



Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2023 13:39:26
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный
университет
имени Н. И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
 /Попова О.М./
«27» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

и.о. директора ИЗО и ДО
 /Никишанов А.Н./
«28» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технологии перерабатывающих производств в АПК
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок Обучения	4 года
Форма обучения	Заочная

Разработчик(и): профессор, Карабаева М.Э.


(подпись)

Саратов 2019

1. Целью освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование навыков: применения отдельных методов товароведения; определения основополагающих характеристик разных видов продовольственных товаров и факторов, формирующих и сохраняющих качество продуктов; использования результатов освоения дисциплины в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к части дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений первого блока.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении среднего (полного) общего образования и после изучения следующих дисциплин, практик: «Экология»; «Неорганическая и аналитическая химия»; «Органическая химия»; «Физика»; «Биохимия»; «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных»; «Реология»; «Физиология растений»; «Микробиология»; «Процессы и аппараты перерабатывающих производств»; «Технология производства продукции растениеводства»; «Технология производства продукции животноводства»; «Контроль качества технологических процессов»; «Техно-химический контроль пищевых продуктов»; «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов»; Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы); Технологическая практика.

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» является базовой для изучения следующих дисциплин, практик: «Основы биотехнологии продуктов из сырья растительного и животного происхождения»; «Основы предпринимательства в перерабатывающей промышленности»; «Организация и управление на предприятиях перерабатывающей промышленности»; Производственная практика: Научно-исследовательская работа; Преддипломная практика.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции:

«способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности» (ОПК-2); профессиональной компетенции: «Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки» (ПК-8).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1.	ОПК - 2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК – 2.1 Использует нормативные правовые акты и основополагающие характеристики разных видов продовольственных товаров и факторов, формирующих и сохраняющих качество продуктов	действующие нормативно правовые акты (законы, технические регламенты, ГОСТы) на продовольственные товары	применять нормативно правовые акты при оценке и контроле качества пищевых продуктов; организовать эффективную систему контроля качества сырья и готовой продукции на основе требований, обусловленных специальной документацией	навыками применения нормативно правовых актов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности
2.	ПК - 8	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК – 8.1 Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при проведении товароведной оценки продовольственных товаров	основополагающие характеристики разных видов продовольственных товаров и факторы, формирующие и сохраняющие качество продуктов	осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при проведении товароведной оценки продовольственных товаров	навыками проведения товароведной оценки продовольственных товаров

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов						
	Всего	<i>в т.ч. по годам</i>					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.				10,1			
<i>аудиторная работа:</i>				10			
лекции				4			
лабораторные				6			
практические				-			
<i>промежуточная аттестация</i>				0,1			
<i>контроль</i>				-			
Самостоятельная работа				97,9			
Форма итогового контроля				3			
Курсовой проект (работа)				-			

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 семестр								
1	Предмет и задачи курса. Классификация товаров. Пищевая ценность. Химический состав продуктов.		Л	Т	2			УО
2	Мука. Виды. Технологические свойства пшеничной, ржаной и макаронной муки.		Л	В	2			УО
3	Товароведная оценка качества муки		ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
4	Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке		ЛЗ	КС	2	6	ТК	УО,Д
5	Оптимизация ассортимента с помощью методов ABC и XYZ - анализа		ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
6	Стандартизация продовольственных товаров. Виды и категории стандартов. Структура и построение					4		
7	Маркировка продовольственных товаров. Способы нанесения. Обязательные реквизиты маркировки. Требования к маркировке					4		
8	Крупа. Ассортимент и потребительские свойства крупы. Показатели качества.					6		

	Упаковка. Хранение							
9	Хлеб. Классификация. Пищевая ценность. Дефекты. Хранение					6		
10	Макаронные изделия. Классификация. Пищевая ценность. Показатели качества. Упаковка. Хранение					6		
11	Жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Классификация. Сырье. Показатели качества. Дефекты. Хранение					6		
12	Товароведная характеристика крахмала, сахара, меда					6		
13	Переработанные плоды и овощи (квашеные, сушеные, замороженные, консервы). Отличительные особенности. Хранение					6		
14	Кисломолочные продукты. Значение в питании человека. Виды. Особенности приготовления. Показатели качества упаковка. Хранение					6		
15	Сыры. Принципы сыроделия. Технология производства					6		
16	Сыры плавленые. Отличительные особенности. Сырье, технология производства. Показатели качества. Упаковка. Хранение					6		
17	Сливочное масло. Виды, балльная оценка, дефекты, хранение					6		
18	Консервы рыбные. Классификация. Отличительные особенности. Показатели качества. Дефекты. Хранение					6		
19	Мясо птицы. Значение в					6		

	питании. Классификация. Хранение. Показатели качества							
20	Субпродукты мясные. Влияние производственных факторов на качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения					4		
21	Яйца куриные. Химический состав, пищевая ценность и строение яиц, требования к качеству яиц. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение яиц					4		
22	Выходной контроль				0,1		ВыхК	УО, СЗ
23	Итого				10,1	97,9		

Примечание:

Обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, КС – круглый стол, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, З – зачет

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: круглый стол по теме «Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке» с руководителем экспертного агентства.

Лекционные занятия проводятся 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).

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков проведения товароведной оценки качества продовольственных товаров органолептическими и измерительными методами.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение лабораторных работ, так и интерактивные метод – круглый стол.

Круглый стол, являясь разновидностью дискуссии, предполагает адаптацию участников к обсуждаемой проблеме, целенаправленное, коллективное обсуждение, исследование и разбор конкретной ситуации, сопровождается обменом идеями, суждениями, мнениями в группе, способствует стимулированию творческой активности участников.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций. Самостоятельная работа расширяет кругозор обучающихся, углубляет и дополняет материал, выносимый на изучение по основной программе, позволяет обучающимся лучше ориентироваться в материалах дисциплины.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате, выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету по выходному контролю.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор (ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, табл. 3)
1	2	3	4	5
1.	Товароведение: учебное пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=354879	Григорян Е. С.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014	1-18
2.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров http://znanium.com/bookread2.php?book=511978	Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и	М.: Издательская ко-торговая корпорация «Дашков	1-18

		др.	и К°», 2014	
3.	Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник http://znanium.com/bookread2.php?book=544763	Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковск ий В.М.	М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-17
4.	Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров http://znanium.com/bookread2.php?book=513811	В. И. Криштафов ич, Д. В. Криштафов ич, Н. В. Еремеева	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015	3-6, 8, 10, 12, 13, 15-18, 20, 21, 23
5.	Управление товарным ассортиментом и запасами: Учебник для бакалавров http://znanium.com/bookread2.php?book=515759	Ш.Ш. Магомедов	М.: Дашков и К, 2016	1-24
6.	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник http://znanium.com/bookread2.php?book=424214	Л.П. Нилова	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014	4 - 6
7.	Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=361170	Г.В. Чебакова, И.А. Данилова	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014	14 - 21

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор (ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, табл. 3)
1	2	3	4	5
1.	Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие	Ю.В. Данильчук	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015	19-21

	http://znanium.com/bookread2.php?book=493578			
2.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник http://znanium.com/bookread2.php?book=430491	М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова	М.: Издательство ко-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012	11 - 18
3.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум http://znanium.com/bookread2.php?book=430222	Под ред. В. И. Криштафович	М.: Дашков и К, 2013.	3-6, 8, 10, 12, 13, 15-18, 20, 21, 23
4.	Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник http://znanium.com/bookread2.php?book=414985	А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко	М.: Издательство ко-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013	1-23
5.	Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=415542	С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц.	М.: Издательство ко-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012	7, 8
6.	Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учеб. пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=541927	Под ред. Ю.И. Сидоренко	М.: ИНФРА-М, 2016	3-6, 8, 10, 12, 13, 15-18, 20, 21, 23

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Открытые учебно-методические материалы по теме «Товароведение продовольственных товаров»

г) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета. <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

д) *информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:*

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1.	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL 1Mth Acadmc Stdnt w/Faculty. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.	вспомогательная
2.	Все темы дисциплины	2) Право на использование DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acadmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.	вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации есть аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов имеется проектор, экран, компьютер или ноутбук, частичное затемнение дневного света.

Для проведения лабораторных работ имеется лаборатория №С-145, оснащенная необходимым оборудованием для полноценного проведения занятий.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся – аудитория №№332, С-206 а также читальные залы библиотеки, которые оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают 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.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Методические указания по изучению дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» включают в себя:

1. Краткий курс лекций (приложение 3)
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ (приложение 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«27 » августа 2019 года (протокол №1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESETNOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESETNOD32 AntivirusBusinessEditionsrenewalfor 2041 user (продление 2041 лицензийна срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
KasperskyEndpointSecurity Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1yearEducationLicence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП

(подпись)



О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (в том числе технологическая)»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All LngLic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All LngSubsVL OLV NL IMth AcdmcStdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М.Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» на 2020/2021 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор (ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, табл. 3)
1.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров https://znanium.com/catalog/document?id=358252	Елисева Л.Г. и др.	М.: Дашков и К, 2020	1-3, 6-21
2.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Учебное пособие. https://znanium.com/catalog/document?id=305947	Страхова С.А., Зачесова И.А.	М.: ИНФРА-М, 2017	2-3, 8-10, 13

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор (ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, табл. 3)
1	2	3	4	5
1.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебно-методическая литература. https://znanium.com/catalog/document?id=353603	Пучкова Ю.С., Гурьянова С.С.	М.: Дашков и К, 2018	1-3, 6-21

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Товароведение продовольственных товаров» «24» августа 2020 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой



(подпись)

О.М. Попова