

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)



УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебно-методической работе
_____ А. А. Панфилов
« 20 » _____ января 2016г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль/программа подготовки Гостиничное и ресторанное администрирование

Уровень высшего образования бакалавриат

Форма обучения очная

Семестр	Трудоемкость зач. ед./ час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточно- го контроля (экз./зачет)
6	6 ЗЕ; 216	36	36		108	Экзамен (36)
Итого	6 ЗЕ; 216	36	36		108	Экзамен (36)

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» — формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации.

Задачи дисциплины:

- Изучение классификации продовольственных товаров и каждой товарной группы;
- Изучение характеристики товарной группы и ее пищевого значения; основ технологии, характеристики ассортимента и идентификационных признаков товаров;
- Изучение основных положений технических регламентов и стандартов на продукцию, требований к качеству и безопасности товаров, к их упаковке, маркировке и хранению;
- Овладение практическими навыками идентификации подлинности, видовой и сортовой принадлежности товара по органолептическим свойствам, содержанию товаросопроводительных документов и маркировке продукции;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» включена в вариативную часть учебного плана направления 43.03.03 «Гостиничное дело».

Ее рекомендуется изучать в 6 семестре. Необходимым требованиям к «входным» знаниям, умениям и навыкам студента при освоении данной дисциплины являются:

- готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе, способность работать в команде и самостоятельно;
- стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;
- знание общей характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации, средств их реализации, программного обеспечения и технологии программирования;
- умение производить расчеты математических величин;
- умение осуществлять процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, пользоваться локальными и глобальными сетями ЭВМ

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами «Технология ресторанного обслуживания».

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);

Профессиональные (ПК):

- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств

размещения способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-5);

В результате освоения дисциплины (модуля) «Товароведение продовольственных товаров» обучающийся должен демонстрировать:

знать:

- основные нормативные и правовые документы в области товароведения продовольственных товаров (ОПК-3);
- ассортимент и потребительские свойства продовольственных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество (ОПК-3);
- требования нормативной документации к упаковке, маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров, правил их выкладки в местах продаж (ПК-5)

уметь:

- классифицировать продовольственные товары в соответствии с ОКП РФ (ОПК-3);

владеть:

- методами классификации и кодирования продовольственных товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров (ОПК-3);
- органолептическими и несложными инструментальными методами идентификации и оценки качества и безопасности продовольственных товаров (ПК-5)

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра), форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Контрольные работы	СРС	КП / КР		
1	Введение	6	1	2	2	-	-	6	-	2/50%	
2	Химический состав пищевых продуктов	6	2	2	2	-	-	6	-	2/50%	
3	Качество и безопасность продовольственных товаров	6	3	2	2	-	-	6	-	2/50%	
4	Пищевая ценность продуктов	6	4	2	2	-	-	6	-	2/50%	
5	Классификация продовольственных товаров	6	5	2	2	-	-	6	-	2/50%	Рейтинг-контроль №1
6	Теоретические основы хранения продовольственных товаров	6	6	2	2	-	-	6	-	2/50%	
7	Требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров	6	7	2	2	-	-	6	-	2/50%	

8	Товарные потери	6	8	2	2	-	-	6	-	2/50%	
9	Зерномучные товары	6	9	2	2	-	-	6	-	2/50%	
10	Свежие и переработанные плодовоовощные товары	6	10	2	2	-	-	6	-	2/50%	
11	Вкусовые товары	6	11	2	2	-	-	6	-	2/50%	Рейтинг-контроль № 2
12	Крахмал, сахар, мед	6	12	2	2	-	-	6	-	2/50%	
13	Кондитерские товары	6	13	2	2	-	-	6	-	2/50%	
14	Пищевые жиры	6	14	2	2	-	-	6	-	2/50%	
15	Молоко и молочные продукты	6	15	2	2	-	-	6	-	2/50%	
16	Мясо и мясные товары	6	16	2	2	-	-	6	-	2/50%	
17	Яйца и яйцепродукты	6	17	2	2	-	-	6	-	2/50%	Рейтинг-контроль №3
18	Рыба и рыбные товары	6	18	2	2	-	-	6	-	2/50%	
Всего				36	36	-	-	108		36/50%	Экзамен 36

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение.

Общие сведения о продукции, товаре, товароведении.

Тема 2. Химический состав пищевых продуктов.

Классификация химических веществ. Вода. Сухие неорганические вещества. Сухие органические вещества

Тема 3. Качество и безопасность продовольственных товаров.

Понятие и свойства качества. Основные показатели качества. Уровень качества. Потребительские свойства и показатели товаров, формирующие качественную характеристику товаров (назначение, надежность, эргономические свойства, эстетические свойства, экологические свойства, безопасность).

Тема 4. Пищевая ценность продуктов.

Понятие, классификация, значение пищевой ценности продуктов.

Тема 5. Классификация продовольственных товаров.

Товары растительного и животного происхождения.

Тема 6. Теоретические основы хранения продовольственных товаров.

Хранение товаров, его цель и значение. Условия хранения товаров. Виды режимов хранения. Характеристика показателей различных режимов хранения. Основные методы хранения товаров. Достоинства и недостатки методов, способы применения.

Тема 7. Требования к упаковке и маркировке пищевых товаров.

Маркировка: сущность, функции, требования, виды, структура.

Информационные знаки: характеристика, требования к нанесению на товары. Классификация знаков: экологические, товарные, регистрационные, соответствия и качества, предупредительные, эксплуатационные, размерные, кодовые.

Тема 8. Товарные потери

Сроки годности товаров. Виды товарных потерь и способы их регулирования.

Тема 9. Зерномучные товары.

Зерно и продукты его переработки. Классификация и ассортимент отдельных групп зерномучных товаров (зерно, крупа, мука, хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия). Особенности химического состава и пищевой ценности зерномучных товаров. Требо-

вания к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп зерномучных товаров.

Тема 10. Свежие и переработанные плодоовощные товары.

Классификация и ассортимент плодов и овощей. Особенности химического состава и пищевой ценности, свежих плодов и овощей. Требования к качеству, дефекты и болезни, условия хранения отдельных групп плодоовощных товаров.

Тема 11. Вкусовые товары

Классификация и ассортимент чая, кофе и напитков на их основе. Особенности химического состава и пищевой ценности вкусовых товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп вкусовых товаров.

Классификация и ассортимент алкогольных напитков, безалкогольных напитков. Особенности химического состава и пищевой ценности вкусовых товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп вкусовых товаров.

Тема 12. Крахмал, сахар, мед.

Классификация и ассортимент крахмала и крахмалопродуктов. Особенности химического состава и пищевой ценности. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп.

Тема 13. Кондитерские товары

Классификация и ассортимент кондитерских товаров (мучные и сахаристые кондитерские товары). Особенности химического состава и пищевой ценности кондитерских товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп кондитерских товаров.

Тема 14. Пищевые жиры.

Классификация и ассортимент пищевых жиров (растительные масла, животные жиры, маргарин, майонез). Особенности химического состава и пищевой ценности пищевых жиров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп пищевых жиров.

Тема 15. Молоко и молочные продукты

Молоко и продукты его переработки. Классификация и ассортимент молочных товаров (молоко питьевое, молочные консервы, кисломолочные товары). Особенности химического состава и пищевой ценности молочных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп молочных товаров

Классификация и ассортимент сыров. Особенности химического состава и пищевой ценности сыров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп.

Классификация и ассортимент сливочного масла и мороженого. Особенности химического состава и пищевой ценности. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп.

Тема 16. Мясо и мясные товары.

Мясо и продукты его переработки. Классификация и ассортимент мясных товаров. Особенности химического состава и пищевой ценности мясных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп мясных товаров. Классификация и ассортимент колбасных изделий. Особенности химического состава и пищевой ценности колбасных изделий. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения колбасных изделий.

Тема 17. Яйца и яйцепродукты.

Классификация и ассортимент яиц. требования к качеству. упаковка и маркировка. условия и сроки хранения.

Тема 18. Рыба и рыбные товары.

Рыба и продукты ее переработки. Классификация и ассортимент рыбы. Особенности химического состава и пищевой ценности рыбы. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп рыбных товаров. Классификация и ассортимент рыбных товаров (рыба, соленые и копченые рыбные товары, рыбные консервы и пресервы). Нерыбное водное сырье. Особенности химического состава и пищевой ценности рыбных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп рыбных товаров

Практические занятия

1. Практическое занятие по теме: Введение
2. Практическое занятие по теме: Химический состав пищевых продуктов
3. Практическое занятие по теме: Качество и безопасность продовольственных товаров
4. Практическое занятие по теме: Пищевая ценность продуктов
5. Практическое занятие по теме: Классификация продовольственных товаров
6. Практическое занятие по теме: Теоретические основы хранения продовольственных товаров
7. Практическое занятие по теме: Требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров
8. Практическое занятие по теме: Товарные потери
9. Практическое занятие по теме: Зерномучные товары
10. Практическое занятие по теме: Свежие и переработанные плодоовощные товары
11. Практическое занятие по теме: Вкусовые товары
12. Практическое занятие по теме: Крахмал, сахар, мед
13. Практическое занятие по теме: Кондитерские товары
14. Практическое занятие по теме: Пищевые жиры
15. Практическое занятие по теме: Молоко и молочные продукты
16. Практическое занятие по теме: Мясо и мясные товары
17. Практическое занятие по теме: Яйца и яйцепродукты
18. Практическое занятие по теме: Рыба и рыбные товары

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Изучение дисциплины (модуля) «Товароведение продовольственных товаров» предполагает сочетание таких взаимодействующих форм занятий, как лекции и практические занятия, а также самостоятельные работы. Все перечисленные виды учебной и самостоятельной работы реализуются с помощью современных образовательных технологий, в том числе с использованием активных (инновационных) методов обучения.

– *опережающая самостоятельная работа* – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;

— *case-study* – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности и поиск вариантов лучших решений;

– *проблемное обучение* – стимулирование студентов к самостоятельной «генерации» знаний, умений и навыков, необходимых для решения конкретной проблемы;

- *контекстное обучение* – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением;
- *обучение на основе опыта* – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации его собственного опыта с предметом изучения.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Программой предусмотрено также проведение трех рейтинг-контролей в установленные сроки.

По окончании 6 семестра предусмотрен экзамен.

Вопросы к рейтинг-контролю № 1 по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

1. Основы хранения продовольственных товаров.
2. Методы консервирования продовольственных товаров.
3. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие.
4. Зерно. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
5. Показатели качества зерна. Дефекты.
6. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество.
7. Показатели качества муки. Дефекты.
8. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
9. Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты.
10. Крупа. Классификация. Факторы, формирующие качество.
11. Показатели качества крупы. Дефекты.
12. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
13. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
14. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
15. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.
16. Шоколад. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
17. Показатели качества шоколада. Дефекты.
18. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
19. Показатели качества мучных кондитерских изделий. Дефекты.
20. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

Вопросы к рейтинг-контролю №2 по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

1. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
2. Показатели качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Дефекты.
3. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

4. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
5. Показатели качества алкогольных напитков. Дефекты.
6. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
7. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
8. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
9. Показатели качества чая. Дефекты.
10. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
11. Макароны изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество.
12. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество.
13. Вина виноградные. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
14. Показатели качества виноградных вин. Дефекты.
15. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
16. Показатели качества растительных масел. Дефекты.
17. Маргарин. Классификация. Факторы, формирующие качество.
18. Майонез. Классификация. Факторы, формирующие качество.
19. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

Вопросы к рейтинг-контролю №3 по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

1. Показатели качества сливочного масла. Дефекты.
2. Сыры сычужные твердые. Классификация. Факторы, формирующие качество.
3. Показатели качества твердых сычужных сыров. Дефекты.
4. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
5. Молочные консервы. Классификация. Факторы, формирующие качество.
6. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
7. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.
8. Мороженое. Классификация. Факторы, формирующие качество.
9. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.
10. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
11. Показатели качества колбасных изделий. Дефекты.
12. Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество.
13. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.
14. Живая рыба. Факторы, формирующие качество.
15. Мороженая рыба. Факторы, формирующие качество.
16. Соленая рыба. Факторы, формирующие качество.
17. Показатели качества рыбных консервов. Дефекты.
18. Рыба копченая. Факторы, формирующие качество.
19. Классификация рыбы. Особенности химического состава и пищевой ценности.
20. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

Вопросы к экзамену по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

1. Основы хранения продовольственных товаров.
2. Методы консервирования продовольственных товаров.
3. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие.
4. Зерно. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
5. Показатели качества зерна. Дефекты.
6. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество.
7. Показатели качества муки. Дефекты.
8. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
9. Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты.
10. Крупа. Классификация. Факторы, формирующие качество.
11. Показатели качества крупы. Дефекты.
12. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
13. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
14. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
15. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.
16. Шоколад. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
17. Показатели качества шоколада. Дефекты.
18. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
19. Показатели качества мучных кондитерских изделий. Дефекты.
20. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
21. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий. Дефекты.
22. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
23. Показатели качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Дефекты.
24. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
25. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
26. Показатели качества алкогольных напитков. Дефекты.
27. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
28. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
29. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
30. Показатели качества чая. Дефекты.
31. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
32. Макароны. Классификация. Факторы, формирующие качество.
33. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество.
34. Вина виноградные. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
35. Показатели качества виноградных вин. Дефекты.
36. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

37. Показатели качества растительных масел. Дефекты.
38. Маргарин. Классификация. Факторы, формирующие качество.
39. Майонез. Классификация. Факторы, формирующие качество.
40. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
41. Показатели качества сливочного масла. Дефекты.
42. Сыры сычужные твердые. Классификация. Факторы, формирующие качество.
43. Показатели качества твердых сычужных сыров. Дефекты.
44. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
45. Молочные консервы. Классификация. Факторы, формирующие качество.
46. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
47. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.
48. Мороженое. Классификация. Факторы, формирующие качество.
49. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.
50. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
51. Показатели качества колбасных изделий. Дефекты.
52. Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество.
53. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.
54. Живая рыба. Факторы, формирующие качество.
55. Мороженая рыба. Факторы, формирующие качество.
56. Соленая рыба. Факторы, формирующие качество.
57. Показатели качества рыбных консервов. Дефекты.
58. Рыба копченая. Факторы, формирующие качество.
59. Классификация рыбы. Особенности химического состава и пищевой ценности.
60. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

Вопросы, вынесенные на самостоятельное изучение

1. Экспертиза муки, круп, макаронных изделий, правила отбора проб.
2. Экспертиза хлебобулочных изделий, правила отбора проб.
3. Экспертиза овощных товаров, правила отбора проб.
4. Экспертиза плодов, грибов, правила отбора проб.
5. Экспертиза крахмала и крахмалопродуктов, правила отбора проб.
6. Экспертиза сахара, меда, правила отбора проб.
7. Экспертиза кондитерских изделий, правила отбора проб.
8. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков, пищевых концентратов, правила отбора проб.
9. Экспертиза чая, кофе и напитков на их основе, правила отбора проб.
10. Экспертиза молока и продуктов его переработки, правила отбора проб.
11. Экспертиза сыров, правила отбора проб.
12. Экспертиза сливочного масла, мороженого, правила отбора проб.
13. Экспертиза пищевых жиров, правила отбора проб.
14. Экспертиза мяса и продуктов его переработки, правила отбора проб.
15. Экспертиза колбасных изделий, правила отбора проб.

16. Экспертиза рыбы и продуктов ее переработки, правила отбора проб.
17. Экспертиза рыбных товаров, нерыбного водного сырья, правила отбора проб

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

а) основная литература

1. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы [Электронный ресурс] / Криштафович В. И. - М. : Дашков и К, 2012. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394017377.html> – **Библиотека ВлГУ**
2. Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 239 с. – 3 шт. – **Библиотека ВлГУ**
3. Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / Касторных М. С. - М. : Дашков и К, 2014. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394015922.html>. – **Библиотека ВлГУ**

б) дополнительная литература

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров/ Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Докт. Техн. Наук, проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2014. -930 с.
2. Литвинов О.В. маркировка товаров в России и за рубежом. Азбука знаков – М.: РИА «Стандарты и качество», 2007
3. Ляшко А.А., Ходыкин А.П., Товароведение, экспертиза и стандартизация. М.: Дашков и К°, 2010. - 668 с. – **Библиотека ВлГУ**
4. Колобов С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс] / Колобов С. В. - М. : Дашков и К, 2014. - studentlibrary.ru/book.html – **Библиотека ВлГУ**
5. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательство «Дашков и К0», 2007. – 400 с.
4. Кондрашова, Е.А., Коник, Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Издательство «Альфа – М», 2009. – 416 с.
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для ВУЗов. – Ростов н/Д: Феникс, 2012.
6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учеб. Для вузов / Л.Г. Елисеева и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой.- М.: МЦФЭР, 2013.
7. Федоров М.В. Экспертиза качества товаров.- М.: Экономика, 2010.-220 с.

в) периодические издания

Журналы: «Пищевая промышленность», «Спрос», «Пищевая технология», «Российский продовольственный рынок», «Витрина», «Мясная индустрия», «Рыбная промышленность», «Товаровед продовольственных товаров» и др.

г) интернет-ресурсы

1. <http://libgost.ru/>
2. <http://bsnss.net/>
3. <http://smb.gov.ru/>
4. <http://www.znaytovar.ru/>

5. <http://www.moyo-delo.ru/>
6. <http://tovaroved.ucoz.ru/>

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебный процесс по дисциплине обеспечен всеми необходимыми материально-техническими ресурсами:

1. Аудитории, оснащенные мультимедиа-проектором
2. Наборы презентаций для лекционных и практических занятий
3. Натуральные образцы
4. Библиотека ВлГУ
5. Информационные справочные системы «Консультант Плюс», «Гарант»

Примечание

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составил ст.преп. Туровская ИА 

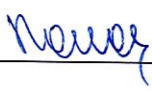
Рецензент Директор ООО Мономах  Л.А. Коровина

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры КиГ
протокол № 8 от 18.01.2016 года.

Заведующий кафедрой: к.э.н., доцент О. Б. Ярьс 

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии
направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

протокол № 3 от 20.01.2016 года.

Председатель комиссии Полоцкая  О. П. Полоцкая