам, полу, возрасту, упитанности убойного скота, термического состояния. Категории свежести мяса. Пищевая ценность мяса и мясных товаров. Краткая характеристика отдельных групп мясных товаров: колбасных изделий, мясных копчёностей, консервов, субпродуктов по пищевой ценности, тканевому составу. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Характеристика показателей качества и безопасности. Фальсификация. Экспертиза.

Тема 6. Вкусовые товары. Порядок и процедура проведения экспертизы

Классификация. Краткая характеристика основных групп вкусовых товаров: пряностей, приправ, чая, кофе, безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков по физиологическому действию на организм человека, факторы пищевой ценности, формирующие качество. Оценка качества, дефекты, хранение. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Характеристика показателей качества и безопасности. Фальсификация. Экспертиза.

Тема 7. Пищевые жиры. Порядок и процедура проведения экспертизы

Классификация. Краткая характеристика основных групп вкусовых товаров: пряностей, приправ, чая, кофе, безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков по физиологическому действию на организм человека, факторы пищевой ценности, формирующие качество. Оценка качества, дефекты, хранение. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Характеристика показателей качества и безопасности. Фальсификация. Экспертиза.

Тема 8 Рыба и рыбные товары.

Пищевая ценность рыбы и рыбных товаров. Тканевый состав рыбы. Классификация промысловых рыб, их краткая характеристика. Характеристика основных групп рыбных товаров: рыбы живой, охлаждённой, мороженой, солёной,

копчёной, рыбных консервов и пресервов. Оценка качества. Дефекты. Хранение. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Характеристика показателей качества и безопасности. Фальсификация. Экспертиза.

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 «Молоко и молочные товары».

Занятия по теме «Потребительская ценность продовольственной продукции. Объекты экспертизы, термины и определения. Классификация продукции» 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

1. Ерисанова О.Е. Товароведение и экспертиза потребительской продукции: учебно-методический комплекс для подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Ульяновск: УлГАУ, 2019. – 70 с. Режим доступа - <https://moodle.ulsau.ru/course/view.php?id=2593>

2. Ерисанова О.Е. Товароведение и экспертиза алкогольной продукции: методические указания по изучению дисциплины для студентов

биотехнологического факультета, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки: «Ресторанный бизнес», / О.Е. Ерисанова. – Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина. 2013 – 88с. Режим доступа <http://www.lib.ugsha.ru>

3. Ерисанова О.Е. Товароведение и экспертиза алкогольной продукции: УМК для студентов обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»/ О.Е. Ерисанова. – Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина. Режим доступа <http://learning.ugsha.ru/course/view.php?id=25861>

4. Ерисанова О.Е. Барное дело: методические указания по изучению дисциплины для студентов биотехнологического факультета, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки: «Ресторанный бизнес», квалификация (степень) выпускника: бакалавр / О.Е. Ерисанова. – Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина. 2013. – 77с. Режим доступа – <http://www.lib.ugsha.ru>

5. Ерисанова О.Е. Барное дело: УМК по изучению дисциплины для студентов, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» / О.Е. Ерисанова. – Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина – Режим доступа -<http://www.lib.ugsha.ru>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

А) Основная литература:

1. **Вытовтов, А. А.** Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания/ учеб. пособие / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.

2. **Ершов В. Д.** Промышленная технология продукции общественного питания Учеб-ник /В. Д. Ершов. — 2-е изд. — СПб.: ГИОРД, 2010. -232с.

3. **Любецкая, Т. Р.** Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд. — М. : Дашков и К, 2019. — 180 с. — ISBN 978-5-394-03403-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. Режим доступа — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85351.html>

4. **Николаева, М.А.** Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – Москва. – ИД «ФО-РУМ» - ИНФА-М, 2013. – 464 с.: ил. – (Высшее образование)

5. **Чалых Т.И.** Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для студентов, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело" (квалификация "бакалавр") / под ред. Т. И. Чалых, Н.В. Умаленовой. - М. : Дашков и К, 2014. - 760 с.

Б) Дополнительная литература:

1. **Вилкова, С. А.** Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров : учебно-практическое пособие / С. А. Вилкова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; под редакцией С. А. Вилковой. — 2-е изд. — М. : Дашков и К, 2019. — 498 с. — ISBN 978-5-394-03084-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. Режим доступа: — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85299.html>

2. **Вилкова, С. А.** Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров : учебно-практическое пособие / С. А. Вилкова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; под редакцией С. А. Вилковой. — 2-е изд. — М. : Дашков и К, 2019. — 498 с. — ISBN 978-5-394-03084-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. Режим доступа: — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85299.html>
3. **Вилкова, С.А.** Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : словарь-справочник / С. А. Вилкова, О. А. Голубенко, Н. В. Еремеева [и др.] ; под редакцией С. А. Вилковой. — 4-е изд. — М. : Дашков и К, 2018. — 264 с. — ISBN 978-5-394-02955-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. Режим доступа: — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85735.html>
4. **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.
5. **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).
6. **Калачев, С. Л.** Товароведение и экспертиза транспортных средств личного пользования : учебник / С. Л. Калачев. — М. : Дашков и К, 2018. — 312 с. — ISBN 978-5-394-01060-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. Режим доступа: — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85298.html>
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. **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).
9. **Позняковский, В.М.** Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) / Учебник. — М.: ИНФРА-М, 2012. — 271 с.
10. **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.
11. **Ходыкин, А. А.** Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха : учебник для бакалавров / А. А. Ходыкин, А. П. Ходыкин. — 4-е изд. — М. : Дашков и К, 2018. — 350 с. — ISBN 978-5-394-01735-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — Режим доступа — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85235.html>
12. **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).

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>Электронная библиотечная система IPRbooks 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 http://www.iprbookshop.ru.</p>	<p>С 01.12.20 по 01.12.21 С 16.11.20 по 16.11.25</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» 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 http://e.lanbook.com</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>http://e.lanbook.com</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU 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. http://elibrary.ru 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>http://elibrary.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. http://ebs.rgazu.ru/ 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>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>База данных Polpred.com Письмо ООО «Полпред справочники», 01.09.2014 г. Соглашение от 28.10.2019 г. http://polpred.com Полнотекстовый постоянно пополняемый. База</p>	<p>С 01.09.2014 г. Пролонгация С 28.10.2019г. Пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>

данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей		
Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Доступ с компьютеров читального зала НБ	Пролонгация	В интрасети
Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система http://нэб.рф Доступ с компьютеров библиотеки	Бессрочный	http://нэб.рф
Научная электронная библиотека Science index 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. https://elibrary.ru/ Локальная сеть университета	С 18.06.2019 по 05.07.2020 г. С 29.06.2020 по 01.07.2021 г.	https://elibrary.ru/
Национальная подписка Scopus 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 https://www.scopus.com Локальная сеть университета	С 10.05.2018 по 31.12.2018 г. С 09.10.2019 по 31.12.2019 г.	https://www.scopus.com
Национальная подписка WoS 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 http://webofscience.com Локальная сеть университета	С 05.09.2019 по 31.12.2019 г.	http://webofscience.com
CrossRef 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.	https://www.crossref.org/

<p>от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021 https://www.crossref.org/ Доступ по логину и паролю</p>	<p>С 30.11.2020 по 31.12.2021 г.</p>	
<p>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. http://lib.ugsha.ru 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>http://lib.ugsha.ru</p>

в) информационные справочные системы (редакция 14.12.2021)

Наименование документа с указанием Реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks 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>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» 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>http://e.lanbook.com</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU 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>http://elibrary.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" 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>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>Электронная библиотечная система "Рыбохозяйственное образование" Лицензионный договор №01-308-2021/21 от 09.04.2021 г.</p>	<p>Бессрочный</p>	<p>http://lib.klgtu.ru/jirbis2/</p>

Доступ с личных компьютеров по логину/паролю без ограничения числа пользователей		
База данных Polpred.com 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	http://polpred.com
Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Доступ с компьютеров читального зала НБ	Пролонгация	
Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки	Бессрочный	http://нэб.рф
Научная электронная библиотека Science index 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.	https://elibrary.ru/
Национальная подписка Scopus 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.	https://www.scopus.com
Национальная подписка WoS 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.	http://webofscience.com
CrossRef 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.	https://www.crossref.org/

Доступ по логину и паролю		
Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ 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	http://lib.ugsha.ru

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

Ссылка на таблицу

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.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. 3.
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.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 66мест,</p> <p>Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам.</p> <p>Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIA I-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: Firefox; 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 ученическая, 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</p>	433511, Ульяновская область, г.Димитровград ул Куйбышева 310

	GHz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5	
3	<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки)</p> <p>Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ384Mb - 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, Ульяновская область ,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, Ульяновская область ,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, Ульяновская область ,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.